

知名作家王寒做客《人文台州》，聊古今台州美食

“无鲜勿落饭”背后的文化基因

所谓“靠山吃山，靠海吃海”，生长在东海之畔的台州人，最大的口福就是山海通吃。鲜甜，是台州人钟情的口味，土生土长的台州人都有一种不约而同的习惯与讲究——无鲜勿落饭。

作为浙江地域风物的代表性作家，王寒成长于东海边的台州，对家乡的美食情有独钟，从小吃到的海鲜是她最熟悉的味道。王寒为台州美食写过100多万字的文章，出版了《无鲜勿落饭》《江南小吃记》《台州风味》《东海寻鲜》等有关家乡美食的书。最新一本美食书《江海滋味》也即将面世。

台州人“无鲜勿落饭”的背后，有怎样的历史渊源？台州饮食文化中又藏着哪些独具特色的人文风物？本期《人文台州》相约知名作家、“拾味台州”美食推荐官王寒，探索台州美食文化基因，品味“鲜甜台州”的独特魅力。



王寒实地调研紫菜采收。受访者供图

台州人自古就爱吃海鲜

在王寒看来，吃海鲜是刻在台州人骨子里的一种美食文化基因，“我们的口味是从老祖宗那个时候开始传下来的，有文字记载的古人吃海鲜的历史，始于夏朝。”

据《史记·夏本纪》记载，大禹为治水在全国考察，尝到多种海味，建立夏朝后，他指定的四方贡品中就有海鲜。不过，古人口中的“海鲜”，与现在有所不同，比较广义，凡江、河、湖、海的水产品大都包括在内。

“在中国，有把湖称作‘海’的习俗，比如青海、中南海、什刹海都是湖，因此来自江河湖的水产品也被称为海鲜。”王寒说，甚至在夏周时期，被歌颂较多的还是江河湖里的鲜味，《诗经》里也有一句“岂其食鱼，必河之鲂；岂其食鱼，必河之鲤”，描写的都是淡水河鲜。

直到汉代，才开始风行食鲍鱼。“汉代国力强盛，经济发达，民间动不动就大摆筵席，大吃大喝，除了肉以外，不仅有蟹和鲤，还出现了海产珍品，白灼鲍鱼片。”王寒说，文献中记载的鳊鱼就是鲍鱼，东汉时成为贡品。

而台州人吃海鲜的历史，早在三国时期便有了记录。由三国的沈莹所著的《临海水土异物志》里提到了海参，将其烤熟了食用，味道鲜美，让人意犹未尽。这部关于临海郡的雏形方志，媲美于《山海经》的历史地理著作，也是最早记载浙东沿海水产资源种类的著作，其中记载的近海鱼类、鳞介有92种。

古代贡品中的台州海鲜

“现在的台州人可比古代的皇帝有口福。”翻阅过大量古籍，王寒发现台州海鲜自古就是进贡的佳品，是上得了台面的好食材。

唐朝时，只有在大臣升迁、士子登第的宴席上，才能看到丰盛的海鲜菜。王寒从古籍中了解到，韦巨源升任尚书左仆射后，宴请了唐中宗，大摆喜宴，备了60道菜肴。其中就有海鲜菜，包括烤大虾、平截剔蟹细碎卷、冷蛤蜊、鳊鱼羹、炸鱼子、鱼白等。

当时，台州进贡的海味主要是甲香螺和鲛革。“唐以前，通常把鲛鱼称为鲛，当时进贡的应为鲛鱼皮。”王寒介绍，甲香螺应该就是流螺，不仅肉好吃，它的壳还是顶级香料的合香，点燃后会散发出香味。

“其实，在古代，皇帝吃海鲜也是比较奢侈的一件事。”王寒说，如今台州人常吃的三鲜面中，蛤蜊是必不可少的，但对宋仁宗来说，却是很奢侈的美味。北宋时期，28粒蛤蜊价值两万八千钱，相当于现在一万元左右。

