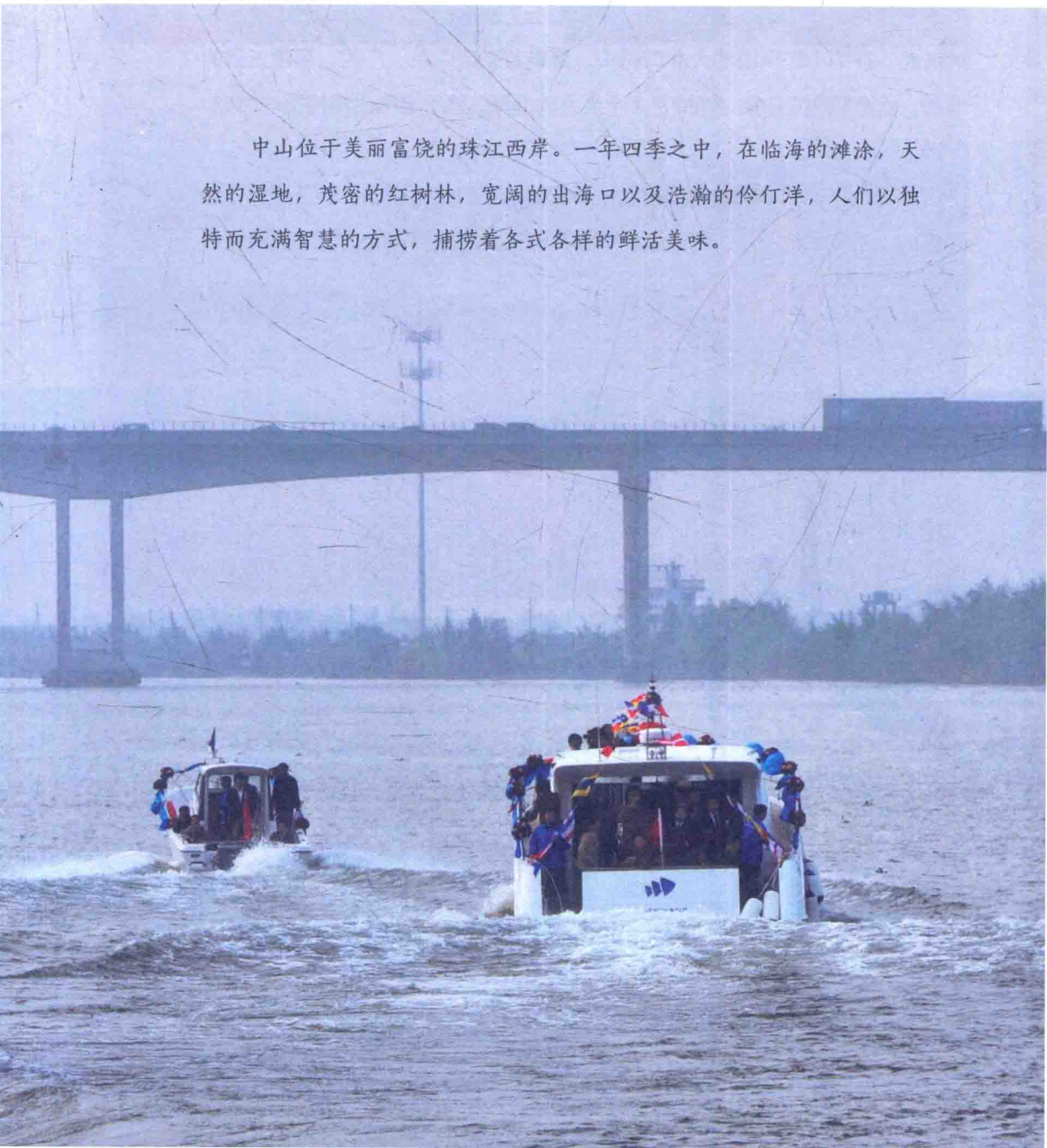


捕捞美味

第一章

中山位于美丽富饶的珠江西岸。一年四季之中，在临海的滩涂，天然的湿地，茂密的红树林，宽阔的出海口以及浩瀚的伶仃洋，人们以独特而充满智慧的方式，捕捞着各式各样的鲜活美味。



