

广海咸鱼将“大海的味道”送上餐桌 传承600余年的咸鲜滋味

8月25日上午，广海咸鱼制作技艺非遗代表性传承人林锦胜的加工厂迎来一批从佛山南海专程过来的顾客。他们仔细挑选，询问价格，很快，打包用的纸箱里就堆满了新鲜制作的咸鱼。“我吃广海咸鱼10多年了，一直认准这个味道。”顾客谭先生说。

在渔业发达、海产品丰富的广海镇，广海咸鱼是不可或缺的一道美味，其制作技艺世代传承，不断改良创新，不少食客品尝过后，爱上了这一口咸鲜的“大海的味道”。

文/图 江门日报记者 张泽彬
通讯员 台轩 广海宣

精选本地海鱼 用盐封锁住鲜味

广海咸鱼有着悠久的历史。据史料记载，广海镇始建于明洪武二十年（1387年），历来是鱼米之乡。当地渔民经常驾船出海捕鱼，为了将捕得的鱼保鲜，他们把鱼倒入船舱，一层鱼一层粗盐分层腌制，这样腌制的鱼能保持鲜味又不会腐坏。2017年，广海咸鱼制作技艺入选台山市第二批



林锦胜在加工厂晾晒咸鱼。

市级非物质文化遗产代表性项目名录，2021年入选江门市第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

经过600余年发展，广海咸鱼诞生了水咸、干咸、盐藏、生晒和酶香等多种腌制方式，而始终不变的，是对新鲜度的追求。“咸鱼要做得好，选材排第一位，鱼一定要新鲜。”林锦胜说。

本月中旬，2026年南海伏季休渔期正式结束，广海镇迎来开渔季，大批生猛海鲜陆续上市，当地咸鱼加工厂纷纷购入新鲜海鱼，争分夺秒锁住

鱼肉鲜味。8月25日，林锦胜和工人们在加工厂里忙碌，一条条红三鱼被创鳞、取内脏、清洗沥干，这样腌制出来的咸鱼不会有杂味。

加工厂内摆放着数个以粗盐铺底的圆形大木桶，林锦胜在桶里压上划分出20余个方格的铁块，将处理好的红三鱼鱼头朝下，用“倒栽葱”的方式整齐插入粗盐中。“鱼头向下摆放，鱼的水分会向下流走，腌制出来的咸鱼更干爽。”林锦胜介绍。最后，他倒入大量粗盐埋没鱼身，用铁铲压实表面，隔绝空气。这样的一桶盐，可以

腌制上百条红三鱼。

咸鱼的晾晒过程亦有讲究。加工厂房外，阳光正好，大批用黄鲢鲱制作的咸鱼在晾晒网上“排着队”。林锦胜戴上手套，将咸鱼逐一翻面。“晾晒咸鱼的最佳温度是18-25℃，其间需要多次翻动。晒到用手指压鱼身不出水，鱼肉变得有点硬时，就可以收起来。”他说，晾晒时长没有一成不变的指标，要根据温度、湿度进行调整，方能晒出味道、色泽和口感俱佳的咸鱼。

烹饪方式多样 每款都是“下饭神器”

广海咸鱼的烹饪方式多种多样，从最传统的清蒸，到小炒、啫煲、饭食，每一款都是“下饭神器”，其中最受食客喜爱的菜式，要数咸鱼茄子煲。

“要做出好吃的咸鱼茄子煲，关键是选用梅香咸鱼。”广海镇海湾渔村酒楼经理张瑞龙介绍，这种经过自然发酵的咸鱼带有特殊的香味，烹饪时，先将其切块、去骨，放入锅中轻微油炸，待鱼肉收缩结块后，浸入油中备用；将茄子切成条状，放入梅香咸鱼，煲数分钟即可出锅。盛一勺咸鱼茄子煲，梅香咸鱼质地松软，咸香适口，茄子浸润鱼油后融入了海鲜香气，一碗白米饭是这道菜的绝配。

广海咸鱼的另一种传统吃法，是

咸鱼蒸五花腩。在广海镇新渔村酒楼，厨师把五花腩切块装盘，将广海咸鱼铺在五花腩上面。经过蒸煮，咸鱼的咸香浸润铺底的五花腩，五花腩渗出的油则为咸鱼增添了油脂香味，吃起来咸香下饭。

