

隆冬时节，惠东县铁涌镇赤岸村的村民们正忙采收生蚝，考洲洋畔呈现出一派热闹的“蚝景”。

赤岸村素有“蚝乡”之称，当地生蚝养殖历史长达200多年。赤岸蚝体大肉肥，味道鲜美，远近驰名，生蚝产品畅销珠三角港澳地区。每年一到生蚝收获季，大量食客便循着“蚝香”涌入赤岸村，这个考洲洋畔世代养蚝的村庄也随着“蚝生意”的火爆，奏响了乡村振兴进行曲。

如今，赤岸蚝已成为惠州的一大名片，据铁涌镇赤岸村党支部书记方容祥介绍，赤岸蚝正在申报为国家地理标志保护产品，目前已经通过广东省市场监管局的初审，进入国家知识产权局审核阶段。一旦申报成功，赤岸蚝的美名将有望比肩阳澄湖大闸蟹，享誉全国。

近日，羊城晚报记者实地走访赤岸村，对话当地村民、蚝农，采访村支部相关负责人，试图探寻赤岸村“蓝色牧场”的发展轨迹。



考洲洋海面竹架密布，串串蚝埕吊养水中

1月12日，记者驱车驶往赤岸村，沿着崭新的柏油马路一路向西，拐过如火如荼施工中的蚝壳加工厂，一股浓郁的鲜蚝腥味扑鼻而来，紧接着，赤岸蚝场的收蚝盛景映入眼帘：绵延的遮阳篷望不到尽头，蚝农们排坐在码头边，熟练地撬蚝、开蚝，随着蚝壳堆积如山，不少年老的农妇蹲坐在蚝壳堆旁“捡漏”。精明的蚝贩沿着岸边查验蚝体，遇到肥美的便询价、下定、打包，再装车运往各地，动作十分利索，有前来凑热闹的食客也带上了几斤当手信。

踩着满地蚝壳走到岸边，远处考洲洋粼粼的海面透着玛瑙绿，冬日和煦，微波荡漾，大片竹架串联成排，整齐有序，蚝串密布其间。不时有蚝农驾着渔船在航道中穿行，收起成熟的蚝埕，便运到岸边。

当地蚝农方妹（化名）告诉记者，自己有20多年的养蚝经验，如今与家人一起打理着数十亩蚝田。由于规

据《惠东县铁涌镇志》记载，赤岸村人工养蚝始于清朝嘉庆年间，距今有200多年历史。靠山吃山，靠海吃海。赤岸蚝如今远近驰名，得益于考洲洋得天独厚的自然条件。

赤岸村地处考洲洋畔，而考洲洋属潮谷型海湾，温度变化小，水质好，无污染，海水含盐度、海底土壤泥沙比例适中，蕴含丰富的微生物，特别适宜蚝的生长发育。可以说，一年一造的赤岸蚝基本是“躺肥”的。

“赤岸蚝场养出来的蚝体大肉肥，爽口无渣，其他地方的蚝拿到这里养三个月，肉质也明显改善。”方容祥说，赤岸蚝场被称为“蓝色牧场”，是因为这里的水质对生蚝养殖极为有利。

方容祥向记者介绍了赤岸村的养蚝历史：600多年前，现盐洲岛西海岸一带的沿海渔民讨海为生，傍晚时分，渔民往考洲洋隔岸观去，对面的海岸在晚霞映照下呈现一片迷人红色，久而久之得名“赤岸”。

时移世易，一部分渔民迁移到赤岸一带居住谋生，最初只是在滩涂上养殖贝类、海螺



蚝农收蚝上岸



生蚝边炉是赤岸村最推崇的吃法

考洲洋畔收蚝忙，食客蜂拥觅『蚝香』

模不大，方妹与家人事事亲力亲为，出海打蚝、开蚝、搬壳……到了忙碌的收蚝季，也会雇佣村里的零工帮忙，根据当日单量开蚝，开多了便运到市场卖。

“蚝苗好、养得好的话，30余亩蚝田一年盈利约20万元。”方妹坦言，养蚝成本高，也有不小的风险，但现在收成后基本不愁卖，当地农庄、食肆，以及游客食客能消化一部分，偶尔通过冷链配送销往全国各地。

村民方阿姨自家没有养蚝，但她每天都到蚝场做零工：“我们打工的，早上七点半左右开工，一般到下午五点就结束，开一天蚝赚150元！”

