



海南美食地理

海南特色美食文化节专题报道

陵水疍家鱼排：大海上的鲜活风情

文\海南日报记者 于伟慧 特约记者 李玉峰



太阳开始落山,新村港的海水变换了色彩,当白日的喧嚣即将结束之际,新村港上机动船的马达声又开始热闹起来, ■家鱼排的海上餐厅人流开始汇聚,一艘艘小船穿梭在码头和渔排之间,这种吃饭前所乘坐的交通工具,让食客还未进餐,便开始体会 ■家鱼排的别样风情。海风从四面八方涌来, 略带咸味却倍感新鲜,坐在渔排上,可见清澈的海水里,小鱼小虾游来游去。我们选择在了一家规模最大的渔排上品尝陵水美食, 老板吴财贵招呼着来自天南海北各地的朋友, 用不太标准的普通话向客人们介绍, 我们这是在大海上吃海鲜,贵在新鲜。

大海深处的鲜活原料

几乎每一位食客走上渔排,无一例外地都会先去体验一下 ■家风情。吴财贵一边向食客介绍海鲜的品种,一边介绍着 ■家人的生活习惯,港口给了 ■家人的海上生活方式,也产生了海上餐厅这种独具特色的 ■家渔排。在渔排上点菜,餐厅没有菜单,螺、虾、蟹、鱼都在网箱里,看中什么点什么。渔排上的海鲜,主要是三个产地,一个是陵水附近海域,另外就是西沙、南沙,西沙、南沙的海鲜虽经长途跋涉,但绝对都是鲜活的,运到渔排之后,放在网线里放养,新村港每天两次涨潮退潮,不但给新村港进行两次洗涤,还会给这些来自异地的朋友带了丰富的饵料,西沙、南沙的海鲜在网箱里,依然生龙活虎,逍遥自在。“许多人觉得这里的海鲜味道非常棒,以为厨师很厉害,其实错了,主要就是原料新鲜。”吴财贵说。



▲美味的椰子鱿鱼
▼富贵虾

富贵虾与椰子鱿

坐在渔排的边上,吹着海风,听着海上来来回回的马达声,一场海鲜大餐拉开帷幄,餐桌上有苦螺、沙螺、血螺、美腿螺,大对虾、富贵虾,青花蟹,还有燕子鱼等。老板向我们介绍,这些海鲜,大部分都是产自陵水周边海域,味道十分鲜美。餐厅经理史亚海告诉记者,他曾经向海洋、水产专家咨询过,为什么陵水周边的螺类、马鲛鱼等味道鲜美,口感甘甜?专家给出的解释是,陵水周边海域,一是珊瑚礁比较少,二是海水盐度相对较高,这两

个条件使得在此生长的海鲜与其他海域味道有所区别。在满桌的海鲜中,有两种不得不提,一是富贵虾,也称“赖尿虾”、“螳螂虾”、“爬虾”,虽然这种虾类很常见,但是在渔排上吃又是另一种味道,虾肉饱满,味道鲜美。史亚海说出了其中的奥秘,富贵虾一旦死亡,在很短的时间内一部分虾肉就化成水了,所以在很多地方这种虾感觉肉瘪瘪的,而在渔排上吃,刚从海水里捞出就马上出锅,虾肉不损失,所以味道更鲜美。除了富贵虾,椰子鱿鱼,绝对是陵水真正的美食,新鲜的十厘米见长的小鱿鱼,内脏掏空,里面放上椰蓉,清蒸或白灼过后,鱿鱼的香,椰蓉的甜,融在一起,润滑怡口。

一道椰子鱿鱼,勾起了随同记者一起采访的陵水县委宣传部老李的儿时回忆:他家就在海边,父亲是渔民,偶尔父亲捕回来新鲜的小鱿鱼时,母亲摘来新鲜的老椰子,刮出椰蓉,塞进鱿鱼腹中,清蒸或白灼,是改善他们生活最好的美味,后来有几十年没吃了,但今天又吃出了儿时的味道。渔排上的厨师告诉记者,现在椰子鱿鱼一般的餐厅很少做,主要是因为这种小鱿鱼的捕捞有季节性,其次是费工费力,一般餐厅不愿意做,所以食客们很难品尝得到。

