

# “鲜”在汕头

邵丽



我已记不起哪一年第一次去汕头了，好像仅仅是为了和广州的朋友去那里吃一顿饭，吃的什么已经全然记不得了，唯一的印象就是“鲜”。那时人在内陆地区吃海鲜得到海边去，看新鲜是次要，主要是吃新鲜。

此次是从杭州萧山转机去的揭阳机场。杭州意外的冷，匆匆去汕头试图取暖。谁知老天不假其便，杭州的雨一直下了汕头，带着的裙子一件未用上。在汕头三天，穿的都是鸭绒小袄。

飞机在揭阳降落。说真的，揭阳也是去汕头的吸引力之一，揭阳是中国最大的美玉集散地，看过许多藏者收藏的珠翠都标注有揭阳工。谁知道去揭阳看玉翠也是一个妄念，下了飞机就被司机拉着直奔汕头，其间距离不到30公里。

上，这一餐还不曾吃完，下一餐已经有了预告。

在汕头，吃是一种学问，也是一种本领。不过，作为一个资深吃货，被吃后满足后的满足感，惭愧之后突然变得坦然起来，权且作为一次美食之旅又何妨！

乍看起来，汕头的厨子大约是不需要技术的，几乎所有的海产品都可以清水白灼。从海里捞起，活物蹦跳之间，已经被捧上餐桌，快速进入饕餮者的口腹。若是像北方人烹饪猪羊一般，照着几天折腾，又腌又熏，再放上浓郁的酱料，加大量的八角茴香烟熏，海鲜还会鲜吗？

如果你仅仅以为汕头人只会煮海鲜那就大错特错了。内地吃的全牛小火锅约摸着就是跟汕头人学来的。汕头人捉将一头牛，三下五除二就宰杀好，迅速把各个部位分解。一口碗大的锅，烫一头整牛，是绝活。牛肉只在小沸的清汤里涮一涮，直接蘸了调料入口。

潮汕火锅师傅有一句名言：“清汤寡水”，这是品尝牛肉本初鲜美滋味的关键。仔细吃过几次，才能感悟潮汕菜所谓的清淡甘和：“清”是保持原味和营养，“淡”是蘸了调料后的淡而有味，“甘”是食材的甘甜适口，“和”是用辅菜和酱料调和。

作为原本骄傲的资深吃货，今天突然恍然若失。如今在南北方，

哪里都能吃到不同类型的小火锅。但要想有发言权，必须亲临汕头一次，吃过了这个，那才有底气呢！难怪蔡澜先生会说：“唯有潮汕牛肉打边炉，才能代表潮汕。”

二

在汕头看到最激情的广告就是：“汕头本港海鲜，刚捞上来就直接送上餐桌！”这广告换成“农夫山泉”体应该是“汕头不做海鲜，只做大海的搬运工”。

但汕头就是汕头，它不会那么矫情。它还会说：“请注意，你的私人渔船已经出动，请准备好筷子咯！”

“牛炸了，汕头老牌牛肉火锅，轻松实现牛肉自由！”

在汕头做客，必须提防主人的过度热情，每上一道菜主家都会挨个分到客人的碟子里：“吃吃吃，这个好吃！”那么好的美味，吃不净自己碟子里的东西，毕竟是一件尴尬的事情。但是汕头人没有虚头巴脑那一套，你说不会喝酒，就没人劝你酒；你说吃不下了，直接收筷子了事。

这些年来东奔西走，身上落下了一堆“毛病”，其中之一就是从不自当外人。在朋友的地盘上，吃到什么好吃好喝的，直接就开口要。比如，到了上海，就再来

一盘大闸蟹；到了长春，再加碟子鲜松茸。这个“毛病”每每被食友拿出来作为笑话调侃我。这些个要求，不是回回都实现了吗？但在汕头南澳县，我却遇见了半辈子不曾经历的尴尬事。

连吃几天海鲜，实在吃不下去了。大家共同看上了一盘南澳金薯，其实就是北方困难时期养了一代人的红薯，有的地方叫地瓜。夹了一块，三口两口下肚，惊讶道，这金薯不要太好吃了！可是盘子还没转够一圈就见底了。我观照着大家垂涎欲滴的神情，依然像过去那样对当地朋友说，要不再来一盘金薯？估计朋友是觉得我在开他玩笑，只是看了看我，笑而不答。到了儿，金薯终是未再吃上。

金薯者，红薯也。若是在我们河南，我会让他们再上一大筐来。后来才知道此物在当地所产甚少，只有尊贵的客人才会上一盘。想想也是，真弄一筐上来，且不说让人家为难，就以我们“暴殄天物”的本性，嚼足之后还会记得它的好吗？