乘风破浪

一股热带气流正在8月的伶仃洋海面上不断地汇聚。这是台风即将来临的征兆。在中山坦洲镇的大冲口码头，聚集着来自广东、广西、福建三省的渔船。休渔期刚刚结束，等待了2个半月的渔民，终于迎来出海捕捞的时刻。

临近中午，渔船纷纷拔锚起航。阿明和船上的伙计在船头供三炷香，燃起鞭炮，用传统的方式祈祷幸运的降临。密集的鞭炮声，传达着他们对大海的敬畏。





虽然台风仍在数百公里之外，但眼前已是山雨欲来风满楼。这样的天气显然不利于出海捕捞，阿明不免有些焦虑。然而，对于等待了2个半月的渔民来讲，这算不了什么。

正值捕虾的季节。在离海岸线四十至五十公里的海面上，阿明找到一处虾群聚集区。他和伙计将十几张大网沉入海底。此刻，在风浪的催动下，渔船拖着 50 多米长的虾网，在颠簸的海面上划出一道巨大的弧线。

风浪越来越大，剧烈的颠簸让人的胃部产生一阵阵痉挛。只有常年生活在海上的渔民，才能处之泰然。











过了一段时间，他们陆续收起虾网。各种鱼虾马上占据了船舱里狭小的空间。阿明和他的伙计明显轻松了很多。这些来自大海的礼物对渔民来说司空见惯。然而，意料之外的喜悦却并不常有。

