

舟山味道·四季时鲜⑩

禁渔期吃什么 来看看舟山人的餐桌

□记者 朱蔚 文/摄

得天独厚的山海资源，蕴育出东海之鲜，舟山人的餐桌，历来是海鲜的主场。现在到了禁渔期，舟山人的餐桌会有什么变化？

只要吃得妙，这张餐桌，仍然会是海鲜的主场，舌尖上的鲜美，口感不减。

跟着休闲渔船开个盲盒 各种透骨新鲜的海鲜可劲儿吃

这个季节能吃到“别别”会跳的皮皮虾、挥舞着蟹钳到处爬的梭子蟹、金黄灿灿的小黄鱼、柔若无骨的虾潺……光听描述，就能让人垂涎欲滴呀。而这确实不是禁渔期的痴人说梦，坐着休闲渔船乘风破浪地出海，一通网撒下去，便牵起了船上在座列位的心弦。下一餐吃什么，就看它了。

近日，小记跟随休闲渔船，体验了一番出海开盲盒的惊喜。这趟休闲渔船，是从朱家尖樟州村码头出发，往返差不多2个小时。事实上到了1个半小时左右，已经开出了海鲜盲盒。还没有到最好的季节，海鲜的量有些少，据船老大介绍，最好还是在七月中旬到八月份的时候，南风天气，北水湾的潮水涨进来，会带来更多的海鲜，除了常见的螃蟹、虾潺、皮皮虾，还会有鲈鱼、鳗鱼、白果子、玉秃等，“那时候客人海鲜打包，多的时候能有十多包。”随渔船亲自出海，临风观



海，回程时，手上还能提满沉甸甸的战利品，这才是不虚此行啊。

小记在这里算了一笔账，以这趟休闲渔船包船为例，双层豪华版，一楼设置了KTV唱歌设备，二楼休闲座椅还可远眺海景，一趟4500元可乘坐12位，平均下来每个人以不到400元的价格，收获一堆透骨新鲜的海鲜，也是划算的。不过在此要友情提醒一下，出海总有风浪，容易晕船的朋友坐船前要提前吃好晕船药，以防万一哦。

用液氮技术极速锁鲜 冻品海鲜同样新鲜

“煮先生的不可能减肥群”里，各种冻品海鲜的购买接龙依然保持着热火朝天的势头。禁渔期前冻的流网小黄鱼、鲳鱼最受热捧，有吃货将信将疑地先买了一点吃吃看，口感果然和记忆中的新鲜度差不离，就此成了禁渔期间的忠粉。

“只要原料的新鲜度可以，通过液氮技术，新鲜还原度很高的。”做了多年海鲜生意，俨然老渔民的“煮先生”介绍，其实不同的鱼并不是同一时间液氮速冻的，分别会在不同的时间收购冷冻。像小黄鱼，一般在三月份的时候就收进来了，那时的小黄鱼正孕育鱼子，会更肥美一些，而到了四月放掉了鱼子，就干瘦了不少。而鲳鱼最好的收购时间是在四月，那时鲳鱼大量上市，也是海鲜经营者们加紧速冻的好时机。像上半年其实不是收带鱼的好时间，那就少收购为妙。

“煮先生”告诉记者，液氮其实是最好的保鲜技术，会在超低温下快速冻住，基本上海鲜原来什么样的新鲜度，现在也是一样。究其原因，是因为液氮的超低温属于极速，如果沿用传统冷冻三四个小时的方式，那么在逐渐冻住的过程中已经破坏了细胞壁，口感就没那么新鲜了。

冻鱼虽在超低温下完成，买回家冻在零下18摄氏度的冰箱里，保存半个月或一个月，问题也不大。舟山人嘴巴刁，要想吃到新鲜的口感，还是要抢点时间哦。

层出不穷的各种贝类 赶紧盘它

禁不禁渔期，在市民方怡和家的餐桌上看不出任何蛛丝马迹，作为一个老舟山人，他对舟山的下饭菜总有着最精准的解读，比如现在这个季节，鱼货是禁了，但是菜场里的各种贝类正

得时啊。

比如水煮的辣螺、一盘还带着血丝的银蛤、剥出壳的肥硕蛏子……他经常把自家的餐桌晒上朋友圈，也惹得圈里一票好友看得分外眼馋，明明是在同一个城市，为什么他家的餐桌总是“最舟山”。

“只要小菜场跑得勤快一些，餐桌上的品种就不会少。”方怡和最近狂爱上菜场买蛏子，现在是吃蛏子的好时节，基本上只只肥。还有望潮，虽不属贻贝类，却也是现季泥涂上的客座之星，用来红烧，出锅时那光泽度、美味度也是杠杠的。

他在买到好的望潮时，也会忍不住感慨一番：“在过去，舟山滩涂上挖泥螺、香螺、蛏子、望潮和弹涂鱼，都是需要很高的技巧的。”可惜现在年轻人吃不了那个苦，老一辈的又上了年纪。

跟着他又惦记着马上就会大批量上市的淡菜，想着它在嘴里的滋味，“肉墩墩，水灵灵，也是鲜得掉眉毛啊。”反正跟着时节走，有什么就吃什么，禁渔期的餐桌，仍然还是时令鲜货。

甩起鱼竿去海钓 说不定就加餐了

“新鲜的鱼自己去钓呗。”钓鱼爱好者阿辉近来频频跑北蝉，虽然也时常“空车”而返，但能钓到鱼的喜悦，足以弥补所有的不开心。当然，对钓鱼人来说，快乐还是在于鱼儿上钩的瞬间，当浮子开始动弹，期待着的心呼之欲出。看到收获的鱼鲜那活蹦乱跳的劲儿，就意味着足够鲜美啊。

“最近主要有三种鱼，鲈鱼、黑鲷和鲢鱼比较多一些。”阿辉说，钓上来的鱼多了，他也开始变着花样烧鱼，黑鲷倒点生抽直接清蒸就很鲜了；鲢鱼红烧一下尤其入味，口感依然鲜嫩得很。鲈鱼用盐微微腌一下再蒸，也是透骨新鲜的滋味。

海钓也是开盲盒一般的存在，有一回钓友阿豪带着鱼竿出门，没想到竟然钓上了几条涂鳗，这可把他高兴坏了，“像这种野生的涂鳗，这么大的要卖150元一斤呢，还是行俏货，买不到的。”被誉为极品鱼之一的涂鳗，舟山人一般用来和咸菜炖着吃，听上去就异常鲜美。

“现在可以开始钓青蟹了。”为了应允儿子的青蟹糯米饭，阿豪正在准备饵料。“糯米也准备好了，还向孩子奶奶请教了糯米饭的做法。”万事俱备，只待舌尖上的东风。