如今，基于健康饮食的理念，越来越多人更倾向于吃“淡口”的咸鱼。新渔村酒楼负责人蔡丽嫦说，不少食客喜欢吃“一夜埕”，这种仅腌制一夜的咸鱼既保留了鲜味，又有海盐的咸味，口味相对清淡，用姜丝清蒸，淋上花生油，回味无穷。

广海咸鱼香飘万里，它是广东沿海食客的心头好，是内陆城市品尝“大海的味道”的特色食品，也是华人华侨记忆里家乡的味道。林锦胜说，国内外都有广海咸鱼的“粉丝”，今年7月末，远在美国纽约的顾客邝先生向他订购了300公斤多春鱼、450公斤鲳鱼。这些广海咸鱼乘着货船远渡重洋，将属于广海的味道带到更多人的餐桌上。

目前，广海镇部分咸鱼加工厂已走上品牌发展之路，比如，广海供销社旗下的台山市茂华水产贸易有限公司注册了“农家康”商标，改进了传统腌制工艺，保障产品的质量与安全。此外，该镇通过打造海味特产店、发展海味电商等有力举措，线上线下融合发展，不断做强做大“广海咸鱼”品牌。

台山濠尿虾引食客尝鲜

生猛海鲜 供不应求



台山本地特色“长颈”濠尿虾。

江门日报讯（文/图 记者/林育辉 通讯员/台轩）8月21日，在川岛镇上川鑫海渔村餐厅，负责人谭素平把渔民送来的濠尿虾捞入鱼池。“开渔后很多游客都来吃濠尿虾，特别是这种大只的‘长颈’，肉质最甜，剥壳也不费劲。”她说，到了周末，这一生猛海鲜往往供不应求。

在台城街道富城市场，海鲜档主陈先生忙着称重、打包，生意十分火爆，他表示：“普通濠尿虾‘短颈’大约120元每公斤，‘长颈’大约200元每公斤，有膏的则要260-300元每公斤，近期受台风影响，货源收紧，价格也略有波动。”

在台山，不少海鲜餐厅、酒楼在鱼池常备鲜活生猛的濠尿虾供顾客挑选，如何把这口“鲜”做到极致，厨师各有拿手技法。上川岛鑫海渔村餐厅的掌勺吴师傅表示，本地人最常吃的是白灼和盐水浸，外地游客则偏爱椒盐口味。

位于台城街道的好景海鲜酒家，做法更为丰富。除了经典的白灼、盐水浸和椒盐做法外，避风塘炒等风味同样广受好评。餐厅负责人谢曼萍说：“我们这里每天大约售出50公斤濠尿虾，周末常常供不应求。”

来自佛山的游客唐先生一家在餐厅品尝濠尿虾后感叹：“台山的海鲜种类太丰富了，濠尿虾个头大、肉质鲜甜，一家人吃得停不下来。”从深圳回来探亲的刘女士，专程驱车到沙堤渔港等候渔船靠岸。她表示：“每年开渔我都要来报到，船一靠岸就直接挑生猛货，尤其少不了本地特色‘长颈’濠尿虾，拿到港口附近的餐厅加工，一边吃海鲜一边看日落，特别惬意！”

对于如何挑选品质上乘的濠尿虾，本地老饕自有门道。食客曾先生分享经验：“第一看活力，越生猛越新鲜。第二看色泽，外壳发青、油亮有光泽的更新鲜。第三看膏胆，把虾对着光源，膏部能透出淡黄或橙黄色线条的就是有膏的。”



沙白肥美鲜甜，营养丰富，深受食客喜爱。

“上川沙白”深受食客喜爱 藏在贝壳里的鲜味

江门日报讯 南海伏季休渔期结束后，外地游客到台山旅游可选择的美食更多了。“用手拿起没肉的一侧壳，把另一侧连肉带汁送到嘴边，一口吸入，才够鲜甜！”8月21日，台山下川岛王府洲渔人渔海鲜饭店负责人周秋叶将一盘刚出锅的隔水蒸沙白端到食客面前时介绍说。盘中的沙白在高温作用下张开了两侧壳，露出饱满多汁的嫩肉，肉里兜着一汪清亮的汁水，热气裹着鲜味扑面而来。

