2024年9月3日 星期二
CHINA TOURISM NEWS 中国旅游报

潮汕出征 大海小鲜

□ 李芷丹

处暑过后，北回归线横穿而过的南海之滨汕头，虽尚存酷暑余威，好在骄阳已收敛锋芒，天地间捎来些许凉意，万众瞩目的开渔季不负三个半月蛰伏之约，已在潮汕人的餐桌上闹腾腾地掀起狂欢，此时来汕出游，可谓恰逢其时，得其所哉。

随着蔡澜、陈晓卿等一众美食老饕口碑相传，潮汕这座美食孤岛的隐秘与诱惑已愈发铺展。海声滔滔迎客来，若问何处能觅得一口海之精华、鲜之极致，我心里便铺天盖地长出一片海来，蓝得滴水，白浪翻飞，鱼蟹雀跃。走走走，到汕头南澳岛去。

还记得《小王子》中的至理名言："如果你想造一艘船，先不要雇人去收集木头，不要去发号施令，也不要分配任务，而是去激发他们对海洋的渴望。"在南澳岛，出海捕捞是一等一喜闻乐见的活动，瞧这渔排上的场面，一边是摩拳擦掌的游客，一边是"人狠话不多"的水手，何必再施加多余的激发？海底生物想必已瑟瑟发抖。

船笛呜呼出海去，光是想着兜里的虾美鱼肥、锅里的热气腾腾，即刻烹煮的鲜甜直冲脑门，已是心痒难耐。尤其目睹邻船满载渔获踏歌归来，腹中馋虫更是要造起反来，直嚷嚷着要跟虾兵蟹将拼个火花四溅。

传统渔排原汁原味，装备虽简，但看着黝黑利落的船夫们，已有稳操胜券之感。勇气、体力、经验，再加一点好运，这就是咱们出海的全部家当。一路乘风破浪，越往海深处去，越是从浊绿到碧蓝清澈，视野壮阔无垠。立于船头，我等凡夫俗子也不由得燃起直挂云帆济沧海的豪迈来。嚯！长风破浪会有时，大海乃是家中池！

船长一声令下，一张长约300米、高3米的巨网如同天降神兵，缓缓沉入海底。浮标在上，铅坠在下，直挺挺立起一堵海底长城。这渔网据说能追溯到上古，祖先为了吃口好的，智慧真是跟海潮一样，一浪高过一浪。潮汐涌动，网墙如铁军出征，步步为营，海面云淡风轻，殊不知底下正酝酿一场紧张的狩猎行动，一行人屏息凝神，如运筹帷幄的老将。

风平浪静之下，海底世界的唢呐怕是已震耳欲聋。船长说，鱼虾蟹一旦触网，便是一场挣扎与束缚的较量。越是试图挣脱，越是插翅难逃。虽说我们是这场狩猎的始作俑者，但转念一想，人生不也常被各种琐事缠身，剪不断理还乱？生活的智慧恰是海纳百川般的旷达豪放，天高海阔任你驰骋，放松才有无尽可能。

收网是刺激版的开盲盒。开渔季虽叫人信心满满，但"贪婪"的饕餮不免祈祷更多。布满褶皱的渔网满载跃动的希望，亦承载着下一次扬帆起航的期许，激励一代代渔民出海搏击。古人说天地不仁，但生于斯长于斯，总是感念海之慷慨、生之喜悦。

灯塔在前，翘首以盼。归来卸货，喜从中来。明万历年间，潮州乡贤林熙春曾记载潮汕"珍馐每自海洋来"。如今，大海更是物产丰饶，无尽佳肴滋养了一方水土，体验出海捕捞，感触更深。清点完的渔获即刻"赴汤蹈火"，船家私藏哪些戏法？真叫人望眼欲穿。

正所谓高级的食材只需最简单的烹饪方式，潮式看家菜白灼鲜鱿率先表态。沸水迅速淋过，食材瞬间初熟，这使鱿鱼充分保留鲜味和脆嫩质感。鲜鱿肉身洁白细腻，加一抹芥末酱油如点睛之笔，惹人怜爱，入口清爽鲜甜，带着韧劲，又夹着酱汁的辛辣芳香，丰润之感在齿舌间弹跳不休。

