

海钓归来,寻味列岛

舟山三大列岛渔场周边五家宝藏餐厅指南

□记者 李晓旭

出海一天,当你在洋鞍列岛、中街山列岛、马鞍山列岛三大渔场收获了满满的鱼货与快乐,海钓的乐趣可不止于“钓”,夜晚,你拎着亲手钓上的虎头鱼、鲈鱼、鲢鱼靠岸,如何让这些“战利品”变成一桌地道的海鲜盛宴?

三大渔场周边有各具特色的海鲜餐厅,从朱家尖的排档烟火到东极的海岛渔家,再到枸杞岛的渔村小馆,为钓友们奉上一份“海钓归来吃什么”的实用指南。



老地方海鲜排档

朱家尖老地方海鲜排档

十余年金字招牌,“不新鲜包退换”

朱家尖的老地方海鲜排档,是一家实打实经营了十余年的老牌地标。它在抖音舟山餐饮榜单中长期占据首位,评分高达4.9分,在本地人眼中是实至名归的“深夜食堂”。进店即可看到开阔的明档海鲜池,所有海鲜当面挑选、当面称重计价,套餐节假日通用不加价。餐厅更在醒目位置公示“不新鲜包退换”的硬承诺,彻底消解了食客对品质的顾虑。

从洋鞍列岛海钓归来的钓友,可以把钓上的虎头鱼、黑鲷、真鲷交给后厨,清蒸保留本味,葱油激发鲜香,红烧入味醇厚。

开渔季的梭子蟹更是餐厅必点,蟹肉又肥又嫩,鲜掉眉毛;椒盐皮皮虾每只都满膏满肉,椒盐咸香酥脆。

地址:朱家尖莲花南路13号至19号

白沙苑海景餐厅

白沙岛上的“排面”担当

白沙苑海景餐厅是白沙岛中心区域人气很高的餐厅,很多游客评价这里的菜品种类和口味都算得上是岛上的“上乘”之选。它集餐厅与民宿于一体,不仅适合海钓归来吃顿好的,也是很多游客登岛用餐的首选。

海鲜炒面几乎每桌必点,料超足,有皮皮虾、蛏子、对虾、花甲等,凉

拌海草口感脆嫩清爽;此外葱油南沙贝、红烧带鱼、海鲜面等地道舟山风味也很受欢迎。餐厅自带180°海景,楼顶观景台是看日落的绝佳位置。

地址:白沙岛大中里63号

东极海鲜排档(庙子湖)

老渔民开的店,当天上岸当天上桌

如果你挑战了中街山列岛(东极诸岛)路线,庙子湖码头边上的东极海鲜排档不容错过。这家开了十几年的老店,老板是老渔民,每天自己出海打鱼,店里的海鲜全是当天新鲜的。菜单写在黑板上,明码标价。店面不大,摆着十几张桌子,外面还能摆露天位,吹着海风吃海鲜,特别有感觉。

如果时机恰当,正巧伏休期结束,开捕后的清蒸梭子蟹一定要试,蟹肉饱满鲜甜,不用蘸料都好吃;虎头鱼是东极特色,肉质细嫩,红烧入味;海鲜炒粉干分量超足,粉干劲道,混着虾仁、鱿鱼、蛤蜊,一份够两个人吃。从中街山列岛钓上来的带鱼、鲷类、石斑鱼,交给老渔民的后厨,便是最地道的东极渔家味。

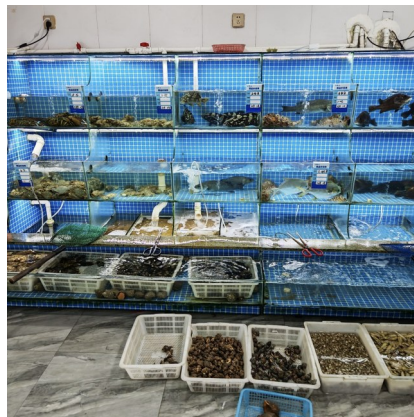
地址:东极庙子湖码头边上

庙子湖东聚味餐厅

本地人从小吃到的海岛风味

前往中街山列岛的钓友,庙子湖的东聚味餐厅值得专程前往。这是一家原住民开的店,本地人从小吃到大,还原最正宗的东极海岛风味。餐厅在美团上有418元的3~4人套餐可供选择,性价比高。菜品方面,螃蟹味道鲜美,葱油海瓜子、海鲜面等本地套餐地道味足;多人鲜活套餐包含石蟹、黑鲷鱼、大虾等,新鲜看得见。也可即时烹饪海钓上来的新鲜海味。

地址:东极庙子湖元宝坑一弄37号3幢101室



东聚味餐厅

枸杞岛渔家晓厨

马鞍山列岛的“开盲盒成功”

前往马鞍山列岛(嵎山一枸杞海域)的钓友,可以在枸杞岛大王村找到这家“渔家晓厨”。梭子蟹是现捞现做的,葱油做法最考验食材新鲜度,肉质紧实鲜甜;清蒸鲈鱼火候刚好,鱼肉像蒜瓣一样嫩;铁板八爪鱼Q弹有嚼劲,酱汁入味但不会抢戏;海鲜面疙瘩是隐藏王牌,面疙瘩筋道有嚼劲,配上蛤蜊、蛏子和虾,汤底鲜得想舔碗。关键是价格超实惠,老板还会推荐当季必吃清单。从马鞍山列岛钓上来的马鲛鱼、章红鱼、青占鱼,在这里能吃到最地道的嵎泗风味。

地址:枸杞岛大王村

给钓友的就餐小贴士

鱼货加工:多数海鲜排档都支持来料加工,按斤收取加工费,清蒸、葱油、红烧、椒盐任你选。建议提前电话确认。码头周边200米半径内通常就有餐饮区提供鱼货代加工服务。爆箱了的小伙伴还可以打包发顺丰寄回家。

选店原则:优先选择明档点菜、明码标价的餐厅。一家店如果能在街坊口碑里站住十年以上的脚跟,比任何一次性刷分都更有参考价值。点单前问清单价,避免“时价”陷阱。

最佳做法:清蒸、白灼、红烧最能体现海鲜本味。东极的渔家菜讲究原汁原味,做法特别简单,没有复杂的工序。重口味调味有时会掩盖食材不新鲜的问题。

从朱家尖的排档烟火到东极的海岛渔家,从枸杞岛的渔村小馆到沈家门的老牌食街,舟山的海鲜餐厅就像这片海域一样丰富多元。无论你是拎着鱼竿满载而归的资深钓友,还是刚踏上码头的海鲜爱好者,总有一家餐厅能让你体会到舟山海鲜的“鲜”,是海钓归来的最好犒赏。

照片由受访者提供