近几年，赤岸村养蚝业愈发红火，越来越多村民投身其中，收入稳定可观，不少村民踏上“养蚝致富”之路。据方容祥介绍：“赤岸蚝产业发展带动了村民就业，赤岸村85%的村民从事生蚝养殖，一般以自产自销为主。有村民投资较大，经营的蚝田多达上千亩。”

统筹策划 马勇 陈骁鹏
文图 羊城晚报记者 陈丽媛 通讯员 钟雪东 叶付达

等果腹。直到200多年前，来自海丰一带的渔民到赤岸采收鱼苗，偶然发现赤岸村沿海滩涂非常适合养蚝，便将方法教给了赤岸当地的村民，由此，赤岸村拉开了人工养蚝的历史帷幕。

不过，赤岸村人工养蚝历史悠久，为何赤岸蚝却是在近十年间才威名大振？

原来，过去当地村民养蚝采用的是传统的放养法，将山石、瓦、水泥柱插入海泥进行养殖。传统养殖产量低，亩产不到15公斤，难以带来经济效益。

到了上世纪90年代，赤岸村村委牵头到广东省内外沿海产蚝地考察调研，最终选定广东台山、广西北海的蚝苗，回来进行吊养试验：把蚝苗串成蚝埕，绑在竹架上进行吊养。当年，吊养试验成功，赤岸蚝在保持质量不变的前提下，亩产大增十倍。在村委的带动普及下，村民开始采用吊养技术养蚝，赤岸村蚝养殖规模日渐扩大。

“现在全村生蚝养殖面积达6000多亩，年产净蚝肉超过1000吨，近几年赤岸蚝产业的年产值稳定在1.3亿元左右。”方容祥说。

展望
用好『蚝名片』，打造美食旅游强镇

据方容祥介绍，近两年，农家民宿、海景滩涂游览、收蚝开蚝体验等休闲旅游服务备受热捧。越来越多赤岸村青年返乡创业，有村民投资开办民宿，国庆高峰期数十间房供不应求。在方容祥看来，赤岸村依托“蚝名片”发展美食休闲旅游业大有可为。

午后，记者在赤岸蚝场看到，不少游客在附近的农庄餐馆酒足饭饱后纷纷踱步到蚝场游览，兴致勃勃地观看蚝农劳作，有个别蚝农提供包船出海收蚝体验服务。

来自深圳的许先生对记者表示，他一家三口上午就到了赤岸村，在附近的农庄吃了一顿“蚝”餐，“吃饱后也不知道还有哪里能游玩，所以到蚝场逛逛打发时间”。许先生说，孩子对开蚝养蚝感到新奇，如果有成熟的体验游玩服务会考虑体验一下。不过目前码头边上都是传统的打蚝渔船，出于安全考虑没敢出海体验。

如今赤岸村的旅游高峰集



蚝壳堆积如山，赤岸村村民在蚝壳堆中忙碌



外地游客询价购买生蚝



赤岸蚝肉色如羊脂，体大肥美



蚝乡农庄门口烤蚝档蚝香四溢

中在国庆前后到次年5月，游客多以自驾散客为主，留宿游玩的不多。尽管不少游客对数千亩蚝排的壮观景致十分感兴趣，却只能举起相机手机遥遥拍摄几张。

“那么多游客冲着赤岸蚝的名声而来，吃了一顿以后就没有然后，很可惜。”蚝乡农庄店主方振宏表示，如果赤岸村能给游客提供更便利的住宿、开发更丰富的休闲游玩服务，将大大延长游客的停留时间，拉动更多消费。

那么，赤岸村要如何借助闪亮的“蚝名片”，打造赤岸蚝美食休闲旅游区？方容祥表示，此前广东省旅游局曾带队到赤岸村调研，发展“绿色休闲旅游”的大方向已经明确，目前铁涌镇政府正积极对外引进投资，规划完善当地“吃、住、玩”服务配套和项目，延长当地的蚝主题休闲旅游产业链。

他山之石，可以攻玉。据了解，同样盛产生蚝的深圳沙井便以“沙井蚝”为媒介，开展

金蚝主题美食民俗文化节，吸引市民游客品尝蚝乡美食、品味蚝乡历史、感受蚝乡文化。此外，有“中国大蚝之乡”之称的广西钦州市也定期筹办蚝主题文化节，钦州蚝情节已入选国家级示范性渔业文化节庆的活动。

