

# 一场沙排赛 带火象山美食

6月23日,是2024亚排联沙滩排球洲际杯半决赛&决赛暨巴黎奥运会沙滩排球资格赛的决赛日。这场在宁波象山半边山沙排中心举行的沙排比赛,不光决出两张直通巴黎奥运会的门票,还带火了象山本土美食。

在比赛间隙,本次比赛组委会成员宋小军受邀和当地文旅达人蔡梦洁开启了一场寻访象山美食之旅。曾担任杭州亚运会沙滩排球竞赛技术运行主任的宋小军除了是国家级沙排裁判外,还有另外一个身份——浙菜烹饪大师、仿宋菜传承人,在抖音开设账号“宋大厨开饭了”,是被45.2万粉丝追捧的大V美食博主。

这一次,他带着敏锐的味蕾与对美食的无限热爱,探索东海之滨小城象山独特的“新、鲜、香”美食风味。



东门渔村千人宴。谢定会 摄

## 第二站 石浦渔港古城68号民宿

石浦渔港古城68号民宿是宋大厨一行打卡的第二站。位于渔港古城中街,属于“商街静巷”“闹市隐逸”之所。民宿内花木葱茏,竹影婆娑,仿佛俗世烟火被隔在一墙之外,独成一方清雅天地,而他家的菜肴也是一绝。

乌狼鲞烧肉的胶质感令人回味悠长,盐烤虾鲜香扑鼻,呛蟹嫩滑入味,带鱼外酥里嫩,冰镇八爪鱼爽脆冰凉,还有地道的红烧小土豆……

虽然都是些家常菜,但每尝一口,宋大厨都称赞非常地道,有“妈妈的味道”,可以唤起乡愁。

民宿主理人尤晓阳说:“我们对食材及辅料的选择上要求非常高,我们希望留住曾经的岁月,也为离开古镇的原住民留下了一盏返乡的灯,他们回来时还能找到68号以前的家。”这让宋大厨非常赞同,两人分享着做烹饪的心得,相谈甚欢。



打卡石浦渔港古城68号民宿。

## 第四站 墙头西沪港

墙头西沪港是宋大厨此行的最后一站。在黄溪村潮水退去的滩涂,宋大厨饶有兴致地骑着木海马在滩涂里“驰骋”了半个多小时,虽然只抓到了一只望潮,但快乐却无以言表。

眼看哈哈饭店的渔老大将捕获的一筐望潮、鲞鱼等新鲜海鲜放入后厨拾掇时,宋大厨对这家小店的拿手绝技——东海小海鲜的天花板“红烧望潮”满怀期待。

经历了40分钟的等待,他终于吃到了色泽红润的红烧望潮,虽然厨师只是摔打、揉捏去腥,加了酱油烧制非常简单,但厨师却将望潮的原汁原味提炼出来,一入口,便是“鲜、香、脆”,肉质鲜嫩,非常Q弹,让人回味无穷。宋大厨一口吃下去,也禁不住竖起大拇指:“小海鲜哪里都有,唯有象山墙头的望潮,绝对是浙江NO.1。”

(本版照片除署名外,均由张苑、胡晓峰拍摄)

记者 张晓曦 通讯员 朱彬娴



红烧望潮。

## 第一站 石浦镇东门渔村

首站,宋大厨一行来到了象山石浦镇东门渔村。东门渔村是“浙江渔业第一村”,每年的农历五月十三(今年为6月18日),是当地的“关公磨刀节”,每到这天,渔民们都会祭祀关帝,办庙会,举办千人宴,开展民俗展演等,祈求风调雨顺、出海平安、满载而归。

当天,东门渔村在码头上摆下了600桌宴席,6000人齐聚,一眼望去,连绵不断,热闹非凡,非常壮观,让宋大厨感叹不已:“现在已经很难看到这样的场面了。我参加过很多饭局宴会,这是第一次参加如此盛宴,真的是非常惊艳,震撼到我了。”

当天的宴席上,不仅有清蒸梭子蟹、大黄鱼、大虾、鳗鱼、石浦三鲜汤、鱼滋面等,还有肥而不腻的走油肉,宋大厨一一品尝后竖起大拇指啧啧赞叹:“只有这样的‘乡厨’才能做出这样的香味!象山海鲜透骨鲜!”

那天晚上,夜幕降临,千人宴依然在进行,渔民兄弟们推杯换盏气氛盎然,从最初关公磨刀宴上的馄饨、馒头发展到现在的生猛海鲜,渔民们齐心协力共奋进的精神让宋大厨对象山渔村和渔民们有了更深的了解和认识:“这正体现了象山人对美好生活的向往和追求,生生不息。”

## 第三站 鱼满仓海鲜人家、石浦延昌浇头面

鱼满仓海鲜人家、石浦延昌浇头面是宋大厨打卡的第三站。

鱼满仓海鲜人家是象山石浦的老牌饭店,经历了31年的发展,目前在象山石浦、丹城开了鱼满仓海鲜人家、鱼满仓海鲜渔家、鱼满仓海鲜世家、鱼满仓海鲜大院四家门店。老板顾永期秉持“货真价实,童叟无欺”的理念,非常重视菜品的新鲜度和品质,以及顾客的体验感。在一些美食平台的点评榜中,牢牢占据象山本地美食的首位。

在鱼满仓海鲜人家,宋大厨品尝了一桌子色香味俱全的菜品后,不禁感慨:“象山的海鲜真的是老天赏饭吃,不仅新鲜更有着独特的

口感和风味,每一口都是大自然的馈赠!”

在网红店“石浦延昌浇头面馆”,宋大厨点了虾、小梅鱼、小鱿鱼、蛏子、米鱼胶、梭子蟹和米面,让师傅和着地道的咸菜做了一碗香喷喷的海鲜面。吸了一口汤汁,“吱”地一口舒爽到心里。宋大厨坦言,自己吃过很多海鲜面,有些地方就是把比较差的海鲜,或者是不太新鲜的海鲜拿来,但是在象山吃海鲜,象山人就是把海鲜最好、最美美的呈现给食客,这种真材实料,是象山人待客最大的善意。