沙白螺，学名沙白贝，俗称“沙白”，属于中国文蛤的一种，广泛分布于中国南海近海，其肥美鲜甜，营养丰富，深受食客喜爱。台山川

山群岛及周边海域地处咸淡水交汇处，养分随洋流涌动，加之南海洁净潮水日夜淘洗近岸滩涂，为沙白营造了优质的生长环境，造就了其独一无二的新鲜口感。其中，上川岛优质滩涂出产的沙白品质最佳、口感最鲜，在台山众多专营海鲜的食肆中被标出“上川沙白”以证明原产地。“台山的海鲜品类十分丰富，各式各样的海鱼让人目不暇接。沙白格外鲜甜，孩子吃了不少。”来自湖南的游客刘先生跟家人在台城一家餐厅就餐时感慨道。

“静养了一天的沙白，壳内的细沙基本吐干净了，可用于清蒸、焖煮、烹汤，又鲜又甜。目前沙白标价为76元每公斤，每日销量约有10公斤。”周秋叶表示，食客大多喜爱沙白蒸粉

丝、沙白冬瓜汤等菜式。该餐厅还可根据客人的喜好，安排沙白煲鸡、沙白焖鸡、沙白蒸鸡、沙白蒸水蛋、胡椒水浸沙白、沙白仔煲白菜等做法。

8月20日，上川岛橘子海餐厅负责人黄仲立驱车前往飞沙滩，向本地村民购买沙白。“正所谓‘近水楼台先得月’，飞沙滩一带产的沙白，是‘上川沙白’中的杰出代表，我最近几乎每天傍晚都来进货。”黄仲立说。该餐厅建议顾客选择隔水蒸沙白，每个张开的壳内都有少许汁水，那是沙白在高温中“吐”出的精华；海水的咸、贝肉的甜、裙边的鲜。将壳内的肉连同汁水一并吸入口中，第一口感觉是咸鲜，紧接着甜味层层涌上，满满的“鲜”在口中久久萦绕。

在上川岛飞沙滩，村民刘姨和女儿忙活了近两个小时。“‘上川沙白’生长在细软白沙潮间带，海水盐度适中，别处的贝螺比不上它的鲜。”刘姨一边麻利地筛选沙白，一边介绍。当天，她收获了约15公斤沙白，个头达标的卖给餐厅，指甲般大小的则作为贝壳卖给收购商，运往广东阳江和福建、浙江等地养殖。

村民梁先生透露：“现在沙白的产量虽然不多，但是胜在肉质鲜甜肥美。”他还提到，品尝沙白的最佳时节在每年10月左右，那时沙白最为饱满可口。

小小的沙白，既丰富了广大食客的餐桌，也承载着沿海村民增收致富的希望。（文/图 黄颖欣 台轩）

镇街

国能台电以“合伙人”姿态赋能赤溪镇高质量发展 从“扎根”到“共兴”

南海之滨，赤溪热土，“百千万工程”的建设浪潮奔涌激荡。扎根于此的骨干央企国能粤电台山发电有限公司（以下简称“国能台电”），不做局外“供电人”，而是以“发展合伙人”姿态，跳出生存单打独斗，走出一条兴产业、惠民生、育人才的三维激活之路，为镇域高质量发展注入动能。

文/图 江门日报记者 李嘉敏
通讯员 赤溪宣

固废变原料 循环共生补强链

在“双碳”目标的引领下，央地协同的产业突围率先在“变废为宝”上破题。国能台电与赤溪镇政府签订全面深化合作协议，充分释放产业辐射力，成功引入总投资5.03亿元的台山三羊福新型建材循环经济示范项目。该项目规划用地7.89公顷



深耕志愿服务，国能台电志愿者的身影频繁穿梭于当地学校之间。

（118.3亩），将建成年产6000万平方米纸面石膏板、2万吨轻钢龙骨的现代化生产线。

与普通招商不同，该项目自带“循环共生”基因，国能台电每年为该项目稳定供应30万吨以上自备电厂余热蒸汽作为生产热源，并将发电产生的脱硫石膏直接转化为绿色建材原料，工业固废和余热就此变为高价值生产要素，真正打通“电厂

