



古街里的电城鱼炸

文/图/视频 茂名日报社全媒体记者 林夏

有没有一种美食可以代表电城镇的味道？电城人心里自然是有答案的。它可能是电城鱼炸、电城蚝炸、电城炒米饼、电城芥菜包……

电城靠海，海鱼、海虾、生蚝在电城人的餐桌上属于家常菜。海鲜，往往不需要复杂的烹饪，简单的水煮，就能做出鲜美到令人回味无穷的菜肴。但电城人不满足于单一的烹调手法，在海鲜烹调上不断创新，把海的味道、家乡的味道、童年的味道，糅合在一道道小吃里，抓住食

客的胃和心。

电城鱼炸就是电城特色小吃里的佼佼者，它的制作工艺并不复杂，却蕴含着匠心。新鲜的海鱼片裹上特制的米糊，油炸至金黄酥脆，鱼肉的鲜美与米糊的香脆完美结合，每一口都是对味蕾的极致诱惑。在电城镇，几乎家家户户都能制作出美味的鱼炸。如果不想自己动手制作，在电城镇的街边小店，人们只需花费三至五元钱，就能享受到一块鱼炸。

子承父业的鱼炸小店

电城镇的十字街很出名，它是东街、南街、西街、北街四条古街交汇而成，始建于明代的钟鼓楼就矗立在南街口。淡淡的夜色开始笼罩小镇的时候，钟鼓楼往北200米的北街林记鱼炸便开始营业了。橙红色的霓虹招牌亮灯，两口油锅架起来，折叠木桌上整齐地摆好鱼块、蚝肉、鱿鱼、葱花，顾客就陆续过来帮衬了。店面略小，许多顾客都不进店，就在门口等候着。店内有几张小桌和塑胶凳，几位年轻顾客一边玩手机一边等候鱼炸上桌。

店主是一位大叔，电城本地人，年轻时就跟随父亲进入了鱼炸行业。如今，大叔的儿子又跟随大叔入行，父子俩一起经营着这家店。随着等待鱼炸的顾客越来越多，父子俩忙得连话都顾不上多说，只顾着手脚麻利地为顾客烹制鱼炸。大叔将一大块鱼肉放在砧板上，切成薄片并剥开，三下五除二，鱼块便被分解成厚度均匀的鱼片。砧板旁边的盆子里装着米糊，大叔把鱼片放入盆中，用筷子轻轻搅拌，使鱼片表面均匀裹上一层白嫩的米糊。紧挨着米糊盆的油锅里，猪油和调和油正在被炉火加热，大叔顺手把鱼片夹进油锅里，鱼片顿时变成一团不断冒泡的金黄色，热油在它周围翻滚，发出“沙沙沙”的声音，香气扑鼻。

大叔的儿子说，他们选用的是每天都是从博贺渔港新鲜捕捞上岸的深海鱼，鲜嫩少刺。食材的新鲜度是制作美味鱼炸的关键。他们每天下午开始准备食材，晚上开门营业，直到次日凌晨三点，有时甚至持续到早上六点半才打烊。有了新鲜的食材，炸鱼还要

使用优质的油和控制好火候，每一片鱼片都必须炸透，才能炸出酥脆的口感。他不停地炸着鱼片和生蚝，为顾客下单、打包，忙碌而有序。

“鱼炸打包好了，但千万不要绑紧袋口，否则袋内的水气会让鱼炸变得不脆。”他提醒打包的顾客。在这仅有一两平方米的店门口“工位”上，大叔和他的儿子每天平均要制作一千片鱼炸。

古街里的鱼炸文化

这条十字街有着悠久的历史，非常热闹。朦胧的夜色中，电城古街上车水马龙，一家家小店透出温暖的灯光，充满了烟火气息。走过一家家店面，发现电城人对于鱼炸情有独钟，鱼炸无疑是电城名副其实的特色美食，不少人以鱼炸为生计，专门经营鱼炸蚝炸的店铺有好几家，比如四十年老店“鱼炸全”，而就是这么一家看似不起眼的小店，曾经上过央视的节目，店主在节目中向全国观众展示了电城鱼炸和蚝炸制作技艺。

鱼炸全的店主全哥四十多年前开始学制作鱼炸，经过无数次的练习和尝试，全哥已经将炸鱼的技艺练得炉火纯青，做起鱼炸来手法娴熟。他深谙炸出美味鱼炸的种种窍门，例如调制米糊时要用开水搅拌再加冷水调成糊状，以不稀不稠为好，太稀的米糊容易脱落，太稠则口感差；炸鱼片时，炸至两面熟透，夹起沥干油，趁热吃最为香脆。从入行起就一直围着那口油锅转，全哥炸出了美味的鱼炸，也炸出了名气。每到春节假期，总有不少从外地返家的电城人到全哥的店里吃鱼炸，重温家乡的年味。