在北宋天圣元年，渔民在台州近海捕获三尺巨虾，红须长一尺多，色彩斑斓，是中华锦绣龙虾，又叫七彩龙虾，是龙虾中体型最大的。宋仁宗见了这只大龙虾的写真图后，啧啧称奇，封其为“神虾”。

“北宋人很少吃海鲜，一是因为定都开封，地处中原，离海远，价格高，二是因为古时候的保鲜技术落后，即便有钱，要吃到新鲜的海味也很不容易。”王寒说，南宋定都临安后，新皇城靠近东海，每天都有大批海鲜运往皇城，南宋初年出现

台州美食胜在好食材

“历史上有很多文人墨客赞美过台州的海鲜，进贡朝廷的佳品中，也有不少美食来自台州。”王寒认为，台州美食之所以好吃，首先来自于食材。这些好食材，离不开这片土地上的山川风物、人文地理。

研究透了台州海鲜的“前世”，她又在观察其“今生”上下足了功夫，凌晨3点从床上爬起来，赶到台州海鲜市场一探究竟。

王寒认为，吃海鲜有三重境界：一曰鲜美，二为肥美，三则甜美。台州人对海鲜的最高评价，就是“鲜甜”。

“东海的每一口鲜甜，都跟江河、大地有关。”王寒说，影响海鲜味道的主要原因，是季节与海域。

她随即解释道，海鱼的出生地、成长地，乃至

美食之城有潜力

对家乡台州的美食，王寒爱得深沉，爱得真切。“台州有山有海，山珍海货一应俱全”“鲜在台州山海间”“吃一口，让人黯然销魂”……说起家乡美食，她妥妥成了一名吃货，大力吆喝推广。

王寒写美食，其实讲的是人与自然、食物与土地、游子与故乡之间的关系。她以一部又一部的作品，助力弘扬台州美食文化，她期望有朝一日家乡台州可以拿下“世界美食之都”的称号，尽管这是一条任重道远的路。

了冰鲜渔业，皇城内还有海鲜铺子。

南宋江浙贡鲜，官方在“贡鲜之路”的大运河沿线城市设有许多冰窖，以利鲜船沿途换冰，确保各地进贡的鱼鲜，送到皇城还能有七八成鲜。明朝时期，白蟹从台州府出发，启程送到一千里外的南京，是用木屑保鲜的。

此外，《梦梁录》《武林旧事》记载的南宋食事，以蒸、煮、煎、炸、烧、烹、生、脍、糟、腌、酱、醉等方法制作的海味上百种，主要来源地就是宁波、台州和温州。

海水的温度、咸度、深度、流速，都会决定一条鱼的品质。东海是中国最大的渔场，海鲜生长环境最为独特，长江、钱塘江、甬江、灵江、瓯江、闽江汇入，寒流暖流交汇，淡水咸水交融，饵料丰富，产量大。

做一个合格的吃货，要懂得食材的搭配，吃得有讲究。“海鲜也有各种配法，比如萝卜丝配带鱼，梅干菜配河鳗，雪菜配黄鱼，菜干配黄呼（黄鳊鱼）。”王寒说。

王寒笔下的《东海寻鲜》，讲了二十四时，三十六味，桃花鲞鱼，清明马鲛，芒种虾皮，夏至鲳鱼，大暑鲈鱼，秋风白蟹……什么季节要吃什么海鲜，什么海鲜哪里最好吃，她都说得上来，“黄鱼吃嘴巴，鲳鱼吃尾巴，鲳鱼吃下巴，带鱼吃肚皮，米鱼吃脑髓。”

在王寒看来，台州拥有成为“世界美食之都”的潜力和优势，但还需要进一步去深挖台州特色美食以及美食文化、海洋文化，强化台州美食烹饪人才的培养，挖掘并推广像宁波汤圆、嘉兴粽子一样，具有标识性、国人皆知的大众美食，加大对美食的宣传和推广力度，让台州真正成为一座“来了就想吃，吃了还想来”的美食之城。