

# 开渔啦—— 追“鲜”逐“美” 踏浪泉州



开渔归来的渔民们在石狮市祥芝镇国家中心渔港卸载渔获(张九强 雷缘佳 摄)



围头是全国重要的鲍鱼育苗与养殖基地(张九强 摄)



休渔结束,渔船乘风破浪驶出泉州湾,途经航标古塔六胜塔。(王柏峰 摄)



位于惠安山霞,“咸海水”当代艺术邀请展将持续至10月。(来源:惠安速报)



黄金海岸与洛伽寺(资料图片)

在泉州绵延的海岸线上,一座座渔村枕浪而居。日前,随着开渔号角吹响,满载的渔获乘风出海随潮归港,海边渔村迎来一年中最值得“追鲜”的时节。

滨海游的热度伴着鱼汛同步升温,越来越多游客奔赴渔村向海而行:在渔港码头见证渔获上岸的忙碌烟火,在临海排档品尝出水即食的第一口鲜甜,在老街古厝寻味渔家小吃与海味干货,在沙滩礁石和海岸艺术现场邂逅风光与艺趣。渔家烟火、舌尖海味、蔚蓝海岸与海边艺韵,共同构成这个时节泉州极具“鲜”与“美”的滨海图景。

□融媒体记者 洪娜娜



崇武鱼卷(来源:惠安文旅公众号)

泉州港湾交错,咸淡水交汇,孕育出丰饶的蓝色粮仓。开渔之后,渔村沿岸次第迎来丰收。若要直观感受滨海渔村至鲜的烟火魅力,便可直奔渔港码头,看第一手的生猛渔获如何上岸,再转身端上餐桌。

凌晨的石狮祥芝国家中心渔港灯火通明,呈现出一派热闹非凡的丰收盛景。归港的渔船稳稳靠上码头,一筐筐渔获从船舱送到岸上,鲷鱼、鲳鱼、黄翅鱼、梭子蟹等接连亮相,鲜活海产令人目不暇接。鱼贩们早早驻守码头,穿梭在渔获堆间精挑细选。“鲷鱼一斤多少钱?”“这批红膏鲷给我留一筐!”讨

价还价声混杂着马达轰鸣与浪涛声,是渔港每日不变的市井底色。据了解,开渔后头一周,渔获以小海鲜为主;随着大船陆续归来,带鱼、鲳鱼等品种也将大量上市。

鲜货转身就能上桌。酱油水杂鱼、白灼小管、椒盐大虾……码头周边聚集了多家海鲜加工店和大排档,市民和游客挑完鲜货可以直接现场加工,在渔港边吃边感受日落的浪漫。

想要更精致的体验,也可以前往石狮本地海鲜酒楼,通过以野生海产为原料的精细做法,品尝一桌别致的闽南海鲜宴。“既可看日落,又可尝海鲜,一举两得。”如今,专程到祥芝尝一口鲜,早已成为不少游客石狮滨海游的“必选动作”。

位于丰泽区的蟠埔渔村,码头边则是另一道独特的风景。头戴簪花围、身着传统大裾衫的蟠埔阿姨们早早等候在岸边,见熟悉的渔船驶入视野,便立刻上前接应。卸货、装货、送货,她们动作干脆利落,发间的簪花随步履轻轻晃动,劳作的身影成了渔港独有的画面。

“开渔后海鲜价格下来了,很多市

## 探渔港 寻“第一手”鲜

民都会来码头购买,尤其是红膏鲷和花蟹很受本地人欢迎。”码头市集上,最新鲜的渔获被摆放在显眼位置,琳琅满目:明虾在箩筐里欢快跳跃,马鲛鱼银光闪烁,贝类五彩斑斓,还有现撬的肥美海蛎。待到夕阳西下,霓虹初上,蟠埔渔人码头便切换成“夜景模式”。不远处东海泰禾广场沿岸灯火璀璨,江面渔船星星点点。食客们坐在海鲜摊边,迎着微咸的海风,就着夜色下酒吃鲜。白日繁忙的渔港,入夜后便多了几分浪漫与松弛。

除了捕捞渔港的生猛海产,晋江沿岸的养殖渔村也藏着另一种特色鲜明的滨海鲜味。金井镇围头村得天独厚的海域条件孕育了发达的鲍鱼养殖业,这里是全国重要的鲍鱼育苗与养殖基地,获评全国“一村一品”鲍鱼示范村。在约7000亩的养殖海域里,鲍鱼伴着潮起潮落自然生长,肉质坚实鲜甜。它是渔村响当当的产业名片,此时也迎来了口感最佳的时节。紧邻围头的南江村,同样是以鲍鱼产业闻名的宝藏渔村。村内的福大鲍鱼水产观光园是亲子游与深度体验的好去处,游客不仅能近距离了解鲍鱼的生长周期与养殖知识,还能亲手体验鲍鱼壳彩绘、鲍鱼风铃DIY,制作一份独属于海边的特色纪念品。逛玩之余,在村里吃上一碗料足味鲜的鲍鱼粥,或是打包鲜货带回家,都是这场滨海寻鲜之旅的特别收获。

