

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:延绵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,不时用小推车运到一旁。另一侧,浩如烟海的蚝壳堆积如山,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,有前来看热闹的食客也带上了几斤当手信。

蚝苗好、养得好的话,30余亩蚝田一年盈利约20万元。”方容祥坦言,养蚝成本高,也有不小的风,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,早上七点左右开工,一般到下午五点就结束,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。”

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。

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,对面的海岸在霞光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。

走访

『蚝』气冲天,超八成村民养殖生蚝

溯源

『蓝色牧场』得天独厚,人工养蚝历史悠久



生蚝边炉是赤岸村最推崇的吃法

开发蚝主题美食休闲旅游 惠东赤岸用好「蓝色牧场」

统筹策划/马勇 陈晓鹏 文/图 羊城晚报记者 陈丽媛 通讯员 钟雪东 叶衍达

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饱餐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

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“滋滋滋”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拟的。当地农庄、食肆拥有质量稳定的原材料供应,熟悉的村民一般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,通过加工烹制销售给食客,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”。

作为赤岸村居民,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……苏东坡一路道尽一路吃,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,以免朝中大臣听说后,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,生生过出诗意。



蚝农收蚝上岸