回过神来，椒盐虾蛄又将味觉盛宴推高一级。虾蛄是皮皮虾在岭南的昵称，开渔后的皮皮虾一出场便气势如虹，手掌粗大，身姿魁梧，与小葱、小米辣一同经受烈火猛攻，紫袍换金甲，自带热辣香气，更显神采奕奕。嘬一口脆壳，咸香馥郁，褪壳后的矫健身姿轻颤，虾膏丰腴，肉质紧实，名不虚传的人间"富贵虾"。

丰润过后，海鲜砂锅粥烟雾袅袅上桌来，虾蟹在砂锅中缠绵悱恻，沁人心脾。夏秋之交，三目蛴蟹黄最厚，因其背上三点排开，如活灵活现的三只眼睛，故得此名，实为梭子蟹的一种。其膏黄如流沙，渗入米粒，衬托平凡谷物之金贵。海鲜性偏寒，与温润珍珠米交融，辅之冬菜、姜粒，是海上暖胃佳品，尤其在一把翠绿香菜的激发下，香气层层递进，热闹非凡。潮汕偏爱米水分层，多地不喜这种口感，遂加以改良，也因此，只有在潮汕地区，才能吃上这口正宗香糜。这香糜稠滑香糯，虾肉清甜，蟹膏丰腴，盛上一碗，叹沧海红尘尽在此间。

这次捕捞，最热情似火扑网而来的，当属鱼类。《闲情偶寄》云："食鱼者首重在鲜，次则及肥，肥而且鲜，鱼之能事毕矣。"海鱼易腐烂，娇嫩得很，必须趁鲜吃。此番压轴者为金鲳，出网时披冷冽银霜，尾部与鱼鳍挂金甲，威风凛凛。捕获一员精贵猛将，一行人乐不可支。船家取来自制腌咸梅，青梅腌制一季，滋味浓郁，可去腥增鲜，与金鲳一同大火蒸开，为潮汕家常做法。肥厚的鱼肉饱吸梅汁，甘鲜清甜，实乃赏味巅峰。

盛宴之后，绕海徐行，路旁海鲜大排档家家相连，熙熙攘攘。若是心痒难耐，不妨再浅尝那冰激凌般质感的海鲜生腌，或大啖极致锁鲜打冷鱼饭，再以嘬"千金都不换"的金不换爆炒薄壳收尾，口舌间愉悦飙升，此行圆满。

潮水起落，如半生浮沉，岁短日长，行色匆匆实在可惜，当紧抓那稍纵即逝的滋味，尽情体验，细细咀嚼，方不负这天地间的悠悠时序呀。

鲜甜三门

□ 赵佩蓉

从浙江三门健跳码头上船的时候，晨曦甫露。雾蒙蒙的海面，完全没有凶蛮脾气，舒展着细碎的波纹，折折叠叠，推向未知的辽阔。渔船载着我们，驶向苍茫的远方。

出航20分钟后，雾气消散，海面陡阔。海水被渔船撕开，翻涌白沫。暗潮裹挟白沫，交织，堆叠，推推搡搡地垒成碎涛，是一簇簇青碧的土丘，与天边的浓云呼应。往远处看，大片的海面依然安详如眠。

船老大伫立船头，手握方向盘，目视前方。三个船员在船尾，用两根粗绳将渔网拴起来。机器将长绳一圈一圈地往里绕。"一，二，起！"船员齐心协力，扬起双臂，将硕大的渔网抛出去。渔网在半空中撑开，扯成一片炫目的洁白，迅速地下沉。我们纷纷感叹渔民的气魄。风里来浪里去的男人，被磨砺得强壮结实。他们身上，有风浪的气势，也有日晒的印痕。

