

# 来自“地狱”的海鲜、蔡澜“死前必吃清单”里的响螺、百里挑一的黄油蟹 吃过这些稀罕物的才是真吃货

本报记者 黄葆青

等了3个月,随着伏季休渔期终于结束了。

大黄鱼、小黄鱼、鲳鱼、带鱼、鲈鱼、梭子蟹、龙头鱼、虾蛄,8种新鲜海鲜被解禁,鲜活的海鲜又回来啦!但是,很多资深吃货是不满足于吃这些大路货的。今天,就让杭州吃货带你去认识一些海鲜老板口中你可能“没见过”的海鲜——

## 来自“地狱”的海鲜:佛手螺

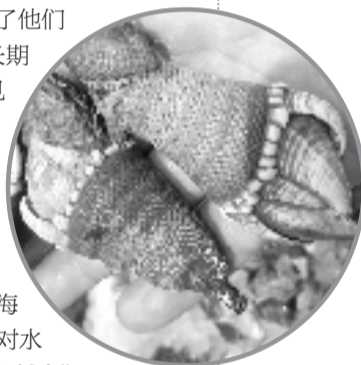
发现地:大唐海鲜

唐延胜,开了13年海鲜排档,因为做海鲜很有心得,他还上过央视一套的专题纪录片《中国小馆》。他的客人,很多都是从小在海边吃海鲜长大的吃货,为了他们成为回头客,他总是想尽各种办法,通过长期合作的渔民和渔船,进到很多市面上少见的新鲜。市场上不多见的佛手螺、野生沙蛤、沙虫,在他这里都能吃到。

老唐拿了一个佛手螺给记者看:“佛手螺因为外形像手而得名,学名叫藤壶,也叫龟足。因为长得实在太丑,渔民叫它‘鬼爪螺’,在欧洲还被形容成‘来自地狱的海鲜’。佛手螺一簇一簇挤在礁石的缝隙里,对水质要求挺高,水质越好,潮越急,佛手螺就长得越大”。

老唐告诉记者,虽然佛手螺长得不招人待见,可是喜欢的人却喜欢得要命。佛手螺有与生俱来的鲜味,不需要复杂华丽的煮法,“其他调料会掩盖它的‘鲜’,简单的水煮、白灼就能吃出它的鲜美。佛手螺的吃法像吃瓜子,用牙轻轻嗑开,掰去外壳,只吃里面的一小块肉,别看只有小小一撮,但是吃起来脆嫩爽口又很鲜甜。”

在老唐眼里,只有吃过佛手螺,才能理解这丑陋海鲜的迷人之处,“每次,我只要在朋友圈晒出有佛手螺到货,马上就会被一抢而光,如果是个头特别大的,马上就会有人打来电话,叫我给他留着,要立马过来吃。”



佛手螺

## 个头不大但是性情凶猛的小海鲜:泥令

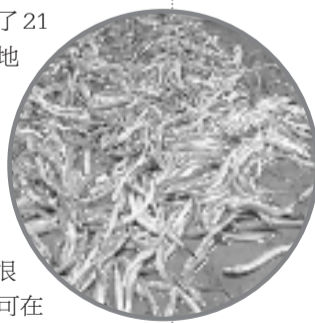
发现地:朝夕堂

季丽萍是温州平阳鳌江镇人,在鳌江开了21年海鲜餐厅。2015年她把老家的店原封不动地复制到了杭州城西,每天通过浙江的4小时交通圈,把炎亭的梭子蟹、南麂岛的螺,让平阳的渔货以最快速度源源不断地运到杭州。

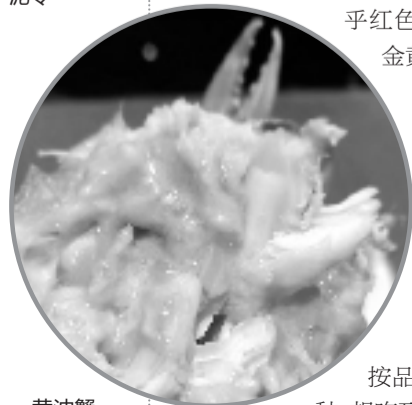
说起杭州人没吃过的海鲜,季老板推荐了店里的“泥令”,这种红色的小鱼,长得有些像泥鳅,在鳌江一带的浅海和江边的滩涂里很多,近看嘴里长着吓人的尖牙,有时还会咬人,可在当地却是非常受欢迎的美味。“泥令”的肉质细嫩鲜美,吃起来没有什么刺,通常的做法是油炸椒盐,或者用梅干菜炒。很多温州人听说她店里有这道菜,就猜到老板八成是鳌江人。

