



海岸边

去三门,吃小海鲜

□虞燕 文/摄

出生于素有“东海鱼仓”之称的舟山,总有一种啥海鲜我没见过没吃过的自得,近年才知晓,附近的小县城——台州市三门县,竟被誉为“浙东沿海全季全天候海鲜大厨房”,全季全天候,也就是说,这地儿无论是否禁渔期,鲜活海鲜从不断档,那便足以让舟山人刮目相看了。

小海鲜,即指生长在滩涂或浅海的鱼、虾、贝、藻、蟹等海鲜。三门位于黄金海岸线中段三门湾畔,《舌尖上的中国》曾专门讲到三门小海鲜——在海洋与陆地交界的滩涂,潮水落去,三门的渔民用一种叫“泥马”的工具捕捞,他们一脚跪在泥马上,另一脚踏踏滩涂,如骑着马驰骋草原,小海鲜难以逃匿,很快就被搬到了餐桌上。三门拥有227公里长的海岸线、59万亩的浅海面积、21万亩的滩涂,以及19万亩的海水养殖基地,得天独厚的自然资源优势加蓬勃发展的后天养殖业,可以说,实现一年四季都有小海鲜毫不费力。

我们一行慕名前去。车从进入三门县始,一路可见一片连着一片的养殖塘,导游小郑介绍,这些塘除了养殖久负盛名的三门青蟹,还有大量的蛏子、淡菜等贝壳类小海鲜。第二天至蛇蟠岛,蔚为壮观的海产养殖基地更是让我们大开眼界,正想着,养殖的与野生的不知口感上是否有差异?小郑适时作了解答,她说,这些小海鲜均引入海水来养殖,味美,价格也实在,不过海水养殖业还处于“靠天吃饭”阶段,抗风险能力比较差。

在三门,临街处处可见海鲜大排档,一家挨着一家,扎堆迎客,乍一看,简直如回到了我的舟山老家。我们在其中一家吃过午饭出来,发现往右两三百米即是海边,遂信步至渡口,抬头,方知叫蛇蟠渡。彼时,阳光正费力从云层钻出来,有气无力地洒下,海面若有似无地闪过亮光,而滩涂上,一种小生灵正飞速弹起,“跳跳鱼,跳跳鱼!”大家都认出来了。三门盛产跳跳鱼,在小海鲜里,其地位颇高,有“海中人参”之美誉,它们居于滩涂上的小洞里,极难抓捕,只有经验老到的渔民才能一击即中。小郑说,将跳跳鱼烘烤成鱼干算是三门最地道的吃法,既是用最简单的方法防止鱼变质,还能最大限度地锁住此鱼的原始风味。



牡蛎煎蛋

我们在三门没来得及尝跳跳鱼,并未觉得遗憾,反正有其他的小海鲜,不会亏了嘴巴。吃血蚶时发生了个小插曲,一盘血蚶端上来,两片壳均紧闭,我以为是生的,在舟山,血蚶就是生吃的,不过,饭店或大排档会一只只事先挖开,就那样血淋淋展开着端到食客面前。然我的手一触到血蚶,竟是温热的,大概被稍稍余了一下。接下来便棘手了,我们怎么都打不开血蚶,望着那些“钢盔勇士”,一桌人无奈苦笑,后来谁提出可以用一元硬币撬,在这个全民手机支付的年代,还真有人摸出了一枚硬币,但一番折腾过后,依然拿血蚶没辙,只好找服务员。大排档给了把小钳子,我们想当然地用在外壳弧形处,血蚶一点不给面子,纹丝不动,经服务员示范方知,应从壳的后端(即两片壳连接处)插入,一下就撑开了,相当省力。我们把自个儿笑了一通,不懂点门道,三门的血蚶是吃不到嘴里的。

不得不提另一道菜肴,一上桌就因其模样怪异而遭到了众人嫌弃。灰乎乎的几条鱼上铺了层黑乎乎的东西,瞅来瞅去都不像好吃的样子,我们东一句西一句地评论,就是不动筷子。我猜那层黑的是豆瓣酱,为了验证下,其中一人勇敢品尝,果然是,还说味道不错。而原本被豆瓣酱遮盖的鱼也逐渐露出了真面目,原来是鲞鱼,整条鲞鱼微微煎过,外脆里嫩,骨软肉肥。新鲜鲞鱼配豆瓣酱,两者看似违和,然鱼的鲜美与豆瓣酱的咸香一结合,竟有了独特的醇厚味道。看来,人

不可貌相,菜也不可貌相呐。

作为中国小海鲜之乡,三门小海鲜种类之多自然不必提,像水煮对虾、清蒸杂鱼、蛤蜊炖蛋、红烧龙头鱼之类的基本菜式每家大排档都有。以往,我曾吃过多次牡蛎煎蛋,再有诸如厦门的蚵仔煎,但还是被三门的那道牡蛎炒蛋狠狠惊艳了,是颜值与口感的双重惊艳——一盘嫩黄中镶嵌着一粒粒乳白的牡蛎肉,让人想及融融的暖阳与青嫩的春山,入口后,味蕾完全臣服于那软嫩鲜香,我能感觉到它在满足地尖叫、舞蹈,已然顾不得什么形象,大快朵颐才是正事儿。海鲜炒面或炒米粉亦属常见,那盘小海鲜炒细米粉上桌时,并未引起我多大兴趣,我只是随意夹了一筷,不想,一口刚落肚便立马又把筷子伸了过去,且连续伸了好几次。这个普通的小海鲜炒细米粉美味得让人意外,鲜而不腥,油却不腻,配的小白虾肉质紧弹,花蛤肥美有韧劲,越嚼越香,其味无穷。

回程前的那餐里,出现了一道面拖鱼,此鱼个头小,肉鲜嫩,刺略硬,一桌人竟都不识,遂问服务员,回:油炸小鱼,这个回复让人哭笑不得,谁不知道这是个小鱼呢?只好求助于小郑,小郑去请教了厨师,答案为“xiamiao鱼”。“xiamiao”两字怎么写?厨师也不知道,只说这是本地叫法。罢了,就当为三门之行留个悬念吧,或者说,为下次再来三门找个由头。



蛏子