



中国有绵延1.8万公里的海岸线，不仅有着旖旎美丽的风景，更有让人垂涎欲滴的生猛海鲜。各种的肥美多汁的鱼虾贝蟹让吃货们怎能把持住自己。你知道哪里的海鲜最Q弹？你知道哪里的人们最会吃海鲜吗？在这炎热的夏日，跟小编来吧，注意口水哦！

Seafood 海鲜出没，小心口水！

□小慧

美味鲜货，应时应景

我们一行“两天三夜”的威海之旅完美落幕，在海边，非常文艺的感叹完面朝大海春暖花开之后，去吃海鲜成为大家一致的目标。虽然正赶上每年6月至8月的休渔期，只有一些虾贝可以祭奠我们的五脏庙，对于我们这些久居内陆的吃货来说也鲜美无比。特别是扇贝，这个时候的扇贝是最肥美的，只需要简单的蒸煮，辅以简单的姜汁调料就是最好的。而全须全尾的完美烤鱿鱼被大家从出发念叨到回家，什么一口鱿鱼肉相当于一口肥肉的魔咒也完全置之不理，看一眼就只有流口水的份。这大概就是海之鲜味的魅力所在吧。



8月玩海之旅的
必备海味菜单

清蒸扇贝是必点。辣炒花蛤是性价比最优的。你会发现海边的基围虾不仅味道鲜美价格更是超实惠，凉拌鱼皮是特色，有的话一定要点。还有海鲜疙瘩汤、海菜大包子都是不可错过的选择，最后来口碳烤鱿鱼，满嘴留香，回味无穷。



Link：一个海鲜吃货的日历表

不同的海鲜生长周期不同，一年中最肥美的时候也不同，每个季节吃什么海鲜好？这也是一门学问。（日期都是阴历的，这样比较准！）

十一月十五一直到来年一月份，天气比较冷的时候是吃海蛎子最好的时节，过年的时候最肥，一般能有鼠标那么大，里面满满的都是肉！

二、三月份，刚刚开春没有什么特别突出的好吃的，海红和扇贝虽然不是最好吃的时候，但都有卖的，有点小肥，吃起来还不错。

春天四五月份，是螃蟹最肥的时候，尤其是海里的螃蟹，“不施油盐而五味俱全者，唯一蟹与蚶”，由此可见蟹的美味。这个时候也是海红最肥的时候，味道也不错哦。

到了六月到八月是休渔期，这时候是吃不到新鲜的海鱼的，蛭子和扇贝很肥，特别是扇贝，柔软多汁，是贝类中最嫩的。在休渔期刚刚结束的时候是吃籽鸟最好的时候，胖胖的大身子里面全是籽。

休渔期结束后，海鲜的饕餮盛宴才算是开始。秋天的鱼最肥，是吃鱼的最佳时节。从八月十五到十一月十五三个月都是吃螃蟹和虾的好时候，九月末以前母的螃蟹比较肥，十月以后公蟹子也很肥了。再来就是吃虾婆也蛮好，味道也很鲜美，但是要等到十月份左右才有黄……

海鲜“盛”地，吃货天堂

其实作为山东人还是非常幸福的，因为我们守着盛产海鲜的黄海，众所周知，中国有4大海域，渤海，黄海，东海，南海，四大海域可谓各有特色，盛产的鲜味也各有不同，其中因为东海的海水温度处于南海和黄海中间，海水流动平稳，海水质量好，鱼肉很Q，而且这里除了南海的鲍鱼，其他什么鱼都有。说到南海，温暖的海水温度适合各类海鲜生长，广东人也很会烹饪，但有一点是，南海的海水流动很湍急，相对的鱼游来游去要花很多力气，这样鱼肉会比较硬，口感就不好了。可见海域不同，美味自不同。而去哪里吃海鲜好？相信是所有海鲜吃货们最关心的吧！抛开地域限制，甩掉金钱包袱，放眼全球，国内外的海鲜“盛”地，就在这里了。