电城鱼炸，早已拴住了一批食客

的心。对于土生土长的电城人而言，鱼炸不仅仅是一种食物，更是难以割舍的家乡味道，承载着他们“曾经沧海难为水”般的怀旧情感和童年记忆。每当他们离开家乡，最怀念的就是那一口酥脆的鱼炸。不久前，就有几位年轻人连夜从广州驱车返回家乡电城，直奔北街的鱼炸店，大快朵颐后还不忘打包带回广州。说走就走的数百公里往返，只为一解对电城鱼炸的思念之苦。而对于外地人来说，电城鱼炸则是一种新奇的体验，一种对电城文化的探索。常有外地食客听闻电城鱼炸的盛名，便跟着导航一路追寻而来，目的只有一个——亲自品尝这传说中的美味佳肴。

电城鱼炸流传久远，相传起源于清朝中叶，后来逐渐发展成为别具风味的民间小吃。而对于当地人的宴席上也占有一席之地，无论是家庭聚会还是节日庆典，鱼炸常常作为一道特色菜品出现在餐桌上。

电城鱼炸不仅仅是一道美食，它还承载了电城地区的文化。2023年，滨海新区的电城鱼炸制作技艺，连同电城墨鱼饼制作技艺、博贺姜葱宴制作技艺、博贺疍家服饰、电城马鲛鱼丸制作技艺、琪昌腊肠制作技艺等传统技艺，一并被列入茂名市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。这不仅是对电城鱼炸制作技艺的肯定，更是对电城人生活方式和文化的传承。

采访结束后，记者品尝了刚出锅的电城鱼炸，外表金黄诱人，咬一口，外皮酥脆可口、鱼肉香味浓郁，具有独特的风味。

电城鱼炸的故事还在继续。在未来，电城鱼炸将继续传承和发展，成为更多人心中的家乡味道。

《荔花飘香时》原创歌曲发行

近日，一首饱含深情与赞美的原创歌曲《荔花飘香时》正式发行。这首歌曲由我市音乐人唐学礼作词、湛江音乐人黎明凯作曲、中山实力歌手贾飞演唱。歌曲不仅表达了对茂名荔枝文化的赞美，更是生动再现了总书记考察茂名荔枝种植园时的温暖情景，展示出乡村振兴的勃勃生机。

去年4月11日，习近平总书记广东省茂名市高州市根子镇柏桥村考察荔枝种植园、龙眼荔枝专业合作社，深入了解当地发展荔枝等特色种植业、推进乡村振兴等情况。总书记的考察不仅是对当地特色农业的肯定，更为茂名荔枝产业的发展指明了方向。

受此启发，我市音乐人唐学礼创作了《荔花飘香时》的歌词。他的音乐作品多次发表在国内刊物并获奖，对这类主旋律歌词非常熟悉。歌词以细腻的笔触描绘了茂名荔枝的优美景象和种植户的辛勤付出，表达了对乡村振兴和美好生活的向往与祝福。

湛江音乐人黎明凯在接到

歌词后，迅速投入到作曲工作中。他巧妙地将歌词中的情感与旋律相结合，创作出了这首优美动听的《荔花飘香时》。黎明凯表示，创作这首歌曲不仅是为了赞美茂名荔枝文化，更是希望通过音乐的力量，让更多的人了解和关注乡村振兴，共同为实现美好生活贡献力量。

实力歌手贾飞则用她富有感染力的声音将这首歌曲演绎得淋漓尽致。她的演唱深情而真挚，让人感受到了歌曲中蕴含的深情与祝福。贾飞表示，能够演唱这首歌曲感到非常荣幸，也希望通过自己的歌声，将这份美好传递给更多的人。

歌曲发行后得到广大听众的好评，大家纷纷留言表示，《荔花飘香时》的发行不仅是对茂名荔枝文化的一次深情致敬，更是对乡村振兴和美好生活的美好祝愿。相信在未来的日子里，这首歌曲将成为更多人心中最美好的记忆，也将为茂名荔枝产业的发展和乡村振兴事业注入新的动力。（陈远）

电白盐

■肖景文

电白区地处回归线以南低纬度地区，属于亚热带季风气候，全年气候温暖，阳光充沛。

电白区沿海有迂回曲折的海岸线200多公里，内海有大小港湾25个，湾内海潮平稳，滩涂辽阔，海水浓度高。气温平均为23.18℃，年均日照时数为2161.4小时。因而，电白区是一个得天独厚的盐业生产基地。

电白盐的历史

电白早于明朝洪武前就开始生产盐，但当时只是农民个体自发煮制，直至洪武二年，电白盐业才正式纳入官方管辖，从这时算起，电白规模化产盐也有600多年历史了。

民国26年“电茂盐场”更名“博茂盐场”，场都设于水东镇，下辖水东、电茂两分署的11个场务所。但由于连年战争，且盐田逐渐为地主、官僚所有，盐民生活困苦，加之盐田被分割成小块经营，因此，严重影响了盐业的生产发展。新中国成立之后，于上世纪五十年代成立国营“电白盐场”，盐田属于全民所有，由国家统一管理。这一体制的改革，进一步促进了电白盐业的发展。这时期是电白盐业生产高峰期。