"五子岛快到了！"船老大提醒。

我们都跑出来，观瞻三门湾的全景式展示：不知何时，红日普照，云朵锃亮地浮在头顶。视线尽头，是海岸弯曲的弧线。踏道山、鸡笼山、门头礁、百亩田礁……一个岛礁又一个岛礁，踊跃地奔跑过来，从西北向东南方向排列。岛屿起伏，岩崖耸峙，杂树浓妆翠影。也有长岛横卧，似浓墨泼洒的楷书"一"字。礁石的轮廓生硬，像刀劈像斧削。视线毫无阻挡，更远的地方，还是海，还是岛，还是驶近又远去的渔船的影。流动的抛物线，跳跃的墨点，以及波涛粗率的皴擦，在茫无涯际的阔大中，漫不经心地显露形迹，正是山水画拥而不塞的空间感，正是"台州地阔海冥冥，云水长和岛屿青"的诗歌意境。

突然间，一座庞大的"骷髅"引起了我们的惊叫。船老大解释说，因为长期的海浪冲蚀、海潮撞击，岩石已经被掏空了，徒留形似鸡笼的外廓。乱石穿空，不复峥嵘的鸡笼山，却是鸥鹭得天独厚的洞天福地。成群结队的海鸟振动着灰白色的翅翼，疾飞，盘旋，俯冲，靠近我们的船舷，随即快速撤离。它们在天地之间，留下"呼啦啦"的喧响。音节短促，声调高亢，近乎呐喊，简直要震动岛上的草木、海里的游鱼。那种生命的躁动与奔放，久久地盘桓。

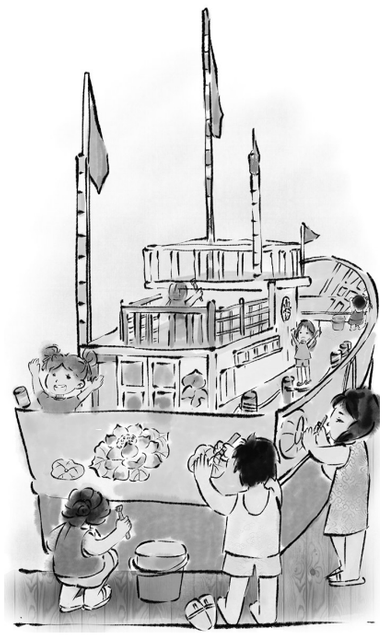
三门湾，不光赐予我们赏心悦目的海景，更大的恩赐是海鲜的盛宴。"收网了，收网了。"航行了一个小时后，船员发动拴着网绳的牵引机，绳子一圈一圈地收拢。待渔网游出水面，我们攥着网绳，双手交替，一齐拉网。很沉很沉，片刻之间，手掌出现鲜红的勒痕。古老的三门湾，处于我国"黄金海岸线"的中段，气候温润，泥沙底质，蕴藏着丰饶的珍品，是"鲜甜三门"取之不竭的大宝库。哇，哇，几十公斤鱼虾蟹躺在船板上，鲜灵灵地晃我们的眼。梭子蟹的耀武扬威是有底气的：雄蟹壳背上的茶绿色和雌蟹壳背上的紫绿色，幽幽闪着光。除了能将手指刺得鲜血淋漓的粗壮螯足，它们还有冷漠而不可一世的傲慢眼神。梅童鱼，是小家碧玉模样。它们身材娇小，大的长不过一掌，小的才几十毫米。全身披覆又小又薄的金鳞，只在尾鳍和背鳍的边缘露出隐约的青黑色。眼眸亮晶晶的，好像要溢出一点柔情来。嘴角微启，连同猩红的舌尖，垂着黏液。

船上的佳肴，平易近人。烹煮方法非常简单。连料酒和食盐都不用添加，一勺水，几个姜片，梭子蟹是清蒸的。清蒸对食材的要求过于苛刻，正如敢于素面朝天示众的明星，清汤寡水待客是需要极大勇气的。当然，三门湾的梭子蟹有这份自信。这份自信来自吃客与食物之间的零距离，从海里捞起到入锅再端上餐桌，不过半个小时的事，根本不用担心梭子蟹会因为长途运输或水土不服而走色变味。煮熟的梭子蟹，背壳已经变化为朱红色。剥开蟹壳，娇黄油亮的蟹膏和瓷白鲜韧的蟹肉，不仅是秀色的展示，也是赤裸裸的食诱。蟹膏香，蟹肉鲜，丝丝缕缕地与齿舌纠缠，一种淡淡的甜滋滋的味道。哪里顾得上斯文，我们干脆站起来，直接用手抓，用嘴啃，忙里偷闲地漏出"好吃好吃"的溢美之词。龙头鱼、虾、杂鱼是同锅煮汤的。自然本味，根本不用酱料、味精提鲜。汤汁随着冒出的小气泡摇晃，红虾黄虾白虾颤巍巍地浮沉，有点欲语还休的娇羞。龙头鱼，因嘴巴斜裂会龇出V形排列的尖牙利齿，颇似龙头而得名。与其他小伙伴一番耳鬓厮磨后，它立刻发生化学变化：肉身柔嫩松软，鲜顺滑溜，筷子一碰就碎。因此，人又称其为"豆腐鱼"。

