

嵊泗这家海岛主题餐厅为你解锁贻贝十六吃

贻贝不只葱油白灼，还有更多美味可能性

□记者 傅明燕

说起贻贝，这是海岛人餐桌上最寻常的一道海鲜。不用加一滴水，只需全部倒入锅中蒸煮十几分钟，蚌壳自然打开，白胖胖的贻贝肉就呈现在眼前，吃的就是贻贝与生俱来的海鲜本味。不过几十年来，海岛人对于贻贝的吃法一直停留在白灼、葱油，其实，一枚小小的贻贝，还可以演化出十数种截然不同的风味。

今年，坐落在嵊泗县菜园镇的“金饭碗”海岛主题餐厅，匠心打造了一桌地标宴，跳出传统渔家烹饪的固有框架，融合天南地北菜系技法，呈现了贻贝的十六种滋味，让市民游客看见贻贝更多的可能性。



记者 傅明燕 摄



酸汤贻贝



咖喱贻贝



香菜贻贝

贻贝宴竞相争辉
香菜贻贝独占鳌头

“金饭碗”海岛主题餐厅坐落于嵊泗金平金青大桥桥墩下，在旅游旺季，餐厅门口大露台上的一排排桌椅最得游客欢心。露台下就是海港，涨潮时抬头便是无边海景，渔船来来往往，他们能近距离感受海岛渔村的生活；而落潮时，一大片滩涂浮出水面，弹涂鱼、石蟹等小海鲜“堂而皇之”地爬上滩涂，运气好，还能观赏到白鹭捕食的画面，新奇又有趣。

我们就坐在露台上吃饭，扫码点单，菜单地标宴一列，十多道贻贝菜各有特色。香菜贻贝、翡翠贻贝、绿野仙踪、贻浓我浓、贻贝煎蛋、怡情养性……由于贻贝菜色实在太多，就点了最受欢迎的香菜贻贝、酸汤贻贝和咖喱贻贝三种。

香菜贻贝刚上桌，迎面而来的不是香菜的特殊气味，而是蛋白质的焦香味。贻贝经过双面小火煎制，高温让贝肉微微收缩，口感紧实Q弹，泛出蛋白质独有的焦香，再淋上店家秘制调味酱汁，放到新鲜香菜上，摆盘清爽精致。鸡蛋大的贻贝入口，不似白灼的鲜嫩口感，却是颇受大众喜爱的咸甜口。入口层次也格外奇妙，对于喜爱香菜的人来说，香菜和贻贝一起入口，草本清香缠绕大海鲜气，是前所未有的体验。“这道菜最初是客人的想法，我们按照爆炒方式制作，出锅后香菜软烂发黄，色香味都不尽如人意。”餐厅负责人鲍燕芝介绍，“后来厨师进行了改良，将烹制后的贻贝直接放在鲜香菜上，不仅摆盘好看，也方便不喜欢吃香菜的客人将香菜挑出来。”

相比香菜贻贝，酸汤贻贝则是借鉴云贵酸汤的烹饪手法，是喜欢酸辣口感人群的最爱。红亮亮一锅，第一眼就让人食欲大开。肥润的贻贝肉奶白泛黄，半浸在红色的汤汁中，顶上点缀青花椒，配上切圈的青红小米

辣，色彩鲜活。贻贝肉质饱满肥厚，吸饱了酸麻汤汁，咬开瞬间，酸汤的酸麻刚好中和了贻贝自带的海腥，又不会掩盖贻贝本身的鲜甜。嫩润的贝肉，裹着红汤，鲜、酸、麻、辣层层递进，正是下饭菜。

咖喱贻贝则大胆引入泰式料理思路，是孩子们的最爱。咖喱色泽金黄诱人，浓稠顺滑的咖喱酱汁紧紧裹住每一颗贻贝，咖喱醇厚柔和的辛香，与贻贝的海产鲜甜相互交融，风味温润不冲。“来店里的亲子家庭多数会点这道菜。”鲍燕芝介绍，有些客人吃完贻贝，还会把剩余的咖喱汤汁拿来拌饭，味道也是一绝。

