



▲從左至右依次為：江蟹生；溫州海鮮排擋；青蟹蒸蛋。

溫州海鮮，求鮮得鮮

八月，東海開漁，目送一條條漁船駛向大海，沿海人和內陸人都跟著食指大動起來。

浙江，坐擁中國最大漁場舟山漁場，又有台州、寧波等一衆海鮮名城。如果說浙江是站在中國海鮮鄙视鏈頂端的省份，那麼其海岸線最南端的溫州，更是把吃海鮮求鮮求精這兩件事，做到了極致。

溫州人把「鮮」字寫進一日三餐，把「快」字刻進交易分秒，把「精」字融進一條魚的每一寸骨肉。東海的波濤拍打海岸，整座城市都是一座巨大的海鮮市場，生意人的精明和漁民的豪爽同煮，就成一鍋滾燙的「人情鮮」。

「江蟹生」入口即化 生醃血蛤名聲在外

溫州話談吃，用詞頗為浪漫。早起吃「天光」（早餐），不只有糯米飯，還可以來碗海鮮麵，晚上吃「黃昏」（晚餐），酒樓有海鮮大餐，大排擋上熱熱鬧鬧的「夜廚」（宵夜）更少不了蒜蓉和啤酒味道，開海季的一整天，溫州都被鮮味包裹。

溫州人是一群什麼樣的人，溫州又是一座什麼樣的城市，去那裡吃幾頓海鮮，就全明白了。

凌晨四時，天濛濛亮，蒼南霞關漁港被漁船上的探照燈照的通明。打開船艙，最新鮮的魚獲像瀑布一樣滑向甲板，來自各個市場的買手，以最快的速度做出選擇，裝車運走。

兩個小時後，大大小小的海鮮市場裡，擴音喇叭就開始循環播放「剛靠岸、剛靠岸」。活蹦亂跳的蛸蚌（青蟹）被綁成粽子樣，望潮（小章魚）在水盆裡噴墨，最惹眼的「血蛤現撿」讓人又愛又怕。滿載新鮮的卡車被等候的商販和老饕們團團圍住，千家萬戶餐桌上的驚喜，由此而來。

時間就是金錢，效率是刻在溫州人骨子裡的城市精神，而在開海季，時間就是鮮美，就是稍縱即逝的海洋風味。溫州海鮮有「三殺」的說法，即所謂活殺、現殺、熟殺，操作起來，一個比一個利落。

梭子蟹，生長在蜿蜒入海、江水半鹹半淡的甌江裡，因此被稱作江蟹，實則是海蟹。剛起網的梭子蟹先過冰水，冰得它「暈」而不「死」，殼涼、肉緊，隨後廚刀沿臍蓋一挑一掰，「啪」一聲掀殼，白酒、醬油、黃酒、醋、糖、薑末、胡椒粉依次加入，但最終要烘托的，還是蟹肉像冰激凌一樣入口即化的口感，這就是溫州傳統冷盤名菜「江蟹生」，

與宋代的「洗手蟹」吃法一脈相承。

現殺的生醃血蛤更是名聲在外。血蛤必須還會吐舌的，殼一張一合，證明鮮活。滾水下鍋，3秒出鍋，殼剛開一條縫，肉掛血絲，蘸醬油醋連汁帶肉「嘬」一聲吸入口，像喝一小口溫熱的海浪。小型章魚叫作望潮，抓住後會噴墨掙紮，離桶後先被摔3次，去腥、去墨、去筋，再下鍋白灼，入口脆得能聽見「卡嚓」聲。

熟殺更多幾分精細，但依然需要爭分奪秒。黃魚、鮰魚先蒸後潑蔥油，鎖鮮同時去腥，火候差5秒就「破相」。更心急的老饕們，乾脆早早等待漁船靠岸，簾壺、蝦蛄被直接撬開，簡單白灼下肚，搶的就是那股離水30分鐘內的「海氣」。

