

走吧！到三门讨小海

晨曦未及刺破黑暗,大地染着灰蒙蒙的迷雾。在浙东三门湾畔,一群群“讨小海”的人们早已在滩涂边挖、铲、掘、捞、捡。

捡小鱼、捉小虾、抓青蟹、挖牡蛎、钓跳跳鱼……千百年来,三门人民依山傍海、渔樵相守、日出而作、日落而归,代代延续着“讨小海”为生的生活。如今,随着工业化、城市化进程的加快,不少农民纷纷转产,但海边人家仍在坚持这一传统生活方式,“讨小海”“烹小鲜”也成了三门的地域特色,也吸引着越来越多的中外游客来实地亲身体验。

□ 本报记者 任平 陈维连



讨小海

三门人说“讨小海”而不是“赶小海”,这多少流露出对物质生活的卑微姿态和虔诚祈祷。一个“讨”字,是对自然馈赠的感恩。

所谓“讨小海”,远比你想象的要博大精深,它不是某个特定的技艺,也不是简单的摸虾抓蟹,它是对海边人家最原始古老的渔业生产的统称,是一种非物质文化遗产。当地人“讨小海”的习俗千姿百态,列入浙江省非物质文化遗产名录的就有46种。

在三门,有一首特产谣,堪称本土特产总纲,同时指出了“讨小海”的好去处:

旗门青蟹健跳鱼,平岩泥螺蛇蟞蛸
东郭青苔铁强蛸,亭旁豆面横渡芋
晏站虾蚶鲜又细,猫头黄鱼黄又肥
湮浦望潮笑眯眯,洞港海鲜好风味

蛇蟞,虽然是海岛,但是岛上并没有沙滩,这里的海边都是滩涂地,大人小孩都可以在这玩滑泥。滑泥自然意在追逐“野趣”,就是可以直接在滩涂地里抓海鲜。不要嫌脏、不要嫌累,找个“海马”一腿跪在马上,一腿撑在泥巴里,一脚深一脚浅地往前移动“海马”。“海马”是迷你版的小船,滩涂淤泥深不可测,一脚跪在“海马”上,可以防止“讨海人”陷入泥地里无法自拔。驾着它,用手往泥里一摸,藏在泥地里的蛸子、角螺,无处可躲,尽入囊中,这种乐趣在其他地方可体验不到。海边人家谁家来客人了,随便到滩涂里忙上几个小时,小鲜小贝就能摸几把回去。

这里也是挖蛸人的圣地,她们套筒裤加斗笠,一手挽着篮子,一手握着铁锹,踩着海泥,举步维艰地行走在泥滩上,一铁锹下去,挖开一二尺深的淤泥,一个个裹着泥巴的肥蛸子就露出来了,弯腰、拾蛸,挖蛸人这一系列动作连贯、熟练。最冷最热季节,蛸最肥美,熟练的挖蛸人,一天可以挖几十斤。

到三门,一定要体验一下“小网捞鱼”。

这是近年来,海边人家在渔闲时期的一种新的收入方式。船老大开着自家的船,驶离健跳港,开向大海深处。带着游客在三门湾里畅游一天,开船撒网,停船收网。这种半机械半人力的作业方式,对于长期住在城市的人们特别有吸引力。而一天的伙食也就在这网兜里兜着,捞啥吃啥。现捞上来的海鲜在渔船上用水冲一冲,去了内脏,马上就被丢进锅中,一会儿工夫就香喷喷出炉,这份新鲜可是任何一家餐厅都比不了的。



烹小鲜

海上的人讨生活总是比陆地上的人更辛苦,更需要勇敢,然而回报也更为丰厚。面对满筐的各色海鲜,怎么把它们做成一道道可以招待远方贵客的美味佳肴?三门人自然也是花费了一番心思的。各种海鲜没有大烹大炒,全部还原最新鲜的原味,当地人管这样的烹饪方法叫作“烹小鲜”。

这里不得不提一下当地最大的农家乐餐馆三渔村制作的特色系列菜肴——“海八鲜”。它由原味望潮、御厨牡蛎、茄汁缢蛸、荷花显贞、跳鱼咸菜、家常鳓鱼、青蟹豆面、玲珑白虾八道菜组成。餐馆老板还为八个菜编了一段八仙游三门的故事。

故事就从八仙云游天台山说起:一日无事,八仙来到小柳旗门港,潮落水退,三门湾一望无际的金银滩,各种杂鱼贝类在海水中、海涂上嬉闹,激起了八仙的雅趣,八仙之尊铁拐李信口说道:“每仙一菜,自找海鲜,各显神通,不得相同。”