当然，好日子是一步一个脚印走出来的。经过多年的发展，赤岸蚝已成为惠州市的一大“金字招牌”，生蚝产品远销珠三角各市，各式蚝制品也成为备受热捧的送礼佳品。如今“蚝”气冲天的赤岸村已经先后挂牌“国家级赤岸蚝养殖综合标准化示范区”、“广东省第三届名特优新农产品”等称号。

“赤岸蚝正在申报国家地理标志保护产品。”方容祥表示，一旦申报成功，赤岸蚝的品质和品牌将得到权威的认定和保护，赤岸村的资源优势也将进一步放大，进而为赤岸蚝产业的持续发展注入更强大的品牌影响力。

文脉观察

柏油马路通财路
赤岸生蚝不愁卖

记者前往赤岸村时看到，一条平整的柏油马路笔直地在乡间延伸，从铁涌圩镇直通赤岸码头。一路上，蚝香园、蚝乡农庄、蚝门盛宴等食肆农庄随处可见，乡间空地停放着来自珠三角各地的外地车牌。

每年国庆期间，赤岸村便迎来游客高峰，来自珠三角各地的食客络绎不绝，如今临近春节，周末也仍有不少游客拖家带口前来觅食。据了解，通往赤岸的马路于去年6月通车，到了10月吃蚝旺季，赤岸村目之所及，满满全是慕名前来的游客。

1月12日正午时分，蚝乡农庄的店员正忙碌地下单、上菜招待客人。农庄入口处设了烤蚝摊，肥美的鲜蚝配上浓郁的蒜香，在烤架上“滋滋啦啦”作响，引人垂涎。一侧挂着各式生蚝招牌菜：炭烤生蚝、芝士焗蚝、生蚝边炉、生蚝刺身、蚝干炒饭……

“最好的赤岸蚝基本上走不出赤岸村。”据蚝乡农庄店主方振宏介绍，赤岸蚝最大的特点为三点：肉质脆、入口无渣、吃完回甘，这是其他地方的蚝无法比及的。当地农庄、食肆拥有质量稳定的原材料供应，熟悉的村民一股也能在蚝场岸边挑到最肥美的生蚝。方振宏每天从养殖生蚝的村民处购入肥美的生蚝，通过加工烹饪销售给食客，同时也应一些熟客需求通过冷链配送零售。不过他提到，生蚝经过数日或者数小时运输，鲜美度难免要“打折”。

作为赤岸村村民，方振宏是赤岸蚝产业发展的积极参与者和见证者，他从事生蚝主题餐饮已经十年，其经营的蚝乡农庄也从最初的百余平方米，扩大到了2000多平方米，如今店里请了近10名帮工。

“我们的客人多以珠三角深莞惠地区的为主，路通财通，一条柏油马路通到村里，以前想都不敢想，路通以后，客流明显激增，高峰期日营业额可达数万元。”方振宏表示，赤岸蚝不愁卖，但村里的景区、住宿等相关配套相对欠缺，外地游客来到吃一两顿就离开了，如何进一步挖掘蚝产业的价值，有待思考。

方振宏坦言，目前他还在筹划在当地办民宿，为食客提供赤岸蚝乡吃住一条龙服务。

文脉故事

“舌尖上的文豪”
苏东坡爱吃生蚝

1000多年前，北宋文豪苏东坡寓居惠州，留下了“日啖荔枝三百颗”的千古名句，岭南荔枝名声大噪。东坡肉、羊蝎子、猪颈肉……苏东坡一路遭贬一路吃，被戏称为“舌尖上的文豪”。事实上，生蚝也是“吃货”大文豪的一大心头好。

1097年，苏东坡被贬至偏远的海南儋州。面对残酷的“流放”，乐天派苏东坡爱上了吃生蚝。他在作品《食蚝》中写道：“冬至前二日，海蛮献蚝，剖之，得数升，肉与浆入与酒并煮，食之甚美，未始有也。”

字里行间，透露出苏东坡对生蚝的喜爱，“东坡酒煮蚝”自此成为千古名菜。在大文豪广为流传的逸事中，有一段关于生蚝的往事颇为经典：苏东坡曾在写给家人的信件中告诫道，千万不要对外透露生蚝的秘密，以免朝中大臣听闻后，争相要求被贬到海南来瓜分这份美味。载曰：“每戒过子慎勿说，恐北方君子闻之，争欲为东坡所为，求谪海南，分我此美也。”

在流放的日子里，苏东坡始终保持乐观洒脱的心态，摒弃仕途受挫的满腹牢骚和抱怨，悠然自得探寻生活的美好，将颠沛流离的生活，生生出过诗意。