分秒必爭，求鮮得鮮，離不開這座城市得天獨厚的地理條件。

溫州三面環山、一面臨海，大陸海岸線總長514千米，基巖海岸佔比很高，洞頭群島是舟山之外的浙江第二大漁場，離市區一步之遙。曲折的海岸造就衆多良港、海灣，與700多座大小島嶼相望，再加上甌江、飛雲江、礮江入海，形成灘涂、礁坪、深水槽，外海高鹽冷水、內灣低鹽暖水、河口富餌渾水交匯，如此複雜的海岸地貌環境，讓溫州海域同時擁有梭子蟹、大黃魚、佛手螺等種類豐富、跨度極大的海鮮。

辛苦捕來的海鮮，絕不能輕慢。幾十個漁港沿著洞頭、蒼南、瑞安海岸線密集分佈，運輸半徑壓到最短。一把罾子上午還在灘涂吐沙，中午就進了鍋。吃不完的鮮美，有許多運往蒼南靈溪鎮，這裡擁有中國最大的水產品批發市場之一浙福邊貿水產城，把溫州的鮮帶到中國各地。



▲左圖溫州的海鮮；右圖為溫州的小海鮮豐富多彩。



辣螺下鍋快炒、鮮辣開胃 鮑魚可家燒、清蒸、敲魚湯

除了生猛一面，精打細算，無所不吃就是溫州「搞錢」精神在吃海鮮上的極致體現。

除了遠海捕撈和養殖水產，還有許多「小海鮮」，是踩著礁石、扒著簾壺，一點點從浪裡摳出來，堪稱溫州版趕海。從前，溫州人把靠海吃海、以漁為生稱作「討海」，而今天，討海更像是沿海生活的一抹情調。血蛤、辣螺、簾壺、沙蒜（海葵）……摳來的小海鮮，做法五花八門。

面對長在潮間帶垂直巖壁的佛手螺，外形猙獰，一簇簇鑲在巖縫裡，酷似外星生物，漁民綁繩垂吊採來，汩燙後掰殼蘸芥末，海味衝鼻，嫩肉像果凍。來自深海章魚的小吸盤形如「克蘇魯」，溫州人拿來以蔥油調味，還起了個靈動可愛的名字，海靈菇。

學名疣荔枝螺的辣螺，殼小肉緊，自帶麻辣口感，採螺人蹲在潮溝邊，用鐵鉤翻撥礁石，鉤尖一挑就是一個。回家清水靜養吐沙，下鍋快炒，鮮辣開胃。人人喊打的寄生簾壺，也有吃法。團簇在船底、橋墩、礁頂的簾壺，用鑿子一下一下撬來，下鍋乾煸，出鍋撒椒鹽，殼脆肉嫩。

在溫州人眼裡，海鮮幾乎沒有「下腳料」。一說，每一次海洋勞作都不可錯付，每一縷鮮味都值得細細打量。青蟹，也就是蛸蚌，在溫州話裡被叫做「蛸蠔」（jiu m ě ng），是溫州人最引以為傲的海鮮。

以甌江入海口、鹹淡水交匯處的靈昆島

所產為最佳。此蟹上桌，蒸汽未散，溫州人不忙動筷，先把蟹翻過來，看肚臍分公母，公鉗壯，腿肉綿密，母黃清甜，吃法稍有不同。

真正的儀式從蟹鉗開始，掰開蟹鉗，露出雪白柱肉，蟹殼裂而不碎，再把最細的那條小腿折斷，尖端口子恰好成小勺，沿著鉗殼內壁輕輕一轉，連最後一縷筋膜也刮得乾乾淨淨。剩下幾條腿，腿尖輕咬破皮，唇舌並用，一吸一嗦，腿肉滑入口中。最後掀開蟹蓋，用筷子尖蘸一點醬油醋，輕點蟹黃表面，增加鹹鮮口味。

