

玉环鸡山:海岛日记



本报见习记者卢珍珍文/摄

如果说,鼓浪屿是文艺的,普陀是虔诚的,那玉环的鸡山岛,就像是被珍藏起来的独家私享,质朴又真实。乍暖还寒时,我们见过了诸多春天花事,也终于等来了海岛的春天。

车子行至栈台码头,花6元钱,就能购得去鸡山岛的船票。船体一浮一沉,当突突的马达声消停时,鸡山也就到了。踏出船舱的那一刻,海味夹杂着鲜味迎面而来,这是海岛专属的味道。

这座美丽的岛屿,因形如一只公鸡,屹立在东海前哨,才有了它的名字——鸡山岛。

大海是一道天然的屏障,涛声是最自然的安魂曲,踏上鸡山岛的那一刻,我们仿佛进入另一个世界。这个世界的人的命运,一半握在自己手上,另一半交给了大海。

码头是整个鸡山岛最有人气的地方。



渔船停泊在鸡山岛。

背靠着龙王庙,坐在石板上排成一排的老人,相互交流着昨天岛上发生的大事小事。捕捞回来,渔船靠岸,渔人熟练地将缆绳绕圈打结。被海风吹至脸颊黝黑发红的岛上女人们,正忙着晾晒切成段的带鱼、剥皮鱼。鸡山岛的独特,就是由渔民最日常点滴构成的。

海岛平地少,岛上居民的房子依山而建,层层叠叠,犹如一个大型的迷宫,看似凌乱却自有章法。拾级而上,走上每一条小道,弯弯拐拐处总有岔路和惊喜。抬头去看,石屋和石屋之间,搭起一张网,就成了天然晒场。岛上石屋的墙体,刷有当地民俗特色的墙画,村民也会拣海螺、贝壳这些当成装饰品。

鸡山岛并不大,岛上居民常开玩笑,谁家发生点小事,第二天整个岛都知道。

码头有电动面包车可以拼车乘坐,每人5元钱,随意到岛上任何一个角落。开车的师傅,是这个岛上的活地图,他知道,岛上的火山村有最原始的石屋群,风情沙滩的潮涨潮落是几点。一时间你可能没法下水在礁石间捡贝、螺,不用着急,毕竟,这里到处都是自然风光,去看看岛上的礁洞、岩石,也能咂摸出其中的奇特秀美。

我的海岛之旅终点站,留给了鸡山岛的最高峰,鸡公山顶。山顶处,有一个仍在使用的鸡公山灯塔。

说是岛上最高峰,但山路并不难走。春日,是这个海岛复苏的季节,山路两旁的野花,早已放肆开放。山顶风大,风中摇曳的紫色小花,给这座小岛增添了几分风情。灯塔全身被刷成白色,周边有游人可以活动的栈道。站在灯塔处,能俯瞰鸡山岛的全貌,又能瞭望东海的美景。

到了晚上,当整个岛都入睡的时候,只有灯塔,仍为海上的渔民指引着方向,灯光一忽一闪,仿佛在说:“你好!你好!”

二

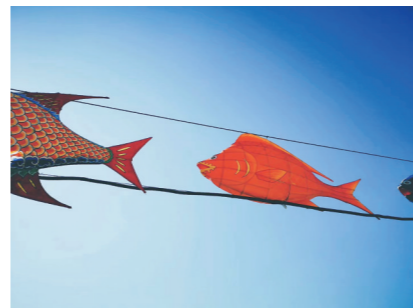
相比网红岛屿,鸡山岛就像一个青涩少年,它质朴纯真,却也准备好了拥抱游客的到来。

岛上的草坪公园里,白色的露营帐篷已经搭好。天气一热,露营的季节也就到了。帐篷露营既能全方位享受自然风景,又有较好的住宿体验,是时下较为流行的度假方式之一。最重要的是,露营帐篷旁就停着两辆房车,一辆方便游客洗漱,一辆就是流动的酒吧。到4月中旬,帐篷露营将对外营业。草坪集市、草坪电影、草坪烧烤这些户外项目,都能实现。你也可以入住岛上建在礁石上的轻奢民宿,房间面对着大海,海浪是你入睡的催眠曲。

在鸡山岛,实现海鲜自由,是必须的。比鸡山先出名的,其实是鸡山的海鲜。

这是大海的馈赠。不同季节,岛上居民总能享受到不同的鲜味。在鸡山吃海鲜,主要集中在码头一带,比如较为有名的跨海酒店。虾、蟹、鱼,还有那些你都叫不上名字的海鲜,这里总能遇见。最常见的蛤蜊,和萝卜丝一起下水,也能鲜你一嘴,那汤头可是难得的甜美。

很多来过鸡山的回头客,都是冲着这里的鱼干来的。海里打捞上来的海鲜从渔船上下来之后,直接拖至工厂洗净,腌制,再放到码头上自然风干。虾肉干、虾米、墨鱼干、鱼鲞等,一入口,总能尝出鸡山鱼干不同的鲜味。海岛女人是见过