20世纪70年代，由于当时的社会环境不稳定，电白的盐业也受到了干扰和冲击，使得电白盐业的产量也连年下降。

改革开放后，电白对盐业生产采取了一系列改革措施，先后调整了盐的出场和销售价，提高盐民的收入，推行企业承包制，提高盐民的生产积极性，购置先进生产机械设备，加强技术改革，有效提高了生产率。

电白盐的制作工艺

电白盐的制作工艺，随着多次的变革而不断地进步。早年的制作，只在海边滩涂上垒起灶来，把海水舀入锅中，用柴火煮制。后来发展到在海滩上，把海水铺平，形成高低错落的梯形状，先让太阳蒸发海水，待海沙加热后，再纳入海水过滤，蒸发浓缩。由于形状如同过滤斗一样，因而也叫作“漏”。这个“漏”即是现在的盐田，一直沿用了几百年。直到近代，由于生产发展的需要，人们便将海边的滩涂面积扩大，把“漏”的形式改为排灌，级级落差，用太阳蒸发卤。有时滩涂改成沙石地板，这种制盐方式成本低，产量高，质量好，一直沿用至今。到了上个世纪六七十年代，由于生产电气化，国家大力投资支持电白盐业，这些盐田得到进一步技改扩建，将原先的一小块一小块，连成一体，串成一片，并安装高低压电网，规模化的生产使电白盐业的生产制作工艺走向了机械化。目前，电白盐场有盐田生产面积1700多项，年产盐量达7000吨，成为广东最大的海盐生产基地。

从品质方面上讲，电白盐的质

量在广东区域是首屈一指的，当地更是流传着：“马踏维菜水关藕，沙琅豉油西厂盐”的民谣。西厂（即盐灶）是电白盐的发源地，早在很久以前，西厂盐就以洁白晶莹、颗粒均匀、无沙洁净而出名。它的制作工艺是以白石垫底，海沙铺面再精工制作，小心收扒而得质。

解放后，电白盐的质量更上一层楼。1958年，电白盐曾以质量第一，收藏于北京人民大会堂。为了进一步提高原盐质量，最近电白盐在制作工艺上作了改革。结晶池基本全部使用花岗岩砖铺底，结晶池板全部采用陶瓷片铺底，在扒收工艺上，采取“四拣三不收”方法，减少杂质对盐体的污染，保持盐体的洁白透明。因而不少人说：电白盐不逊珍珠胜玛瑙，吃用爽口腌制适宜。

盐仓阁和盐驳艇的水上人家

明清至民国时期，博贺港曾一度是向内地输送食盐的主要港口码头。盐仓阁的旧址六十年前还在，盐仓多座，分别在博贺港和放鸡岛，电白一带生产的食盐，都是各地运来博贺港盐仓囤存放，统一从这里调配运输到江西、湖南，以及粤北山区。

博贺港不仅仅是对外贸易口岸，更是南方盐道始发地。早在宋代，博贺周边就有官方产盐地。持有政府特许经营资格的盐商雇用大小船只，云集桅帆蔽空于博贺港。在清代，广东一年从盐业专营中抽取的税收折算成白银高达30万两以上。

遥望盐仓阁，如小山积雪；当时博贺港一片繁荣，岸上车水马龙，海上盐驳运忙。在宽阔的湾里到处都有疍家妹忙碌的身影。她们或载客上岸，或兜售水果、柴米，或送酒菜。只要客人招呼一声，她们就驾着小艇哼着咸水歌，很快地出现在客人眼前了。这些疍家妹由于长期在船上撑篙划桨，身材矫健，肤色黝黑，充满天然美。特别在港湾的夏夜，月色朦胧，鱼灯闪闪，只见艇妹们穿黑色胶绸大襟衫，双手摇着橹露出白皙的手臂，那条乌黑油亮的大辫子绕过细细的脖子，唱着歌谣，如海燕穿插于银浪之中。卖艇仔粥的疍家妹工作艇，还有弹唱的服务艇也加入夜市游，不一会就融入港上点点渔火之中。乘客们纷纷唱起咸水歌：“月亮光光，月油油，阿妹放艇靠船头……”他们一唱一和，用清脆豪爽歌声对唱：“送哥送到渡船头，大海茫茫起浪涛，那有利刀能破水，只有船上装妹愁。”那夜空的月牙，就在这飞扬的歌声中，照亮一海两岸和他们的小艇。

笔者感慨赋诗一首，抒发当时电白的盐业生产的兴旺景象可见！博贺港里艇穿梭，一船白盐一船歌。阿妹驮运摇橹多，也难载完咸水歌。



▲ 父子俩忙着炸鱼。
► 新鲜的食材。



◀ 刚出锅的鱼炸让人垂涎。



扫码观看视频



扫码关注
快捷投稿