



糯米青蟹

带子梭子蟹放雪菜家烧 细鳞小黄鱼不加味精鲜甜泛白 在杭州 像海边人家一样吃小海鲜

泥令、鲞(音同“免”)鱼、海伞、水潺,都是些什么?藤壶、佛手海螺、石蒜,又是什么?能吃吗?

中国有1.8万公里的海岸线、多样的生态环境和丰富的食材资源。从小生长在海边的人,一条船、一双手,劳作一天,就能换来全家人的衣食无忧。这种简单的作业方式被称作“讨小海”,得来的海货便是“小海鲜”。

尽管夏天的海鲜品种繁多,可小海鲜真正肥美的季节,却是在隆冬初春交替之时。本着“要把家乡的地道海鲜带来杭州”的想法,台州、温州、宁波等地的海边人来到了杭州,开起地地道道的小海鲜馆子,也运来了很多以前在杭州不常见的食材和菜式。

记者 诸逸文 文/摄

虾蟹螺就像杭州人的鸡鸭鱼 家家户户餐餐不可少

季姐跟金姐是温州平阳人。1995年时,季姐就在当地开了家200方左右的海鲜馆子。不过,用她的话说,当地都不叫海鲜馆子,因为温州几乎只有海鲜吃,像杭州人这般吃家禽、河虾、河鱼的少之又少。去年,她俩来了杭州,开始为吃饭犯愁:“海鲜,吃着就是不地道。”

于是乎,就在上个月,两人合伙的朝夕堂在城西开门迎客。每天早上6点,平阳当地的采购,就去海鲜市场挑海鲜;8点20分,海鲜准时被送上大巴;下午1点,到达杭州,再从近江海鲜批发市场直接运到店里。就这样,每天都有二三十个品种新鲜到货。

在朝夕堂,我看到了此前未曾见过的泥令(一种细细长长的海鱼)、海伞(像伞一样的海洋生物),以及带着泥沙的新鲜蛸子,每天手打的鲞鱼丸和鲞鱼饼等;还能吃到青壳的硬壳虾、细鳞的野生小黄鱼,以及这个季节限定的带子梭子蟹。“在老家,虾蟹螺就像杭州人饭桌上的鸡鸭鱼,家家户户餐餐少不了。”季姐说。

在海边人的印象中,吃养殖的海鲜是很掉价的事。他们会告诉你,哪个月份吃哪种海鲜最好。比如九月份的血蚶最肥,烫几十秒就捞出;一定要带着浓血吃;当地人坐月子也都是吃这样半生的血蚶来进补……

季姐店里的梭子蟹卖200多元一斤,个头不大,一只五六两,不过只带了点毒,肉质也非常饱满,这是菜场里四五十元一斤的养殖梭子蟹所不能比的。据说正宗的当地做法,不是拿带子的梭子蟹清蒸或者水煮,而是家烧。家烧又分两种,一种放酱油,一种放雪菜,不过都不能多放,提鲜而已。蟹的壳还能用来煎蛋,也是不多见且季节限定的至鲜之味。



欣赏更多杭州舌尖上的小海鲜食物照片

关注

朝夕堂

地址:方家花园2期33幢20号

舌尖上的杭州

如果当年没考上浙大建筑系 现在该是名出色的船老大

张永刚同样是海边人,台州的,现在是一名建筑设计师。他时常说:“如果当年我没考上浙大的建筑系,现在可能就是个很出色的船老大了。”他出生在海边,自家就有渔船,童年几乎都是海花的咸味,“现在偶尔想想,恐怕只剩下味觉还记得那年的海花味”。这样算起来,张永刚算是杭州餐饮圈高学历老板之一了吧。

建筑设计这一行,有不少精益求精的工作狂,常常是工作压力压倒生活。于是,张永刚开始寻求改变,就有了这家建筑师的小馆。

藤壶,是一种很有特色的海螺,在杭州并不多见。我还清楚地记得,曾有朋友在微信朋友圈求这种食材的学名,而我因为正确的回复获得了一个红包奖励。它还有个台州名字,叫穹,要用筷子挑着吃,也有人觉得它好玩更甚好吃。

家烧野生小黄鱼,同样能令你难忘。市场里的小黄鱼,多半只要20多元一斤,但是小馆里的,到了市场上据说可以卖到80多元一斤。海边人把小黄鱼分成粗鳞、细鳞两类。细鳞小黄鱼肉质细嫩,鱼汤鲜甜泛白,不加味精就能烧出很鲜的味道,而这也正是地道的台州做法。

建筑师的小馆

地址:新风路619号汇和城5楼



鲞鱼饼



海草



家烧泥令

这两家也能吃到地道小海鲜

好吃温岭

装修风格有点夸张;除了小海鲜,这里还能吃到非常正宗的白水洋豆腐。

地址:学院路120号

温州炎亭海鲜阁

鱼丸汤、红烧豆腐鱼、鱼饼、钉螺……据说,很多在杭温州人长期固定在此聚餐。

地址:万塘路266号