



参与“我在社区搞搞震”的大学生们欢乐地合照

厌倦了走马观花式的网红打卡、吃喝玩乐的旅游方式——

# 他们用脚步和镜头 发掘老城的点滴美好

## A. 以脚步丈量 城市老街

秋初的广州依旧艳阳高照，周末的晴天，有一群人手中拿着笔和创意地图，脖子挂着相机，漫步在越秀区文德路社区的大街小巷里，寻找着城市中老旧建筑的痕迹，他们犹如寻宝一样，对老街区抽丝剥茧，不放过一景一物，在轻松有趣的“寻宝解谜”活动中，对街区完成了深度认识。

游走在老城区的这群人，他们并非专业的考古学家、建筑师，而是来自各个专业背景的学生或是社会各界人士，他们在民间组织“城宝图”的活动召集下，共同探索广州老城区隐藏的人文故事。

“从2021年开始，城宝图已举办超过20多场户外寻城活动，当中涉及不同主题和不同的寻城方式。”城宝图主创成员之一

小瑛，是一名文化公司的经理人，拥有跨学科背景，曾参加过多项国家级非遗项目的调研，她与另外两位主创人Wing、琬凌相识于公益培训班。出于对这座城市生活了几十年的城市的热爱，三人一拍即合创办“城宝图”，以组织活动的方式，从身边的社区出发，让城市里的更多人能以脚步、感官、触觉感知城市中的旧事物。

小瑛、Wing 和琬凌以寻觅城市宝藏的方式发掘旧城故事，而海归“广州仔”Hunk 则用镜头将脚步走过的旧城足迹一一记录。

“在人间烟火和诗意建筑里探寻美学和故事，在沧桑岁月和变幻世界里留住记忆和感动，我只是一个岭南历史文化的记录者。”这是Hunk 在某社交网站上的自我介绍。这位在社交平台小有名气的“90后”摄影博主，用两年时间，以镜头详细记录广州及周边地区400多个老街区、老建筑及古村落，配上简洁隽永的文字，将城市的变迁、岭南历史文化掌故等娓娓道来。

在Hunk 的镜头下，观察广州有了更多新颖的视角：有日落时的永庆坊、晨曦中的新河浦、烟雨下的海珠桥、鸟瞰角度下的广州市立中山图书馆旧址，也有隐逸数百年的花都塱头古村、南宋名臣崔与之的故乡增城坑贝古村、从化流溪河畔的宋代古村麻村……在他的眼里，在古老街区、周边古村落里感受千百年来的历史文化沉淀，才是打开的一座城市最好的方式。

“在人间烟火和诗意建筑里探寻美学和故事，在沧桑岁月和变幻世界里留住记忆和感动，我只是一个岭南历史文化的记录者。”这是Hunk 在某社交网站上的自我介绍。这位在社交平台小有名气的“90后”摄影博主，用两年时间，以镜头详细记录广州及周边地区400多个老街区、老建筑及古村落，配上简洁隽永的文字，将城市的变迁、岭南历史文化掌故等娓娓道来。

## B. 放慢节奏感悟 旧城人文

广州有着丰厚的历史底蕴，随着城市现代化建设、由钢筋水泥组建而成的摩天大楼拔地而起，带有历史斑驳痕迹的一砖一瓦尤其显得珍贵。车水马龙，人来人往，在广州工作、生活的人迈着匆匆忙忙的步伐，不经意间与城市中的历史印迹擦肩而过。旧城足迹没有消失，只是容易被遗忘、被忽视。

在Hunk看来，广州是一座丰富多彩、内蕴深厚的城市，每条街巷、每个拐角都有故事，走也不走尽，拍也不完，需要慢慢挖掘：“我想趁这些景物在改变甚至消失前，将眼前这一切好好记录下来，希望多年后的某一天，人们还能在照片中看到它们的旧日模样。”出于对旧城的热爱，Hunk赴澳大利亚留学攻读

