

8月6日傍晚，象山县涂茨镇大坦码头，久违的渔船汽笛声如号角般划破海滨渔村的宁静。伏季休渔后，部分特许渔船开捕，一筐筐青壳白肚、张牙舞爪的梭子蟹，还有通体莹润近乎透明的“东海小白龙”，被迅速运回，浓郁鲜活的海腥味瞬间弥漫整个码头，也宣告着“东海第一口鲜”的回归。



鲜美的梭子蟹一字排开。

清蒸、火烤梭子蟹，吹弹可破“小白龙”…… 象山涂茨：打造码头上的“美食节” 从渔船到舌尖，千名游客码头尝鲜

1 码头即厨房，千名游客共享『鲜』盛宴

码头上临时搭建的露天厨房早已烟火升腾。渔民手脚麻利地将刚离海水的渔获分拣、清洗，一旁的大厨无缝衔接，锅铲翻飞间奏响“鲜”之交响曲——大锅旺火清蒸、滚水白灼锁鲜、猛火爆炒镬气十足……

清蒸梭子蟹，堪称对顶级鲜蟹的最高“敬意”。挑选的是活力十足的大蟹，无需繁复调料，仅铺几片老姜、一段葱白于蟹身，猛火足汽蒸上十来分钟，橙红蟹盖包裹着如云似雪的饱满蟹肉便出锅了，蘸以姜醋汁，入口就是海洋最本真的鲜甜澎湃。

火烤梭子蟹，渔家古法焕发别样粗犷风味。以粗盐厚厚垫底，将鲜活梭子蟹直接置于炽热的炭火或烤架之上。蟹壳在高温炙烤中逐渐转为深红，发出“滋滋”声。高温瞬间锁住蟹肉汁水，赋予其独特的焦香与紧实口感，海盐的咸鲜亦丝丝渗入，是码头最野性的风味。

清蒸“东海小白龙”是对极致鲜嫩的守护。通体晶莹的龙头鱼极其娇嫩，处理需轻柔。仅以薄盐、姜丝稍加点缀，放入沸水锅中清蒸七八分钟。出锅时鱼肉如玉般颤巍，吹弹可破，滑入喉中只余满口纯净的鲜美，无愧“东海小白龙”美誉。

半小时后，第一波裹挟着锅气与海风的鲜香，端上码头边一字排开的长桌。翘首以盼的游客围坐开餐，迫不及待地开启这场与时间赛跑的“品鲜”体验。

“看！那蟹壳橙红透亮，蟹肉饱满得几乎要撑出来，鲜甜味直冲鼻腔！”来自宁波城区的游客陈先生，小心翼翼地剥开一只刚清蒸好的梭子蟹，雪白紧致的蟹肉在暮色中泛着诱人光泽。“半小时前它们还在船舱里活蹦乱跳，这新鲜劲，没得说。”他脸上洋溢的满足感，是这场“码头到舌尖”急速鲜美的最佳注脚。

2 文艺表演，铁水绘星河、醒狮舞沧海

当暮色四合，海鲜的鲜香尚未散去，“漫涂大坦码头营地”已然成为一片欢乐的星海。

国家级非物质文化遗产“打铁花”震撼登场——赤膊的艺人眼神专注，手持特制工具，将温度高达1600℃的赤红铁水奋力击向深邃的夜空。滚烫的铁水在空中轰然迸散，刹那间化作万千璀璨的金色流星，如“铁树银花”般绚烂绽放，伴随着密集如鼓点的“噼啪”爆裂声，金色的星雨纷纷坠向海湾的怀抱，将观众惊叹的脸庞映照得通红。

灼热的铁花余温尚存，充满渔家豪情的“海上醒狮”又踏浪而来。两只身披红黄鳞甲、缀满五彩绒球的威武醒狮，在铿锵的锣鼓声中灵动登场。舞狮人踏着稳健又充满爆发力的步伐，狮眼开合间神采奕奕。时而高高腾跃，勇猛地扑向象征“鱼虾满舱”的锦绣彩球；时而俯身低探，生动模拟渔民“探海寻珍”的辛劳姿态，将渔家生活与传统文化完美交融。



清蒸“东海小白龙”。



“打铁花”表演。

3 『鲜』动长三角，小渔村书写共富新篇章

非遗表演的声浪之外，码头边的海鲜直售区人声鼎沸。个大体肥的梭子蟹“一蟹难求”，摊主们忙得脚不沾地。

“以前卖海鲜纯粹‘看天吃饭’，游客来了就走，留不住。”一位正麻利地为顾客打包梭子蟹的村民大姐，汗水浸湿了鬓角，笑容却无比灿烂，“现在好了！看表演、吃热乎海鲜宴。游客的体验感这么好，自然也愿意买点‘鲜’货带回家！”

记者注意到，不少游客在享受完码头的海鲜盛宴后，直接拎着几箱打包好的“东海至味”踏上归程。

涂茨镇人大主席何增辉向记者描绘了大坦码头的升级蓝图：“我们正全力打造‘码头+营地+非遗’的沉浸式文旅新体验，把象山大坦码头梭子蟹的金字招牌，转化为可玩、可赏、可沉浸的文旅吸引力。”

据介绍，这一创新模式自去年推出以来，成效显著，游客量显著跃升。“一个地方只有人来了，我们才能做更大更好的文章。2025年，我们的目标是实现游客量增长30%、收入提升40%。”何增辉说。

记者 张晓曦 通讯员 纪世元 文/摄



游客在码头上的大快朵颐。