话音未落,只见张果老随手一抛,道筒化作无数竹棍,洒向海涂,跳跳鱼(也叫弹糊)不知何物从天而降,忙乱中,纷纷择洞而钻,想不到全钻入了张果老的竹筒阵,这也是渔民捉跳跳鱼,除了直接甩勾钓之外,最普遍的捉法。竹筒 柯弹糊,跳鱼咸菜煮。咸菜煮跳跳鱼,入味重、口感鲜,实为最佳搭配。

汉钟离不甘落后,早已将蒲扇往海中一捞,八脚光

头的望潮已满满一扇子,扔入沸水,原汁原味,脆脆嫩嫩的清水望潮已摆上。望潮清水煮,原味脆又香。

八仙之首铁拐李,不露声色,铁拐随风而去,拦住了横行霸道的青蟹王,架锅炖煮,捆绑青蟹的绳索已化成番薯豆面,一鲜一土,二者合煮,互补合意,味之最也。青蟹烧豆面,土鲜两相依。

这边,吕洞宾横眉剑出鞘,吓得鳓鱼魂出窍,海中不敢去,江中不敢游,浊杂在咸淡水中,故而鳓鱼肉质鲜、脑壳空,至今在三门靠海地区流传。因此,鳓鱼家常烧,莫吃鳓鱼头。

蓝采和手持花篮,变化莫测,喜得小白虾手舞足蹈,乱蹦乱跳跌入锅中,片刻一盘色如琥珀、玲珑剔透的海鲜珍品小白虾展现在眼前,已成下酒肴。

韩湘子不等闲,神笛一吹红满江,醉倒缢蛸壳自脱。清水煮缢蛸,浇茄汁,色味俱全,引得众仙食欲大开。

曹国舅,朝板化作牡蛎铲,海礁上的牡蛎哪经得起这一神铲,大片脱落,现在的蛸铲就像朝板上加个柄。蛸旺价更高,味鲜汁如乳,壮阳又滋阴。

何仙姑一枝荷花变化大,化作鱼皮套鱼身,从此,马面鱼皮色灰中带黑,故而吃马面鱼都要剥皮而食之。



话美食

三门的海获叫“小海鲜”。为什么要叫“小海鲜”呢?比起广东沿海的生猛海鲜,这里的水产大多产自浅海滩涂,青蟹、鱼虾、螺类、缢蛸、海瓜子、血蚶、牡蛎、佛手等等,如果把广东的海鲜比作大家闺秀,那么三门的海鲜就拥有小家碧玉的鲜、嫩,这份别致,正是地方独特韵味的写照。

有人说,北方人的味蕾如同大鼓,要厚厚实实敲击才能出来声音;南方人的味蕾则是轻巧的小戏,撩拨之间,都是风韵。因此,吃惯了“小海鲜”的三门人,“无鲜不落饭”。吃惯了三门“小海鲜”的人,也养刁了味蕾和肠胃,容不下一丁点的不新鲜,不新鲜的“小海鲜”是万万进不了口的,即便一时误闯入胃,恐怕肠胃也会识别出来,而无法让其停留。

浙东海鲜,三门最鲜?答案是肯定的,三门所处的纬度,是全国第一份。这里的四季温差,潮涨潮落,给“小海鲜”带来了最适宜的生长空间,给“小海鲜”充分的滋养。其次,三门的海鲜大部分产自滩涂。滩涂正是

海洋与陆地的交汇处,这里也是咸淡水交汇的地方。这里的“小海鲜”,有深海产品的鲜美,但又没有深海产品的粗粝;这里的“小海鲜”,有淡水产品的细腻,但又没有淡水产品的泥沙味。再则,三门是传统的农业大县,目前300多公里的海岸线,绝大部分保持着原生态,小海鲜的口感自然更纯正。

随着海洋自然资源的逐渐匮乏,这里的人们又犁海为田,围塘养殖。虽然,在三门这块水域里养殖的“小海鲜”与纯粹野生的“小海鲜”几无差异,但对于本地人来说,那些“讨小海”得来的“小海鲜”、那些刚捞上来即下锅煮的“小海鲜”,自然更是他们追逐的对象。

只要肯下力气自己去捕捞,自然也就可以安然享受来自风口浪尖的最美味的佳肴。因此,“小海鲜”之味其实是勤劳之味,“小海鲜”之鲜就在于近在咫尺的滋味,海鲜保鲜做得再好,一旦离开当地,吃的就不是同一个东西了。

吃“小海鲜”,最好自己到三门“讨小海”。