鸡山的夜幕下来,码头的鱼灯便会亮起,照亮晚归的渔人。



海岛犹如一个大型迷宫,拐角处总会遇见风景。



当整个岛都入睡的时候,只有鸡公山灯塔,仍为海上的渔民指引着方向。

大风大浪的,卖鱼干吆喝起来,也很爽朗:“清蒸也好,放在菜上提鲜也好,下面条也很好,都行,你试试看,很好吃。”

暮色降临,当最后一班离岛船只的马达声响起,码头上的叫卖声、脚步声慢慢消失,鸡山岛终于又安静了。夜间,鸡山岛又恢复到它最初的模样,一个地道的小渔村。

诗与远方的邂逅 文旅惠民 共建共享



松子糖醋黄鱼

本报记者陈婧

“一条鱼,顶桌菜。”在台州人的心里,大黄鱼享有极高的地位,无论是“头碗菜”“压席菜”,甚至一桌佳肴,都不如一条大黄鱼有分量。如果说主人的热情在一壶好酒里,那么客人的分量就在这条黄鱼上,“无黄鱼,不成宴”。

大陈野生黄鱼,历史悠久、品质优良,在市场上一直享有盛名。但由于种种原因,如今,野生黄鱼已非常稀少。为了满足食客们的消费需求,大陈岛引进高科技养殖技术,在大陈海域利用深水网箱养殖黄鱼。

大陈海域水质佳、盐度高、鲜活饵料丰富,养殖环境符合大黄鱼生长的自然原生态条件。该地出产的养殖黄鱼肉质坚实、富有弹性、口感鲜美,保持了野生黄鱼的特性。如今,大陈岛已发展成为浙江省最大的大黄鱼养殖基地。

“野生的黄鱼又甜又鲜,价钱卖得很高,对普通食客来说可遇而不可求。现在市面上看到的,多数是养殖的黄鱼。大陈的养殖黄鱼与野生黄鱼相比,除了形态上有些许差异,其实各方面都差不多。”台州远洲凤凰山庄行政总厨金宝林说,好的黄鱼身形修长,尾鳍、背鳍、腹鳍一定是很长很发达的,肉质很紧实,烧制后的口感更加富有弹性。

他介绍,大陈黄鱼的烧法有几十种,本地人最常用的烹饪手法为清蒸和家烧,不需要过多的调味,就能在最大程度上还原黄鱼本身的鲜美。除此之外,大大小小的椒江饭店,也都有自己拿手的做

法,红烧、家烧、炖羹、爆盐蒸、雪菜蒸等,都是各家的镇店招牌。

二

金宝林擅长的这道松子糖醋黄鱼,在大陈黄鱼的多种烹制手法中堪称经典,入选了“百县千碗·鲜在台州”16道海味。

做好一道松子糖醋黄鱼,首先在于选材,“选用一斤五六两左右的黄鱼,最为适宜”。

黄鱼的前期处理也是关键。先将黄鱼去鳞;黄鱼不能破肚子,手法熟练的厨师,用一根筷子从鱼的腮部插进去,就可以直接去除内脏;随后去鳃,将鱼头部的两块皮撕掉——这两块皮腥味较大,不去除会影响整体味道。用清水将鱼冲洗干净后,将鱼身改刀,行业术语称为“一字刀”,“一字花纹从鱼身上切入,切开后黄鱼的鱼肉便会像瓦片一样张开”。

“这样处理,是为了之后在炸的过程中,让整个鱼身充分受热,成熟度更加均匀,最后鱼肉也可以和糖醋汁更加融合。”金宝林介绍道。

处理好的黄鱼,抹上姜、葱、蒜、盐、胡椒粉调成的汁腌制15到20分钟。“腌黄鱼的时间要掌握好,腌汁的味道要适中。腌制后的黄鱼,拍上生粉待油炸。”炸鱼是另一个关键步骤,先后入锅两次才能将鱼炸得外酥里嫩。“第一次下锅的目的是断生定型,将油温保持在五六成,控制在150至180摄氏度左右,手提鱼尾,先下鱼头稍炸,再慢慢将鱼身滑入油中,保持5到6分钟,直至鱼表面金黄。在油锅温度回升的时间,将鱼捞起放置油锅上,让鱼在出锅后等待的时间里依然能够保持温度。等锅内油温升至七

成,二次入锅,淋油20到30秒,酥脆的炸黄鱼便可出锅了。”

另起锅加入水、米醋、白糖、盐、老抽调汤汁,“些许盐是亮点,可以调剂口感,突出糖醋底味,使口感更有层次。”

