

卤贻贝

秋风起 海鲜肥

来嵊泗吃“八鲜”正当时



酸菜鲈鱼



鲳鱼烧土豆

□记　者 胡园园
　通讯员 孙丹飞 贺军

嵊泗列岛，位于舟山渔场的核心区域。这里不仅是至鲜海产的汇聚之地，更是一部海洋慷慨赋予的风物志。而嵊泗的“八鲜”文化，正是游客们读懂这部风物志、了解嵊泗人与这片海相处的方式。

跨过喧嚣的旅游旺季，秋冬的嵊泗才把最肥美的“底牌”亮出来。每一缕凉爽的海风，都预示着海鲜季的到来。蟹、虾、贝和海鱼攒足了营养，肉质更紧实、味道更鲜甜。这时候登岛的人，图的不再是沙滩与日落，而是那一口攒足了劲的鲜。品嵊泗八鲜，即阅读嵊泗最生动的海洋故事。

海八鲜，宴席之上的东海排面。大黄鱼、带鱼、梭子蟹、乌贼、贻贝、鲳鱼、小刀蛏、红丝头。嵊泗人待客的“基本盘”，不玩花样，靠的是食材本身够硬。雪菜大汤黄鱼的醇、带鱼煮萝卜的暖、葱油梭子蟹的甜，每一道都是渔家判断一桌宴席够不够格的标尺。

钓八鲜，礁石与鱼钩的博弈。青郎、大黄鱼、鲅鱼、虎头鱼、章跳、带鱼、鲈鱼、沙鳗。靠海吃海，也靠手艺吃海。葱油青郎的鲜、虎头鱼炖豆腐的滑、沙鳗炖芋艿的糯，锅里炖的是海钓人的得意。

醉八鲜，时间与酒香的私藏。鲜有千百种解法，嵊泗人偏爱借一缕酒香，让酒气悄然渗进海鲜肌理，把海味吊上另一个层次。醉呛蟹、卤贻贝、醉呛虾、醉呛富贵虾、螺酱、糟鱼、糟乌贼、糟拌海蜇……每一种都是渔家私藏，鲜得安静，也鲜得长久。



嵊泗带鱼饭

螺酱



葱油青郎



虎头鱼红烧豆腐



醉呛蟹



大红袍黄鱼