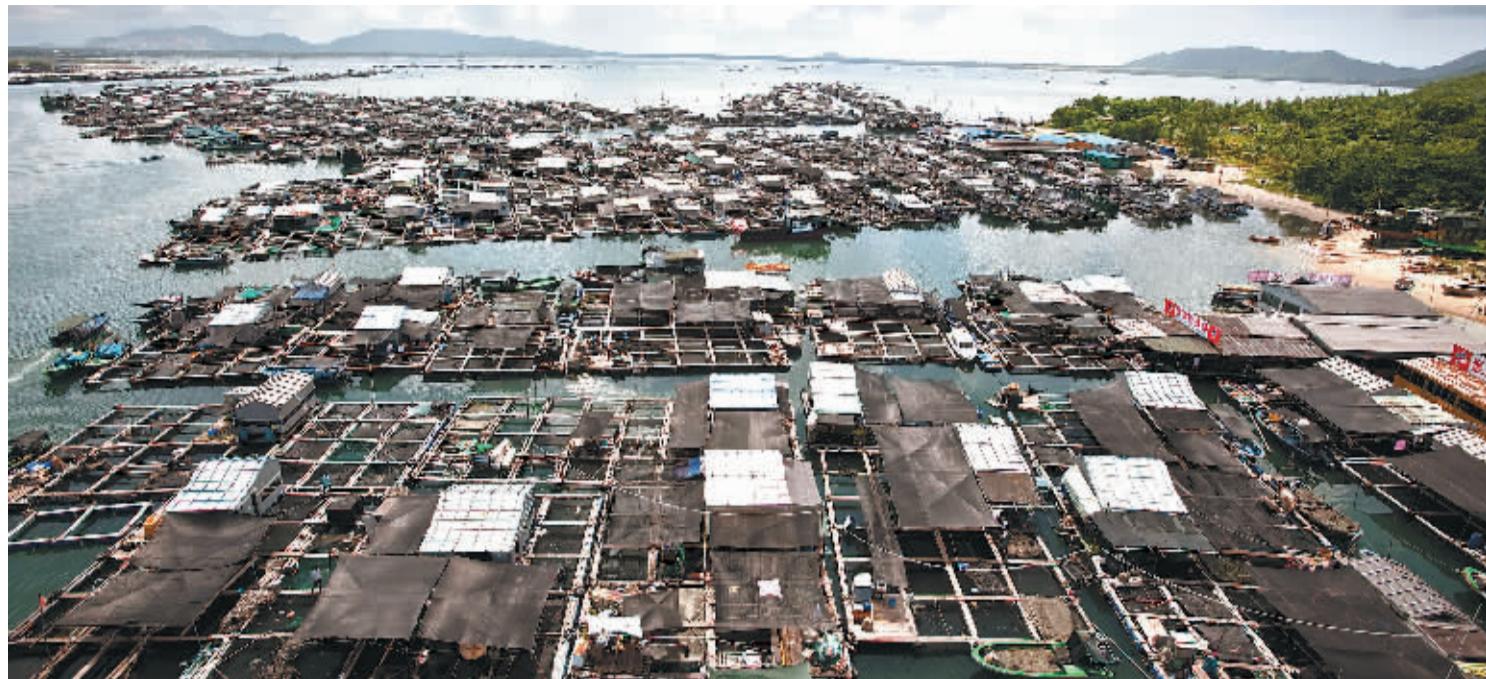




陵水疍家鱼排：大海上的鲜活风情

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，一家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，便开始体会一家家鱼排的别样风情。

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。我们选择了在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一家风情。吴财贵一边向食客介绍海鲜的品种，一边介绍着一家人的生活习惯，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鱼排。

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，逍遙自在。

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。



富贵虾与椰子鱿

坐在渔排的边上，吹着海风，听着海上来回回的马达声，一场海鲜大餐拉开帷幕，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，刚从海水里捞出来就马上下锅，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”

陵水鱼排一家海鲜，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立了起来，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。虽说陵水酸粉与一家鱼排没什么关联，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



◀ 美味的椰子鱿鱼

▼ 富贵虾



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房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。