阿明说，以前这里没有污染，水质好，渔获比现在多。现在工厂多，水质差，海鲜养殖户又多，就算捕捞到鱼虾，也卖不出好价钱。

在这片海域捕捞到的，主要是红须虾和黄虾。这两种虾虽然不是虾中贵族，但是饱满紧实的肉质，鲜甜多汁的口感，加上相对低廉的价格，让它们一直得到食客的青睐。





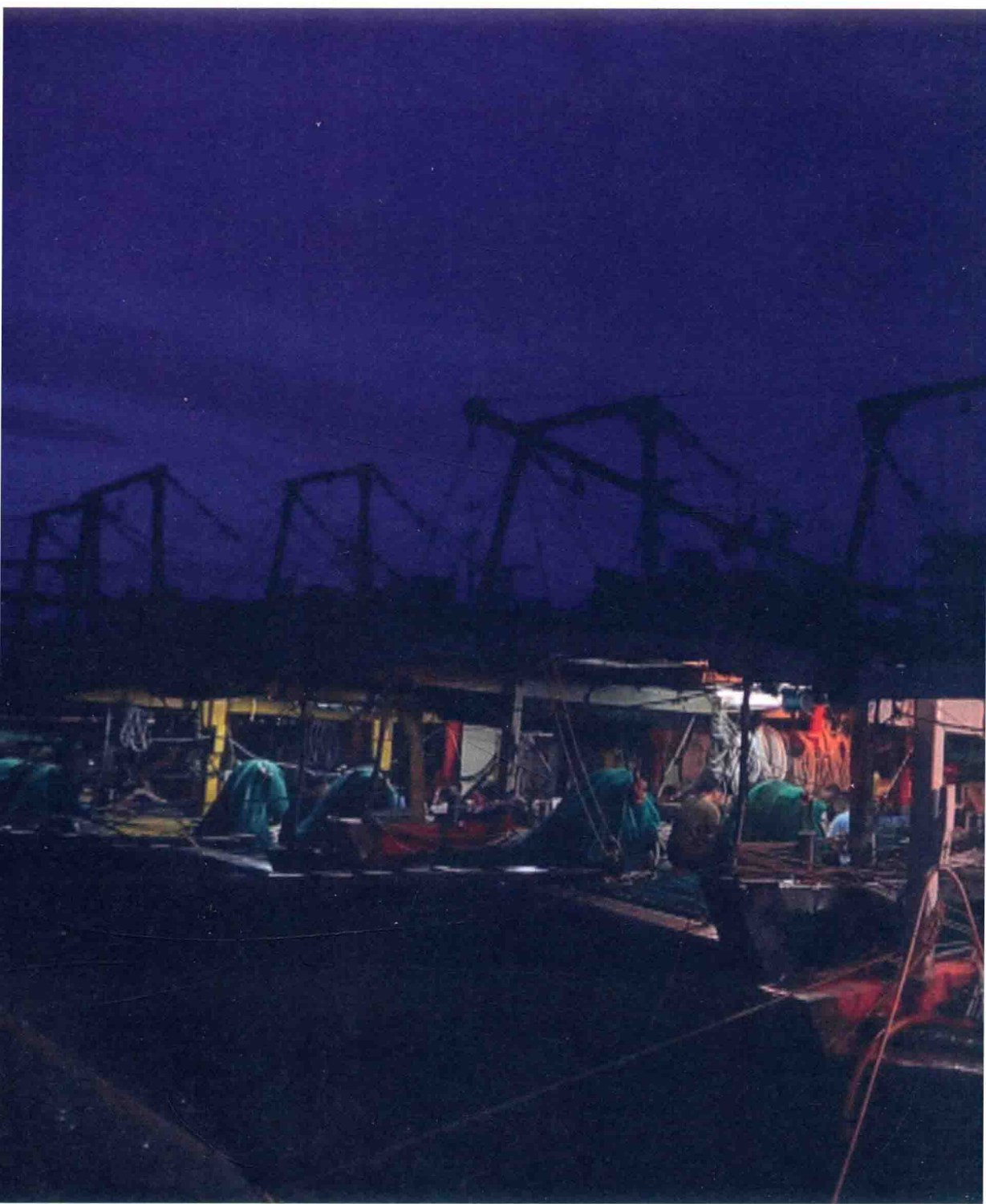
新鲜与否决定着这些海鲜的身价。在天黑之前，阿明必须把今天捕捞的所有红须虾和黄虾送到海鲜市场。所以，下了2次网后，他的渔船开始返航。