## 穿老街 尝渔家海味

“大道至简”的清水煮汤,都能将其中封锁的鲜美重新唤醒,令人欲罢不能。

在另一处国家中心渔港——晋江深沪渔港,渔民们满载而归带回的海鲜,被巧妙烹调成各种鲜香味美、名扬四海的小吃。在深沪街头,“拳头母”是热卖选手。选一家店驻足等待,看老板从热腾腾的锅中捞出煮熟的拳头母,汤头扎实入味、鲜香扑鼻。趁着热乎,拿起筷子串起并浇上酱醋一口咬下,猪肉加肉筋打制的肉质Q弹有嚼劲,令人回味无穷。电影《守岛人》取景地深沪宫口街,也藏着不少美食老字号。在这里,不妨来一碗别处寻觅不到的鳗鱼皮面线糊。面线糊入口即化,炸过的鳗鱼皮酥脆滑韧。吃的时候,用汤匙将其按入碗里,浸软润湿了再一同入口,丝丝缕缕的鲜甜酥脆渗入舌尖,咔嚓咔嚓停不下来。继续往老街深处走,点一份深沪鱼丸或是马鲛羹,同样能感受鱼肉鲜美、汤头清甜的具象化表达。本地人才知道的“隐藏款”杂菜卤也

值得一试,各种蔬菜和海鲜一起卤煮,浓稠的汤汁拌进饭里,让人忍不住多吃一碗。

除了即食的海味小吃,泉州人还善于用干货将渔获的鲜甜封存,让一季的海产得以跨越时节,成为全年可享的风味。在台商投资区张坂镇浮山村,有一项传承已久的特色风味——鱼签。早年间,渔民为保存丰收的海产品而发明了这道美食,并延续至今。鱼签炸至金黄后,口感酥脆、鱼香浓郁,无论是做夜宵还是朋友聚会的小食,都足够解馋。在惠安县小岞镇,还有一种名为“鲷鱼母”的珍贵海产品,以其鲜香闻名,位列小岞四大珍品之首。为保证最佳品质,渔民捕捞后会立即处理,去除杂质并直接晾晒。它与海鳗鱼干、墨鱼干、虾仁干、虾蛸干等海洋干货一样味道醇厚,尤其适合炖汤。随着干货的精华逐渐渗入,汤头会变得愈发鲜美。这些海鲜干货,既是本地人走亲访友常备的“土特产”,也是游客旅途归来最轻便的海味伴手礼。

## 踏金沙 赏海天万象

俱全。傍晚落日铺海,整片海湾鎏金荡漾,氛围感十足。

石狮的海岸风光则呈现出另一种丰富的层次。黄金海岸与红塔湾之间的观音山,拥有鬼斧神工的海蚀地貌,怪石嶙峋如天然迷宫,是探幽取景的好去处。位于黄金海岸的洛伽寺,庙宇建在海边的礁石上,涨潮时仅剩下一条石桥出入。庙宇孤立于海,四面海浪翻涌,形成了“海上生庙,庙里看海”的独特景象。在社交平台上,网友纷纷晒出李现“同款”机位,引得不少游客前来打卡。而“转角遇到海”的东大垵“小威海”则是一个月牙形海湾,左手青山,右手碧海,湾线优美,乌龟石形象逼真。红白相间的灯塔与蜿蜒的彩虹车道交相辉映,风光清新静谧,有网友感叹“仿佛置身于闽南的‘圣托里尼’”。

漫步晋江沿岸,围头湾金沙绵延,衙口沙滩开阔舒展。金井塘东更有亚洲唯一的触角状沙滩,沙堤如玉带伸入海中,涨潮时宛若海上触角,退潮时游客可徒步走向海心。这种独特的地貌,造就了别具一格的滨海体验。

海岸边,传统渔乡也生长出了先锋的当代艺术表达。在惠安县山霞

镇海洋城海丝国际艺术湾区的潮ART艺术空间,近期一场“咸海水”当代艺术邀请展伴着海风面向公众开放,展期将持续至10月。该展览汇集了国内41位知名艺术家的巨型雕塑、装置、绘画等代表作品。艺术家们在海岸滩涂与工业展厅中,围绕海洋生态、文明交融、在地身份等议题展开创作,打造出闽南独有的国际化海岸艺术现场。展馆由原生工业厂房改造而成,全景落地窗直面洋屿湾与鱼骨沙洲,潮起潮落、落日晚霞皆是天然布景,让艺术与山海自然无缝相融。户外沙滩与滩涂之上错落布设着大型艺术装置,咸腥海风与潮水起落都成了展览的一部分。踏着沙滩看展、伴着落日读艺,这份打破边界的新鲜体验,为这趟滨海旅途增添了别样的意趣。



渔港尾海滩上,孩童挖沙乐趣多。(瑞云 摄)