出废料、项目造产品、产业提效益”的闭环。

该项目达产后，预计年产值不低于6.3亿元，年创税超3050万元，每亩土地年创税可达25.8万元，不仅一举填补赤溪镇绿色建材产业空白，更深度嵌入台山能源产业链条，与江门造纸、玻璃等优势产业形成上下游协同生态，为区域产业整体降碳探索出一条可复制的协同路径。

善款润民生 绿美书香暖底色

产业发展强筋骨，民生保障暖人心。国能台电怀抱“扎根一方、回馈一方”的初心，把能源保供的热度转化为服务属地的温度。

聚焦绿美赤溪生态建设，国能台电定向捐赠120万元专项资金，全流程用于苗木采购和种植养护，3200余株香樟、凤凰木、紫薇等乡土苗木陆续扎根村组干道、口袋公园，为镇村添新绿，让宜居环境成色更足。

瞄准基础教育短板，国能台电主动捐赠120万元支持赤溪中学二期工程建设，资金全部用于校舍扩容和办学条件升级。目前，该项目已顺利竣工，新增12间标准化教室，可容纳400名学生入学，为当地孩子享受更优质的教育资源稳稳托底。其中一栋新建教学楼被命名为“国能复兴楼”，见证企业对乡村教育发展的深情守望。

深耕志愿服务，国能台电志愿者的身影频繁穿梭于当地学校之间，一场场“情系侨乡 爱心助学”活动为孩子们送去文具书本，也送去照亮前路的目光。每逢节日，志愿者们走进铜鼓村送米面、送温暖，让这份企地情谊在烟火气中愈加深厚。

一课种双籽 科学安全护成长

帮扶扶着眼长远育才。今年7月防汛防汛关键期，国能台电的青年志愿者走进赤溪中学，带来“探索光明之源 筑牢安全防线”主题宣讲。

志愿者们以“一度电的旅程”为叙事主线，将复杂的火力发电流程变为趣味故事，从煤炭进厂到汽轮机转动，再到电流并入电网送入千家万户，一步步揭开每一度电背后的科技含量。学生们听得入迷，围着志愿者们追问发电奥秘，崇尚科学、探索创新的种子悄然在他们心中埋下。

科普之后，志愿者们共同观看防风防汛警示教育片，并结合案例讲解极端天气避险知识。

从产业落地赋能镇域经济，到公益捐赠改善民生福祉，再到科普育苗积蓄长远力量，这是央企与地方共荣共生的生动探索，为“百千万工程”政企联动打造出了可参考的样板。

赤溪镇有关负责人表示，该镇将继续优化营商环境，搭建更顺畅的政企合作平台，深化辖区企业多层次联动，凝聚更强发展合力，在“百千万工程”征程上绘就产业强、百姓富、生态美、风气正的高质量发展新图景。

四九镇开展农村集体专项业务培训

江门日报讯（记者/李嘉敏 通讯员/四九宣）为补齐基层业务短板、筑牢廉政履职防线、规范村级事务管理，近日，四九镇开展农村集体专项业务培训。

培训立足基层工作实际，坚持问

题、实用、合规三大导向，精准围绕“三资”管理难点、履职风险点、土地延包关键环节及土地执法薄弱问题设置课程。针对二轮土地承包到期延包工作，培训重点解读“大稳定、小调整”工作原则，明确确权登记、合同

助力基层干部提升依法履职能力

签订、资料归档等流程规范、工作时限及岗位职责。同时，结合违法占地、乱占耕地、违规建房、土地流转不规范等常见问题，通过以案释法、以案警示的方式，普及土地执法相关知识，明确监管标准与整改要求，助力

基层干部提升依法履职能力。

通过培训，参训人员系统掌握了村级“三资”管理实操、土地延包流程及相关法律法规，有效补齐了业务短板，厘清了工作思路，夯实了履职底线。

四九镇相关负责人表示，将以此次培训为契机，以训促学、以学促干，常态化开展业务指导与督查整改，从源头防范基层微腐败，保障群众与村集体合法权益，助力乡村振兴和基层治理提质增效。



活动循序渐进地引导孩子们转变心态，突破自我。