为了抗衡时间对鲜味的破坏，渔民掌握了很多加工技术。用食盐浸泡，以白酒少许杀菌激味，叫作"炝"。我们在船上吃到的炝蟹，果冻一般晶莹润滑，直接吸食，触到丝绸一般的细腻温软，嗅到轻柔的咸鲜。而借助海风和阳光的力量，曝晒龙头鱼，可成"龙头鲞"，据说肉质紧实鲜香，是下酒的好菜，可惜我们没有吃到。物尽其用，食尽其美，不仅是渔民对大海馈赠的感恩，也是近乎艺术的生活方式。

连江莲花开

□ 言 浅



秋风送走了一年一度的休渔期，福建连江的海，终于大梦初醒。

站在连江的沙滩上，眼前的一席蓝像倒悬的天，一道道或远或近的白边海浪是云。这时候，成百上千艘渔船，就变成了翱翔"天空"、羽翼鲜艳的成群飞鸟。

准确一点来说，连江的渔船属于"候鸟"。自1995年我国海洋伏季休渔制度实施起，每年春末，辛劳了小半年的渔船便会像候鸟一样，准时从海上迁徙回岸。渔船把一季好梦送给大海，让水中生灵得以休养生息，自己呢，也和同伴一起躺在泊船的水湾里，晒起了暖融融的日光浴。

不过，在连江，休渔期的渔船们可不能光睡懒觉。每年趁着夏日的晴好天气，为了即将到来的开渔节，连江渔民都有一件要事得办——给渔船"上妆"。

我有幸见过一次"上妆"。在一个艳阳高照的日子，彩绘师傅提着五颜六色的漆赶到海边，为船身画上各种各样的图案，替停泊的一艘艘渔船换上美丽的新衣。天蓝的船舷、朱红的船体、花花绿绿的船屋……给船上漆，本是为了防止渔船出海时被海水腐蚀受损。如今的彩绘漆画则是漆船工艺的延伸，默默承载着渔民对渔业丰收和一帆风顺的美好愿景。

有趣的是，连江人的渔船彩绘，除了海洋渔获中应有的鱼虾蟹之外，最多见的图案，居然是古代美人眉心花钿一样的莲花。我好奇地问彩绘师傅："连江画莲花，有什么特殊含义吗？"师傅忙着干活，好半天才抽空应答我一句："莲花啊？谐音好运连连，讨个好彩头！"

因为这个由头，每逢开渔节，海上一艘艘"雕梁画栋"的连江渔船船尾处，白漆笔走龙蛇写下的"连江"二字中间，常常会绽放一朵朵"莲花"。

渔船上粉白的花瓣飘向海洋时，连江的沙滩上，同样开着几枝鲜艳欲滴的粉莲。还记得两年前的连江开渔节，一大早，人们就敲锣打鼓起来。他们将妈祖的金身塑像恭敬地请上小轿，鞭炮开道，上千人的队伍为妈祖巡境保驾护航，掀起的动静和过年时相比，简直有过之而无不及。作为联合国教科文组织非遗名录名册项目，妈祖信俗在连江扎根已久。

今年连江的开渔节，还推出了重头戏——连马家宴。大黄鱼、鲍鱼、海参、海蛏琳琅满目，大海出产的"粮食"，抚养了岸上大海的子民。连马家宴，连是连江，马是马祖，曾有"里山、外山"的别称，里外一体，两地自古是一家。从高空俯视，连江和马祖列岛的距离很近。在莲花香里，马祖的心也离连江很近。