邵丽 郭红松绘

粥，你千万别以为真的就是喝粥，那里面的讲究可多啦。汕头人将白米熬成凝脂般米浆，一碗粥也能煮出花来，这是精细。

别赞粥汕头人会过日子，白粥可不仅是一碗粥，这个海岛皇上出场，后面要跟着三千佳丽。汕头人讲喝粥，就像我们北方人讲喝汤，是一种习惯。但北方所谓的喝汤，过去指吃晚饭，即使吃的馒头咸菜也说是喝汤，确实没甚排场。而汕头的喝粥，后面令人眼晕的配菜才是正题。录一段某粥店的广告如下：“粥店是汕头的名店。味道很好。各种生腌海鲜非常入味，口感鲜甜，肥嫩无比。店内各种海鲜、卤味应有尽有……”

来汕头一趟，看了半天，只是说到吃。其实也不必惭愧，这种传统其来有自。人家苏东坡被贬惠州，从不怨天尤人，一出口就是说到吃：“罗浮山下四时春，卢橘杨梅次第新。日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。”苏轼说荔枝，我们看到了荔枝背后那种宠辱不惊的淡然心态；我说汕头的白粥，您真以为我在喝粥呢？

（邵丽，著有中篇小说《明惠的圣诞》等作品，曾获第四届鲁迅文学奖、《人民文学》年度中篇小说奖等奖项。）

上图：汕头南澳龙须菜养殖基地在阳光的照耀下光彩夺目，景美如画。 赵敏摄（人民图片）

下图：航拍汕头南澳岛青澳湾。 丁俊豪摄（人民图片）

我在汕头记得住的最好吃的食物，除了金薯，白粥当数第二。哪怕是中午，面对一碗难以咽下的海鲜粥，怯怯地问一声，有白粥吗？服务员立马回答，有！一日三餐，尽可吃粥。

汕头的白粥是我吃过的最好的粥，我每天早早地起来，就是为了两碗白米粥。可若是有朋友请你喝



丁俊豪摄（人民图片）

汕头的活动安排得满满当当，而几乎所有的活动都围绕在“吃”

行天下

## 浙江淳安临岐镇 润养旅游开新篇

王朝峰 徐爱梅文/图

“大家瞧一瞧，这些圆圆的果子就是掌叶覆盆子！这可是194种覆盆子中唯一入选《中国药典》、可入药的覆盆子哦……”春节期间，浙江淳安县临岐镇的千岛湖中医药博物馆内热闹非凡，游客在导游讲解下尽情徜徉。

2020年，临岐镇接待了来自天南地北的20多万游客。淳安县是浙西山区县，临岐镇则是浙皖交界处的中药材种植特色小镇和交易集散地，拥有中草药材400余种，其中山茱萸、覆盆子、前胡、黄精、重楼、三叶青等“淳六味”在全国拥有很高的知名度。

近年来，临岐镇以打造百草临岐润养小镇为抓手，积极推动中药材产业农文旅深度融合，游客纷至沓来。

“拿掌叶覆盆子来说吧，我们不仅当中药材和网红水果销售，而且还推出了一系列观光采摘游产

品。”临岐镇党委书记钱江说，通过连续举办六届覆盆子节，当地企业创新研发了覆盆子果饮酵素、果酱膏方、冻果蜜饯等精深加工产品，每年吸引2万余人前来采摘观光，2020年光网红水果就卖了40余万元。

目前，临岐镇的掌叶覆盆子面积有1.8万亩，产量超过了600吨。掌叶覆盆子仅仅是临岐镇所产众多明星中药材中的一种。近年来，在淳安县委县政府统筹下，临岐镇和周边乡镇成立淳北产业发展大党委和淳北中药材种植联盟，完成《淳北区块产业发展五年规划》，推出“淳北联盟润养身心”旅游路线，开展支部结对共建，共建中药材溯源基地14个。其中，仅临岐镇就发展中药材林下套种1500亩、青梅等药食两用药材640亩、中药材联片连片发展500亩、中药材园经济410亩，全年中药材交易额稳定在3亿元以上。

依托淳北中药材种植联盟，临岐镇全力做好中药材三产融合。2020年，该镇成立省级特色药材产业创新驿站，通过深化党员干部周二下村、企业“红岐服务队”等服务机制，极大推动了三产融合：改造完毕的中药材交易市场有35家药商入驻，举办的第三届药交会吸引了200余家药商和上万名群众，此外，还成功创建市级中小学生研学旅游基地和省级中医药文化养生旅游示范基地。