松子黄鱼做得好坏,行业里有一个比较有意思的评判标准,叫作“头张尾巴翘,浇汁吱吱叫”,讲的是黄鱼炸得酥脆的时候,鱼的嘴巴会张开,然后两边的肉也会自然地张开,同时尾部翘得很高。

金宝林告诉记者,一份优秀的糖醋黄鱼最后炸溜和糖醋汁的配合应该是恰到好处的。“炸黄鱼一出锅,糖醋汁就要立马跟上,将调配好的糖醋汁直接淋上鱼肉,撒上松子、豌豆仁后,听到‘劈劈啪啪’的响声后,即可上桌,食客两分钟内食用最佳。”

用筷子夹起一块,鱼肉呈蒜瓣状,色泽金黄,外酥里嫩,味道非常香醇细腻。再蘸一点糖醋酱汁,丝滑、绵密的鱼肉融化在舌尖。回味间,既有大海的鲜甜甜美,又有家烧小菜的酸甜可口。

三

金宝林掌厨的25年间,做过多少份“松子糖醋黄鱼”,多得他自己也不清楚。



金宝林在厨房里忙碌。图片由采访对象提供

●台州市图书馆

》台州市民讲堂

春暖花开 旅行人像摄影拍摄综合技巧

【主讲】张伟超(佳能讲师)
【时间】4月11日(周日)14:00
【地点】台州市图书馆二楼报告厅

》云水展览

“峥嵘岁月 百年荣光”毛泽东诗词展

【时间】4月1日-5月2日
【地点】台州市图书馆中庭

等一朵花开——小林读书漫画展

【时间】4月2日-4月14日
【地点】台州市图书馆一楼大厅

》真人图书馆

通货膨胀下的财富保值增值

通货膨胀是指货币发行量大于商品流通实际需求的货币数量,从而引发的货币贬值。这是20世纪人类面临的一个新的财富杀手,毁灭财富于无形之中。在财富大变局下,如何深刻理解财富逻辑,把握资产潮汐,规避风险,让财富保值、增值,一直困惑着许多人。

本期真人图书馆主讲郭里明为资深金融人士,他将讲述怎样规避因通货膨胀带来的收入缩水,打好“财富保卫战”。

借阅时间:4月10日(周六)18:30-20:00
借阅地点:台州市图书馆一楼读者沙龙室
预约人数:25位(先报先约,约满为止)

预约方式:
微信服务号“台州市图书馆”-“我的”-“活动报名”
预约期限:即日起至4月10日

●台州市文化馆

春和景明——2021年九社成员迎春作品展

【时间】3月18日-4月18日
【地点】台州市文化馆诸子艺术空间
【主办单位】台州市文化馆、黄岩政协书画院
【承办单位】九社、松溪美术馆

“大美台州·影像古城”台州市群文摄影系列活动

【时间】4月
【地点】临海文化馆
【主办单位】台州市文化和广电旅游体育局、台州市文化馆、台州市摄影家协会

●台州市博物馆

》小玩童

树洞里的小松鼠——欢乐亲子时光

【时间】4月10日(周六)9:30-11:00
【地点】台州市博物馆二楼教室
【参加人数】15户
【年龄要求】4-6周岁亲子
【负责老师】黄雅萍
【活动简介】有一个藏秘密的树洞,孩子可以对着树洞说悄悄话,树洞里面有只精灵的小松鼠会帮你保守秘密。它在哪里呢?我们去博物馆找找吧。

不织布纸巾盒——手工DIY

【时间】4月10日(周六)14:30-16:00
【地点】台州市博物馆三楼大工匠教室
【参加人数】15人
【年龄要求】7-12周岁
【负责老师】黄雅萍
【活动简介】生活需要一点甜,处处充满小惊喜。我们餐桌上的纸巾是不是住在简简单单的盒子里?它们太孤单了,来博物馆DIY一份不一样的纸巾盒吧。盒子上的艺术元素,也能在博物馆展厅里找到哦。

“魔”力四射的台博君

【时间】4月11日(周日)14:00-15:30
【地点】台州市博物馆三楼大工匠教室
【参加人数】15人
【年龄要求】5-7周岁
【负责老师】斑马魔方俱乐部
【活动简介】魔方作为一种有趣的益智玩具,能使幼儿在愉快的情绪中,集中注意力进行观察思考,训练手眼协调能力,提高记忆力,培养幼儿良好的思维品质。当台博君遇上百变的枫叶魔方,会有怎样的魔力呢?

》大工匠

台州刺绣

【时间】4月11日(周日)9:30-11:00
【地点】台州市博物馆三楼大工匠教室
【参加人数】15人
【年龄要求】12周岁以上
【负责老师】刺绣志愿者教员
【活动简介】台州刺绣与中国刺绣同源,吸收融合了西方抽纱工艺,又称海门雕绣。其绣品不但立体感强,且镂空部分更是玲珑剔透、独具风格。本周日,由刺绣文化志愿者来分享她们所学,一起感受台州刺绣的魅力。