景观设计专业，并于2019年回到广州，成为一名规划师。无论是他所选择的职业，还是以摄影作为记录城市的方式，都可见Hunk 对广州的深厚感情。

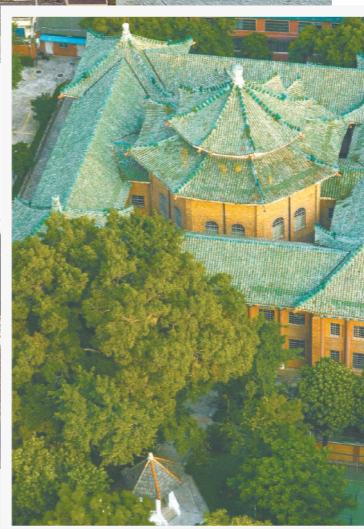
家乡在佛山南海的琬凌有着丰富的游学经历，喜欢研究城市文化，她认为：“现代都市中的生活节奏太快，周边的事物在转眼间就被忽视了，事实上，城市中有许多好玩又有意义的历史痕迹，等待我们静静发掘、记录。”一年多来，城宝图已举办了“老房子与新生活”“旧时光 OPS”“我在社区搞搞震”主题活动，汇聚众多志同道合的人们漫步多宝社区、启明社区、旧南山区县社区、财政厅前社区等老城街区，挖掘老城隐藏着的人文内涵。



Hunk 用独特的方式记录城市景观(受访者供图)



城宝图创办人之一琬凌(左一)带领大学生寻觅旧建筑细节



广州市立中山图书馆旧址鸟瞰(Hunk 摄)

## 全国过半海鲈来自珠海斗门

据介绍，白蕉海鲈是珠海首个国家地理标志保护产品，先后获得最具影响力的区域公用品牌、中国百强农产品区域公用品牌、广东省最具影响力渔业区域性公用品牌等荣誉称号，并入选中国农业品牌目录和全国名特优新农产品名录。珠海市荣获“中国海鲈之都”称号，斗门区获得“中国特色农产品优势区”“广东特色农产品优势区”称号，白蕉镇获得“中国海鲈之乡”称号，并入选全国农业产业强镇项目，获评省级“一村一品、一镇一业”专业镇。

现在漫步在斗门区白蕉镇，一个个鱼塘边都能看到正在捕鱼的渔民。收网的时候最热闹，渔民们会跳进鱼塘，往渔网里倒入大量的冰让鱼安静下来，要不海鲈太猛完全无法秤。

生猛，甚至说凶猛，就是海水鲈鱼区别于淡水鲈鱼的一个重要特征。据渔民介绍，白蕉海鲈鱼身修长、白中带点青色，身上长着刺，眼睛黑白分明，还有身上的黑色斑点，就是区分淡水鲈鱼和海水鲈鱼最大的特征。目前最好卖的规格，每条鱼的重量是在500—600克。

集元水产总经理谢祖铭受访供图

## 一条白蕉海鲈做出一桌菜

在白蕉镇随便一家餐厅，无论是哪个菜系的厨师，都能蒸出最好吃的清蒸海鲈，这是当地人最地道的吃法。但海鲈又岂止清蒸一个做法，在近日广东省庆祝2022年“中国农民丰收节”主会场活动中，主办方请来了苏菜、闽菜、川菜、鲁菜、粤菜、湘菜、浙菜、徽菜“八大菜系”的八位名厨，各用白蕉海鲈做了一道菜，将白蕉海鲈做出了新花样。

如粤菜师傅拿出的是一道“羊肚菌蒸酿白蕉海鲈”。粤菜讲究不时不食，鱼不活不烹，烹饪技艺海纳百川。“羊肚菌蒸酿

## 与时间赛跑，从塘头活鱼到制成预制菜只需90分钟

刚刚过去的第五个中国农民丰收节，各地纷纷捧出丰收的盛宴。在南粤大地，广东省庆祝2022年“中国农民丰收节”主会场活动落户珠海市斗门区，作为东道主，当地的白蕉海鲈再次“火出圈”。很多人这才知道，我们餐桌上每10条海鲈鱼，过半来自珠海市斗门区白蕉镇。近年来，这个“中国海鲈之乡”依托省级现代农业产业园建设，以“一村一品、一镇一业”特色产业发展为抓手，一条鱼带动了一个产业，也造福了一方百姓，成为中国渔业的一张闪亮名片。

