



鲍鱼深加工流水线 游斐渊 摄



东山“小管”静候上市 游斐渊 摄



被机器雕琢的“鱿鱼花” 游斐渊 摄



升级为“佛跳墙”的海鲜粽子 游斐渊 摄



装箱打包发货 施辉煌 摄



天气晴好晒鱿鱼 游斐渊 摄



东山渔民晒鱿鱼成为独特风景线 游斐渊 摄

鲜美海味东山来

大黑虎虾、小石斑、半壳扇贝、玉青龙……冰柜里的渔获眼花缭乱;配货、装箱、打包、发货,工人的手头忙个不停。

阳春三月,算不得海产品的销售旺季,但在位于东山县樟塘镇的一家水产品经营工厂里,越摞越高的发货单和嘎吱不停的胶带封条拉扯声,都默契地演绎着繁忙。

“现在平均每天销量有七八百单,但到了旺季,就要翻个三倍,那时候,这样的忙碌一整天都停不下来。”作为一个“外乡人”,“海鲜公主”工厂负责人黄飞龙三年前一头扎进东山岛的怀抱,初衷就是因为“肥美的海鲜”。通过电商平台,品种丰富多样的海味满足了全国各地消费者的需求。“许多老客户跟我一样,就认准东山海鲜了!”

东山海味的鲜美,大多源自“天生丽质”。位于东海与南海交汇处,这里得益于上升洋流与下降洋流的搅动,海洋资源极为丰富,以盛产海鲜闻名。保持良好的自然生态,更是为海洋生物繁衍生息提供一个良好的环境。不仅如此,东山岛的海产品行业非常发达,外销水产品销售总额在全国占8%的市场份额,居全国县级单位之首。

那么这些海鲜怎么吃,自然也成为许多人的思考命题。除了“活蹦乱跳”的“鲜”,每日上岸的渔获鲜活速冻,也能最大限度地保“鲜”。作为东山网红担当的鱿鱼,从冷冻库里取出的时候还个个顶个的精神,化掉冰水,洗净处理,无论是白白净净地按斤装盒,还是清除杂质切段保存,在餐馆里都是无可争议的“热搜”。而被机器雕琢一番后的本港鱿鱼花,自然能在餐桌上凸显不凡气质。当然,摊在烈日下被暴晒,也是鱿鱼的宿命之一。在滋补养生的煲汤菜谱里,它是不可或缺的食材。而作为“老牌硬货”的鲍鱼,好像始终不甘平凡。加工变身身后,成为酱汁的灵魂,红烧的伴侣。而被运到上海市场的餐桌上时,又极有可能成为泡面的搭档,落得一身寂寞。其实,还是本港人懂它。在新隆食品有限公司的厂房里,鲍鱼联合海参、花胶、大干贝、咸蛋黄、素鱼翅等老伙伴,在食品研发团队的撮合下,升级为“佛跳墙”的海鲜粽子,全力备战今年的端午市场。

来自北纬23度海岛的味道到底是什么?或许是你打开包装箱时,还冒着冷气的海腥味;或许是咬下“小管”时爆浆在口腔中的墨汁;也或许是舀起汤匙送进嘴里后留下来的回甘……浓油酱赤也好,清蒸白灼亦可,自信满满的食材会对你说:“我只负责鲜,美的方式就全由你掌控吧。”

◎张旭



官前村码头一派繁忙 周先丽 摄