穆青美誉的“天下第一粥”

陵水渔排 ■家海鲜,有一种美食已经成为招牌,慕名而来的食客众多。早在 1997 年,新华社原社长穆青在陵水渔排吃“气鼓鱼”粥,也称“刺鼓鱼”粥,因为味道鲜美给出了“天下第一粥”的美誉。撒着零星的葱花、胡椒,粥几乎还是沸腾的,就被端上餐桌,盛上一碗,稠稠的,鲜鲜的,甜甜的,香香的,鲜美无法言表。但问到“天下第一粥”的制作方法及其配料时,服务员在极力保护东家的“知识产权”,只是简单地说了“天下第一粥”的制作过程,至于配料,他只是说新米和刺豚。所谓新米即是选择当地产的上等米作为鱼粥制作的“母本”。“新米”,指的是刚从稻田收割回不久的稻谷,碾成米后最长储藏时间不应超过 10 天,储藏的时间当然是越短越好,以当天碾出来的大米为最佳。至于刺豚,这是“天下第一粥”的主角。刺豚鱼生活在海底珊瑚礁石间,周身体长着又长又硬的刺,就像刺猬一样,令人看了会毛骨悚然的,小孩子是不敢靠近它的。当地人一般称它作“气鼓鱼”。顾名思义,当它遇敌时,便把隐藏在皮层下能克敌制胜的刺全部耸鼓了起来,吓退敌人,它便不战而胜,化险为夷。

它生活在海底世界,每天遇到的对手少则几百次,多则上千次,每次它都要“鼓气”,因而这种“气鼓鱼”的皮层活动量相当大,营养价值高,尤其胶质最为丰富,对胃溃疡、胃痛、胃垂等肠胃病有一定的食疗效果。同时“气鼓鱼”的皮质还含有十几种人体不可缺少的微量元素,据说,常吃能润肤美容,益寿延年。

海味浓郁的陵水酸粉

讲到陵水美食,不能不提陵水酸粉。虽说陵水酸粉与 ■家鱼排没什么关联,但酸粉中重要的配料沙虫干、虾干、鱼饼都是来自大海。传说清朝



时,海南粉从海口传入陵水,陵水人结合丰富的海产,将其改良,在海南粉的配料中添加了沙虫干、鱼饼、小咸鱼、鱿鱼丝等海产品,而且用来拌粉的调料酱汤也添加了食醋,配上陵水地区特产的黄灯笼椒,变得酸辣甜香,与海南粉风味相去甚远,慢慢“陵水酸粉”之名就被传开了。陵水酸粉在陵水地区非常有市场,老少皆宜,无论哪家办喜事或是祈福,大小酒宴基本都有酸粉。海南米粉家庭中,许多人也以陵水酸粉最为开胃,可惜的是,在海口却不像海南粉、后安粉、抱罗粉那么常见,很难吃得着。在陵水,制作酸粉最出名的就是安马村,全村家家都是制作陵水酸粉的高手。据村里的老人介绍说,传统的陵水酸粉,制作至少要一个月,首先是把米放在水里浸泡半个月,然后捞出来晾干,然后放在一个高温的小屋子里发酵半个月再磨成粉,制成面皮,面皮做好后,再用细线一道道切开,这样,陵水酸粉才做好。在配料中,醋不可少,但最为主要的是沙虫干、鱼饼、虾干、鱿鱼干、牛肉干等,现在沙虫干市场价格十分昂贵,陵水酸粉中最为精华的沙虫干已经少见,但是其他配料都不少,并不太影响酸粉的口感。

陵水新村港渔排的海上风情。李幸璜 摄

陵水疍家鱼排的「气鼓鱼」粥

本报图片除署名外由海南日报记者于伟慧摄