吃得如此精細的還有溫州「魚生」，其實是一種用酒糟和鹽醃漬的細長條的小魚，原材料為小帶魚「白帶」和帶魚幼苗，猶如柳絲一般細長。城裡說「白鱸（shan）生」，城關說「白帶生」，到了蒼南、平陽的閩南語裡又成了「帶柳絲」，一條不過筷子長的小魚，被方言切成3種叫法，恰如溫州人把小魚做成「魚生」，稍長些的曬成「魚乾」，連魚尾等小肉也要熬「魚露」，絲毫不浪費。

腥黏的墨魚內囊，包含雄墨魚的精巢與雌墨魚的卵巢和繖卵腺，溫州人小心翼翼地將三樣合攏，筷子輕戳，加少許鹽、蕃薯粉、薑汁，拍成掌心大的小餅，熱油一滑，就是人人愛吃的墨魚餅。除了鮮香，還有墨魚內臟的滑膩口感。鮑魚更是溫州人最質樸、最廣泛的海鮮情結，家燒、清蒸、敲魚湯無所不吃，成就了一日三餐的鮮。

甌菜風味「淡而不薄」 山野滋味畫龍點睛

浙江吃海鮮以精緻著稱，溫州人又把這份精緻，融入精巧的技法和「淡而不薄」的風味特色中。

地處甌江入海之處的甌越，溫州菜得名甌菜。潮汐日夜吞吐，海鮮是不變的靈魂。用淡，就是不藉重味、不搶本味，不薄，則是把海味的層次、香氣、回甘，排布圓滿。

比如甌菜幾乎不用白糖提鮮，而靠貝類、甲殼類體內甘氨酸推高鮮味。清蒸蛸蚌揭蓋那一口，鹹鮮收尾帶微甜，讓人回味。與這種味蕾哲學相對應的，就是烹調中的「二輕一重」：輕油、輕芡、重刀工。

炒罾子只勾幾滴熟豬油，油溫剛起煙就下料，吃的是海水原鮮，這是輕油。輕芡則是盡量不讓芡汁喧賓奪主，最好地提現食材的清晰輪廓、原汁原味，比如爆墨魚花，要一眼能看出刀紋。

甌菜刀工，以「敲」和「鏢」為特色。新鮮魚肉拍上生粉，一錘一錘敲成幾近透光的薄片，薄得能透出盤底花紋，卻又韌得夾不起、夾不斷。魚絲、火腿絲、香菇絲在滾水裡一焯即起，三重層層遞進，卻互不掩蓋，著名的三絲敲魚，提現「敲」的精髓。

鏢，是莖衣花刀的變奏，斜刀切過的海鮮，下鍋後受熱捲曲成麥穗、鳳尾，不僅是顏值即正義，也是以刀改形後對火候、油溫的苛刻。

更妙的是，溫州山海相交的環境，為甌菜的鮮美提供畫龍點睛的山野滋味。溫州地勢從西南向東北傾斜，綿亙有洞宮、括蒼、雁蕩諸山脈，海拔千米以上高峰17座。座座山峰捧出竹筍、香菇、鵝蛋、走地雞等物產，與海鮮同烹，出現「蛸蠔燉鵝蛋」「黃魚配筍乾」的山海融合菜，鮮上加鮮。山珍不奪味，只負責把海味的邊界再往外推一寸。

往時間深處望去，甌越人向海而生，兩千多年前就學會用潮差曬鹽、用季風曬養。潮水來去，漁船往返，四季週而復始，「淡而不薄」的味覺共識，爭分奪秒的海鮮狂熱，精打細算的菜餚做法，一點點形成。

唯快不破、無所不吃、清淡細膩，溫州海鮮的三大極致，背後更是這座奮鬥之都，勤儉細緻、拚搏探索的城市精神。當南來北往的人們，去溫州品嚐一份海鮮，也是品嚐一座城的真正本味。

本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲左圖為海靈菇；右圖為新鮮血蛤。