当地泥令的大名叫红狼牙鰕虎鱼。这是一种近岸暖温性鱼类,在近海与淡水均都能生存,别看个头不大,但是性情凶猛,会捕食小鱼或小虾。“五水共治”让鳌江水质越来越好,才让这种消失很久的“泥令”得以旺发。如今,还出现了捕捉“泥令”的新产业,每天都有人在鳌江滩涂上忙忙碌碌地捕捉。

季丽萍介绍:“其实,在我国其他地方也有红狼牙鰕虎鱼,比如,在广东潮汕地区,红狼牙鰕虎鱼叫做红狗鲷。做法是把鱼煎得酥脆,然后加切成细条状的萝卜干,用干沙茶干焗,滋味也是相当美妙”。



泥令



黄油蟹



响螺

## 上了蔡澜“死前必吃清单”:响螺

发现地:潮中人

阿彬是土生土长的潮汕人,2006年开始在杭州开潮州菜排档,每天想最多的就是,如何把老家的海鲜鲜活地运到杭州。阿彬说起杭州吃不到的海鲜,顿时两眼放光:“我老家各种珍稀海鲜太多了,杜龙、血鳗、薄壳……都是杭州吃不到的,不过都很难运输,运到杭州死了就没人要了,我就说个吃得到的吧——响螺。”

阿彬说:“响螺可是珍稀食材,响螺又叫香螺和金丝螺,潮汕地区的响螺螺头饱满,螺肉身小,肉质嫩滑,尤其是汕头地区产的响螺,特别爽口鲜甜。响螺目前极少有人工养殖,野生的响螺生长非常缓慢,五到八年才能长到一斤半左右的成体,出肉率也很低,1斤半重的螺,一般只能出三四两肉。”

阿彬还告诉记者,在网上流传的蔡澜“死前必吃清单”里就有响螺这道菜,响螺肉质鲜弹,嫩而不散,口感饱满而鲜,吃起来非常弹牙,并富有嚼劲,口感完全不输鲍鱼。响螺的吃法很多,灼、炒、爆、炖、焗都能把螺肉做得非常美味,阿彬最推荐螺肉厚切白灼和连壳炭烧这两种做法,因为这是大多数潮汕人喜欢吃的经典吃法。蔡澜先生说:“潮州人做的炭烧响螺是一绝,片成薄片,入嘴即化”,可见蔡澜先生对这道菜的评价之高。

## 农历六至八月正当时:黄油蟹

发现地:问溪山庄

冯宇,今年33岁,别看年纪轻轻,却已经做了18年厨师,其中有11年是在烧海鲜。他熟悉各种海鲜食材,工作之余最大的乐趣就是去全国各地寻找美味的海鲜。

说起杭州吃不到的海鲜,冯宇推荐了来自广东的黄油蟹,他说:“现在就是吃黄油蟹的时候,每年农历端午后的六至八月,正是吃黄油蟹的大好时光。黄油蟹可以说是大自然的恩赐,平均100只膏蟹才会有一只黄油蟹出现,黄油蟹的前身是膏蟹,成熟的膏蟹在猛烈阳光的照射下,体内的膏分解成金黄色的油质,渗透身体各个部分,蒸熟的蟹身颜色介乎红色与黄色之间,蟹盖、蟹爪关节处会有金黄的油脂,所以被称为黄油蟹”。

冯大厨介绍,为保持黄油蟹的原汁原味,只要用最简单的清蒸就行。蒸好的黄油蟹揭开蟹盖,一股特殊的蟹油香味扑面而来,蟹盖上会有一层黄澄澄的蟹膏,细细品味,油膏甘香、肉质鲜嫩,真是非常难得的美味。

冯大厨说,黄油蟹还有等级之分,按品质依次分为头手、二手、膏油、水油四种,想吃到头手级别的,基本上只能看运气了。



浙江24小时APP  
扫一扫,有更多美味等你。



杭州吃货  
小程序  
二维码