【推荐地：舟山】——中国渔都

舟山素有“东海鱼仓”和“中国渔都”之美称。海洋物产丰富，主要捕捞品种有带鱼、鲳鱼、马鲛鱼、海鳗、鲈鱼、马面鱼、石斑鱼、梭子蟹和虾类等40余种，鱼、贝和经济藻类的资源蕴藏量和生产量之高，天下屈指可数。

来舟山，如果你不到沈家门滨海路的大排档尝尝海鲜，来舟山也等于没来。沈家门，号称“小上海”，是我国最大的渔港和海水产品的集散地，向有“渔都”之称，它与秘鲁的卡亚俄港、挪威的卑尔根港被称为世界三大渔港，这里的海产品产量约占全国的1/10，商品鱼占了全国的1/2，在全国排名第一。渔都景色别具一格，每当鱼汛时节，只见沈家门近海万舟云集，十里港区，都是渔船的世界；到了傍晚时分，渔船上灯火数万点，岸上海鲜大排档一字排开，蔚为壮观。

◆必吃之选：

黄鱼、带鱼、石斑鱼、锦绣龙虾及蛎、蛤、虾、蟹，还有淡菜、青蟹等，都是极具特色的海鲜名品。



【推荐地：香港西贡】——汇聚中外

到香港当然想吃海鲜，问港人：哪里能品尝到地道的海鲜大餐？人人都说去西贡。

西贡的海鲜可谓应有尽有，澳洲的鲍鱼、温哥华的皇帝蟹、泰国的濑尿虾、越南的龙虾……琳琅满目，第一次去的朋友一定要收住口水，这里的海鲜不仅品种齐全而且卖相都相当好，个头大，品种多，生鲜活猛，特别是当你看到1.25升的可乐瓶里的濑尿虾，才知道，原来见过的那些濑尿虾不过是屌丝，这才是真正的高富帅啊！但价格却是大排档的档次。西贡海鲜一条街沿着海岸蜿蜒开去，窄而长，大约有1公里，街边鳞次栉比的，就是一家接一家的傍海餐馆，它们都以烹饪海鲜而闻名。预示着一段美味之旅的开始。

◆必吃之选：

鲍鱼、清蒸石斑鱼、长腿蟹……



【推荐地：厦门】——吃得痛快

靠山吃山，靠海吃海，一直以来海鲜都是厦门人的最爱。由于渔民每天打捞到的鱼类种类不会完全相同，所以厦门的海鲜大排档一般是没菜单的，海鲜柜台就是点菜台。进店以后首先在醒目的位置看到一个大大的海鲜柜台，在对应的海产品旁一般都放着小牌子，标明了名称和价格，有的不太常见的海鲜牌子上还会标明适合的几种做法（酱油水、红烧、干煎、清蒸、煮汤等等）。看到哪个对眼了想吃了，就点走称重。

◆必吃之选：

蒜蓉粉丝蒸蟹、白灼花螺and苦螺、酥炸软壳虾、菜花炒蟹、白灼鱿鱼仔、白灼虾菇、粉丝蒸蟹还有老蛭汤和黑米饭蒸蟹。



【推荐地：三亚】——就是个鲜

去过三亚海鲜大排档的朋友都知道，三亚的海鲜大排档不同于其他城市，是“市场和大排档总汇”。在旁边的市场自助买好海鲜和菜，然后拿到旁边的加工店，找一家喜欢的店家去加工，因为海鲜足够鲜活，所以不管怎么加工味道都不会差，而且很有当地特色。三亚春园海鲜广场，因为网上的知名度太高，所以游客也非常多，现在东西的价格也全部水涨船高，而且人山人海，到处是游客。而友谊社区下岗职工海鲜加工广场，大多是本地人请客吃饭的地方，性价比比较好，大家可以去逛逛。

◆必吃之选：

鳗鱼、海胆蒸蛋、白灼濑尿虾(虾姑)、清蒸三点蟹、蒜蓉粉丝焗拔蚌、烤生蚝、清蒸老虎斑等。