“特别是当地的中医药文化街开街后，引入的药膳主题餐厅、中医药文化主题酒店、极境本草品鉴馆、民间中医药文化传承中心等新业态，游客反响很不错。”钱江说，2020年游客数比上一年净增加了5万人次。据了解，新的一年里，临岐镇将在实施淳北5000亩山茱萸林下仿野生套种中药材等项目基础上，加快中药材保健康产品、药食两用产品开发，加大润养街区业态培育，把中医药博物馆、中医药文化街区、中药材交易市场等片区打造成优质旅游景区，让小镇的润养旅游产业之路越走越宽。

左图：当地主播向网友推荐临岐水果。



## 凯江来客

唐雅冰文/图

适合安家过冬、孵化爱情结晶的风水宝地，那抉择有多困难也没有人知道。这次它们选择凯江为落脚点，当它们的情影通过眼睛投影到大脑，我彻底沦陷。

一轮夕阳红着脸挂在山头，凯江变得柔和起来。江心的小岛旁，那对黑天鹅悠闲地漂游着，时而深情对视、时而相互梳理羽毛、时而头对头摆出一颗大大的爱心。明净的天空倒映在水里，它们就游走在云层里了，那样优雅、美丽、互爱，长诗短歌般的山水瞬间也多情起来。它们那黑得发亮的羽翼、饱含深情的眼眸、红得炫目的喙、以及凌波高贵的身影，让我的心也变得柔软，生怕一不小心就惊扰了它

们的清静。

然而，无论我如何按动相机快门，它们都不惊不惧、优雅从容，是把所有靠近者都当成了朋友，还是高傲得早已将一切置之度外，在它们彼此的眼里，只容得下对方的身影，外界一切都只是浮云。爱就轰轰烈烈，恋就心中无它。

如黑天鹅一样心无旁骛地恋一回，恋一方水土，恋眼中的人、恋身边的事，真好。

凯江来客，就这样惊艳了时光、柔媚了水土。我在时间的这头期待春暖花开，期待天鹅妈妈率领一群小天鹅游弋水面的温馨画面。

上图：黑天鹅在凯江的水面上栖息。

## 米粉中的热辣邵阳

刘章心

邵阳的一天，是从米粉开始的。

从城内某个角落第一家米粉店卷闸门“哗啦”一声拉起来，黄狗警觉地一连狗吠，这座已有2500多年历史的湘中小城从睡梦中翻身，逐渐苏醒过来。此刻最繁忙的是街旁最常见的米粉店了。

邵阳米粉店没有封闭的厨房，就当街搭个简单的铁台，摆两口锅，一口放着滚水，一口放着红油，旁边再搁几个大碗盛着牛肉、豆腐、肥肠等臊子，简单实用。不是为了节约成本，而是邵阳人就是这种坦荡直爽的性格导致。他们不喜欢拐弯说话，总是直来直去，甚至有点“莽汉”气质。

这也体现在邵阳方言上，它音高，音调高，没有多余的感叹词，没有费劲的翘舌音，乍来邵阳的外来客坐公交车或走在街上都有点小心翼翼，因为路上行人动不动八度且掷地有声的说话声往往会让入误解在吵架，这也是邵阳人剽悍名声在外的原因之一吧。

在食客等候期间，老板可没闲着。他一扬手，指间就多了一把滑切嫩白的粉，放进手编的竹丝笼里，往翻腾着的滚水里浸，等米粉缓缓舒展开，他再一扬手，把勾出来的米粉倾盆倒入碗里。一旁的老板早就在碗里备好了佐料，待米粉一落碗，就浇上一大勺热辣辣骨头高汤，再淋上卤制过的豆腐、木耳、牛肉等等，色相诱人，油香扑鼻。别忙，还得淋上一层红得通透、红得发亮的辣油才算是一碗功德圆满的邵阳米粉。食客早已忍不住食指大动，只顾埋头，吃得大汗淋漓、满嘴流油也乐此不疲。

人说“中国吃辣看湖南，湖南吃辣数邵阳”，邵阳人是无辣不欢的。被辣椒辣大的邵阳人也辣出了一番勇士气概。在近现代史上，不少邵阳人用自己的热血保家卫国，这股劲头也延续至今，邵阳人民翻修古城墙，厚重的砖石还原了古色古香，威武的城墙重现当年南方重镇的壮势，修建地下步行街、整顿市容，打造一个干净整洁的城市。所以，邵阳这座城市也独具辣椒的气质，朴素中带些热辣，粗糙却直爽的味道叫人难以割舍。

吃完米粉，邵阳人补充了能量，有了些力气，公交车晃晃荡荡拉着一车乘客驶向学校、办公楼，高耸的手脚架也轰隆隆伸出了手臂。邵阳，这样一座有些土气，还着了些洋气的，却正在埋头建设的城市，从一碗热辣辣的粉面已忍不了。