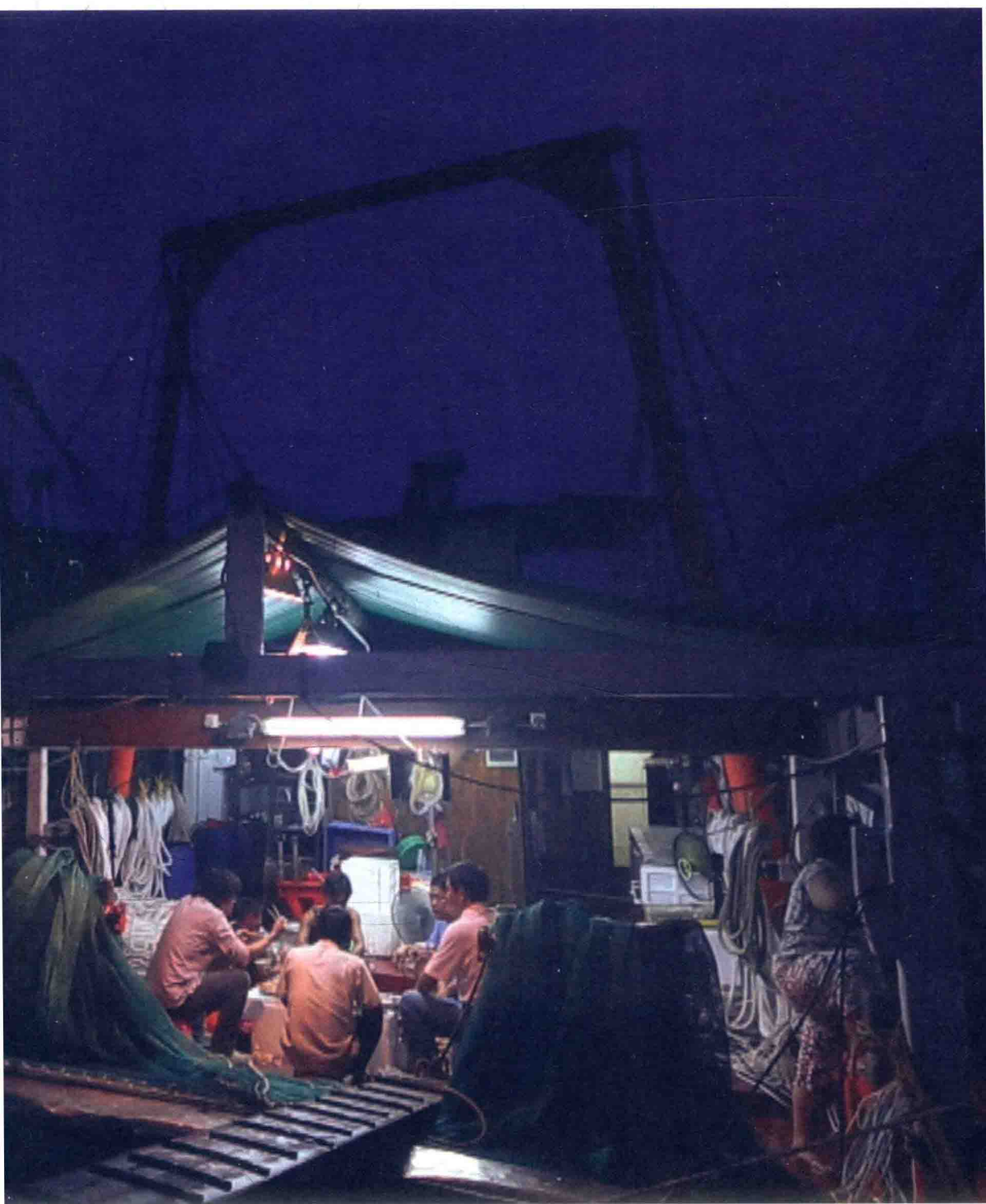
阿明以极快的速度将捕捞到的300多斤海鲜转移到珠海的白藤头海鲜市场。船主与商贩之间通常会结成长期合作的伙伴关系，而根据当天市场的供需海鲜的收购价格则会上下浮动。

海鲜经过冷冻保鲜处理之后被运到全国各地。8小时之后，数千公里之外的天津人将品尝到来自中国南方的海鲜。而海鲜最快的将会在1小时之后被送到附近的各大酒楼，成为人们盘中的美食。









夕阳西下，渔舟唱晚。阿明和伙计终于可以坐下来享受一天当中最惬意的时光——品尝当天的海鲜。他们认为，这些海鲜看起来很普通，但却是最鲜美最原始的。食材新鲜，又可享受自己的劳动成果，便特别有滋味。

渔民一直用最简单的方法烹制海鲜。他们相信清蒸、白灼才能将海鲜的甜美释放到极致。







看天吃饭

傍晚，出海捕捞的渔民结束了一天的作业，而另一场红树林里的捕捞才刚刚开始。在中山坦洲镇大冲口红树林，黎华欢和同伴趁着涨潮，撑着小船穿行当中。他们正准备捕捞一种专产于红树林里的食材。他们的工具是由尼龙丝编织而成五六米长的浸笼。他们把每一条浸笼装载在小船上，放入水里。这种浸笼捕捞方式显得有些古老，但在这片水域中却非常实用。





黎华欢说，春季的时候虾多，秋冬季节鱼多。腊鱼很大，有1斤多重。咸潮时沙虾和鲚鱼多，春天的时候大头虾和河虾多。

几年前，为了净化西江水质，减缓潮汐对岸堤的侵蚀，当地政府在太冲口的临海滩涂引种了400多亩红树林。秋冬时分，从遥远的北方迁徙而来的候鸟经常在这里栖息。红树林根部吸附的腐殖质是难得的养料，吸引大量的鱼虾和贝壳类水产在此繁衍。