鲜甜的海蛏滑过喉咙，一朵粉色的烟花在夜空中炸响，海岸已不见远行画莲渔船的踪迹，我知道，它们已经走了很远，走过了"春耕夏耘"的休渔期，到了"秋收冬藏"的好时节。

海边的荣山寮

□ 胡 英

荣山寮村，是远方。

远方，有海浪、沙滩、老船长，还有面朝大海的房子。只是因为在朋友圈看了一眼，我便跋山涉水，来到这个百年渔村。

荣山寮村位于海口西海岸，隶属于秀英区西秀镇，被称为"海口西海岸最后一个渔村"。寮，在汉语里意为简易小屋、窝棚。200多年前，在这里绵延数百米的海岸线上，是一片荒无人烟的盐碱地。附近地势低洼平缓的地方全是村庄，村民平时种菜、种粮，农闲的时候来海边打鱼。为了生产方便，渔民们便在这块盐碱地搭建茅寮，用于存放渔网渔具，暂时居住。久而久之，荣山寮村从无中生有到落地生根。随着海口和美乡村建设项目的实施，回乡创业、乡村振兴以及日益兴起的旅游业带火了这个百年渔村。

带着咸味的海风撩动着我的裙裾，站在一排排火山岩堆砌的老瓦房前，望着充满时尚气息的咖啡馆和酒吧，让人有些梦幻又有些穿越。行走在村里，倚靠墙角的破旧渔船和岩缝里摇曳的小草，仿佛时时在诉说着古老的故事。干净的村道，古朴的小院，盛开的鲜花，悠闲的小猫，还有村头的大榕树，一切都是那么和谐美好。不远处，"辛生书屋"四个大字十分醒目，斑驳的老房子，文艺范的装修风格，让我忍不住走进去。临窗坐下，喝着咖啡，看着一望无际的大海，随手拿出一本诗集，好巧！刚好就看到：我有一所房子，面朝大海，春暖花开。

午后在海滩散步，不由自主光着脚，细细的，软软的，酥酥的，任凭沙子在脚趾缝里摩挲。跟着风跑，迎着太阳，远离城市喧嚣，远离世间纷纷扰扰，这里只有蓝天、大海和沙滩。

时而拾贝壳，时而奔跑，就这样享受独特的浪漫时光。不知不觉，身边的游人多了起来，大家都是从四面八方赶来看日落的。看！夕阳一点一点下沉，将我们的影子越拉越长。天边渐渐披上了云霞，从柠檬黄、浅黄、中黄、橙黄、赤金各色相间到鲜红、暗红、玫瑰红、紫红、棕红各色交集。夕阳洒在海面，晚霞和海水交汇，让人分不清哪是天哪是海。海浪、沙滩、椰林，还有兴奋的我们全都被镀上了金边。大家举着手机、相机拍照，生怕落下美景。随着夕阳一点点隐入海面，晚霞也一点点隐去，天空变成温柔的蓝色调，远处的房子、树木全成了一幅幅剪影，大家沉浸在这最美的日落里，久久不愿散去。

"天空的雾来得漫不经心，河水像油画一样安静……"远处传来节奏欢快的歌声，是沙滩音乐会开始了。椰树下，串串彩灯如同满天繁星璀璨。在沙滩这个广阔的大舞台，无须预约，不用门票，上台就是歌手，大家尽情欢歌笑语。渴了，可以喝现做的椰奶；饿了，来几串现烤海鲜。椰子是现摘的，海鲜刚下渔船。

热吗？不，有习习海风。累吗？不，这儿让心灵得到放松与安宁。

奔赴魅力十足的荣山寮村，虽然没有赶上激动人心的开渔季活动，但是我可以想象千帆竞发、百舸争流的盛大场景。而且，此时赶海正当时，我还想出海做一次渔民，在退潮时去海边"挖呀挖"，还想邂逅一位老船长，听他讲述大海的故事。

本版插画 芝芝

编辑：李凤 电话：010-85168163 E-mail：lf@ctnews.cn