▶ 在珠海集元水产，从塘头活鱼到制成预制菜只需1.5小时  
许悦 摄

▼ 苏菜：宫灯松子鱼米(主厨：董玉振)  
珠江经济台供图



## 从塘头活鱼到制成预制菜只需90分钟

但白蕉海鲈并不仅仅只是鲜鱼市场的王者，近年来，海鲈加工产品、海鲈预制菜的市场占有率不断攀升。

作为斗门区白蕉海鲈预制菜产业园的实施主体之一，集元水产早在十几年前就开始研究腌鱼，无意中做成了预制菜的开路先锋。如今这种海鲈加工产品即使清蒸，鲜美程度也不逊于鲜鱼，质量口感更稳定，售价更高，带动了一批渔民增收致富。

集元水产总经理谢祖铭早在16年前来到斗门区，因为极端天气造成巨大损失，痛定思痛决定发力海鲈加工产品，“目前活鱼销售其实只占两成左右，大家集体上市还会造成价格碾压。但做成加工品后，我们的产品可以在淡季上市，错峰销售。以前海鲈鱼每斤只

能赚两三毛钱，现在能赚3元多。”

但在十多年前，市场对于加工腌鱼产品热度不高，谢祖铭为了让腌鱼的品质媲美活鱼，每道加工工序都经过了无数次的实验和推敲。在捕鱼环节，往水里加冰降温，让海鲈暂时休眠，然后迅速过秤、装车，以最快的速度运往加工厂。按照他的要求，每条运到加工厂的鱼都必须是活鱼。

在集元水产，“时间就是金钱”的广东速度在这里得到全面体现。活鱼一到加工厂，马上放血排酸，光是在哪个部位放血最快最彻底，谢祖铭就经历了无数次的研究。再加上剖鱼、清洗、冷冻、装袋等工序，从塘头活鱼到制成海鲈系列产品只需90分钟。

经过几百几千次的改良，

## 一条鱼带动一个产业造福一方百姓

从鲜活农产品到海鲈加工产品，离不开近年来当地积极做好斗门区白蕉海鲈产业园建设工作。这个省级现代农业产业园以斗门区海鲈养殖基地为基础创建，涵盖白蕉镇、乾务镇和白藤街道办三大片区，拥有国家级的“五区一基地一乡”完美配置，包括：国家农业科技园区、国家水利风景区、国家食品安全示范区、中国河口渔业示范区、全国都市型现代农业示范园、国家农业产业化示范基地和中国海鲈之乡。

羊城晚报记者从珠海市斗门区农业农村局了解到，目前斗门海鲈以“龙头企业+基地+农户”的生产经营模式，一二三

产综合产值已过百亿元，带动农民走上了致富之路，海鲈加工产品销往全国各地和出口到日本、韩国和欧美等国家，闻名国内外市场。

从2019年开始创建以来，斗门区白蕉海鲈产业园从园区基础设施、加工车间冷链链、加工仓储设备购置、种苗培育研究、农产品检测溯源、品牌宣传推广等各方面补齐白蕉海鲈发展的短板，进一步加快全链条发展。为了保障渔民的收益，产业园还特别开展白蕉海鲈价格指数保险投保工作，进一步降低海鲈养殖风险，有力保障海鲈市场的价格稳定。

一条鱼带动了一个产业，也造福了一方百姓。目前斗门区白蕉海鲈产业园又撬动了20亿元社会资本投入建设现代冷链物流园，部分项目主体完工预计年内可以投入使用。建设了四个加工物流中心、36万平方米水产深加工厂房，配备低温和超低温冷库以及世界顶级冷藏运输车，拥有18万吨的冷库储存量，40万吨的年水产加工能力，实现水产产品活性运输存活率达97%以上，冰鲜白蕉海鲈全国范围内最远可达西藏、黑龙江，将有效地帮助解决渔业深加工、冷链、物流和仓储的瓶颈问题，进一步助推海鲈产业转型发展。