



迎来归帆品海鲜

要品尝更多的海鲜，除了嘴，还得靠腿，这是一次认识大海的机会，也是享受人生的过程。

□ 撰稿 | 沈嘉禄

一年一度的开捕，仿佛是一次禁欲的大释放。成千上万吃货仿佛等了一万年之久，眼睛发绿，头发枯萎，面颊嘴角都陷进去了，只听得螺号呜呜吹——其实都是想象啦，就约了三五知己向大海奔去，企图把最早进港的那条渔船一口吞了。

不要急嘛，罗马不是一天建成的，海鲜也不是一天能吃遍的。再说，在不同的海域、不同的港口，甚至不同的渔村，渔船捕来的海鲜都不相同，即使同一种鱼或蟹，叫法、吃法也不一样，味道各有千秋。要

品尝更多的海鲜，除了嘴，还得靠腿，这是一次认识大海的机会，也是享受人生的过程。

给望潮“马杀基”，是美味的曼妙前奏

有一年秋天与朋友组团去浙江象山，志在领略当地的“象山十八碗”，在一家很大的饭店看到虾鱼蟹鲞横陈在洁白晶莹的冰块上，就点了几道在上海不易吃到的海鲜，比如小管、望潮、跳跳鱼、虾柴——

上图：浙江省宁波市象山石浦渔港内，渔船云集、桅杆林立、场面壮观。

也就是现在称之为九肚鱼的那种软骨头，还有以前在台州才能吃到的沙蒜。

望潮这个名字颇为传神，比它的学名“短蛸”要生动有趣，是当地常见的一种小章鱼，一般体长四五寸的样子。望潮体黄褐色，背部色深，腹部色浅，也有触须和吸盘，与日本人想象中善于勾引女人的章鱼相比，颜值更加不堪。望潮是大海中的弱小生命，故而选择集体主义行为模式，涨潮时随海浪来到浅滩，迅捷地钻入泥浆中，用长长软软的触须捕捉食物，退潮后又忍不