把嵊泗地标搬进店
抬眼尽是回忆

点开菜单，“金饭碗”的主打自然与“海”脱不开关系，但每道海鲜又有所创新，并不是传统渔家吃法。例如黄鱼焖饭，是将黄鱼切段，铺在米饭上蒸煮，出锅后撒一点葱花辣椒；梭子蟹麻婆豆腐，则是将川味麻婆豆腐与梭子蟹巧妙融合，创意独特。除了海鲜，“金饭碗”将天南地北的各种菜色汇聚一桌，有海岛的鲜、四川的辣、云南的酸……从价格来看，海鲜按市价浮动，各类蔬菜则在20元至50元上下，人均100元左右。扫码点菜，菜品、价格一目了然。

对于嵊泗人来说，这家店的布置陈设充满怀旧气息。在餐厅门口的回廊上，挂着“海味酒家”“良友大厦”“东海商场”“海燕舞厅”“北界村”“山海楼”等各色老式招牌，这些都曾是嵊泗的著名地标建筑。

走进餐厅，满满的海岛渔家氛围感扑面而来。店内没有奢华浮夸的装修，随处可见嵊泗海岛生活元素，质朴又充满烟火气。桌上放的是“555”牌座钟、火油灯，这曾是家家户户必备的老物件；墙上挂着的是上世纪七八十年代的电影海报，静静定格一代人的集体记忆。

分享菜谱
在家也能吃到贻贝创新菜

鲍燕芝表示，其实这些贻贝创新菜的制作并不难，大家可以到店品尝，也可以按照分享的食谱在家复刻。一些较难调配的汤汁，不好掌控比例，可以网上买现成的调料包。

香菜贻贝

食材：新鲜贻贝、香菜（分开梗和叶）、生抽、蚝油、少许盐

贻贝焯水烫熟，取出贝肉，在处理好的贻贝肉上裹少许生粉；锅内放少量食用油，等油热，放贻贝肉，双面小火慢煎，贝肉微缩，煎至贻贝边缘起胶结壳；放入香菜梗翻炒，加生抽、蚝油、少许盐调味；将新鲜香菜叶铺在盘子上，贻贝出锅摆盘即可上桌。

酸汤贻贝

食材：新鲜贻贝、云贵酸汤料包、姜片、青花椒、少量泡椒、金针菇、芦笋、豆芽（配菜可以凭自己喜欢）

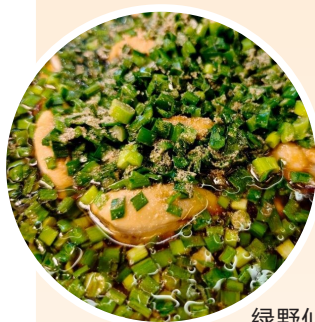
同样先将贻贝焯水后取肉备用，各种蔬菜焯水后，放碗底；锅中姜片爆香，下入酸汤料炒香，加入清水大火烧开；下贻贝、青花椒、泡椒后大火快煮，切勿久煮，防止贝肉变老发柴；水开后立即盛入碗中，最后再放一些花椒点缀。

咖喱贻贝

食材：新鲜贻贝、黄咖喱块、洋葱、青红椒

贻贝焯水后，取半壳备用；锅内少许油，洋葱、青红椒炒出香气，放入咖喱块小火炒至融化，加少量清水调制成顺滑咖喱汤汁；将焯好的贻贝放回锅中，小火焖煮半分钟，让贝肉裹满咖喱酱汁，连汤装盘即可。

一枚贻贝，挣脱葱油、白灼的局限。不用专程到餐厅，普通市民在家，参照上面的简易步骤，也能动手复刻这几道招牌，把东海馈赠的鲜美，玩出更多花样。



绿野仙踪



绿衣黄贻



翡翠贻贝