

在内陆城市,“生猛海鲜”几乎就是高档酒店的代名词,要吃上一桌“生猛海鲜”,动辄需要花费上千元甚至数千元不等;然而,在海南城乡,“生猛海鲜”是食客对店家的基本要求,哪怕海鲜有一点点的不新鲜,也会被挑剔的食客马上品尝出来……

辞典中这样解释“生猛”:形容海鲜类食物鲜活的样子,如生猛海鲜。靠海吃海的海南岛,既是全国唯一的热带海岛,又拥有全国最大的海域面积,所以,这里的海鲜自然最是“生猛”。

在岛外那些经营“生猛海鲜”的高档酒楼里,制作海鲜是一件繁重而又显得极为隆重的事情,经过大厨用各种各样调料精心烹制

的海鲜,往往被精心摆放在精美餐具中才被呈送到食客面前。相比而言,拥有丰富“生猛”海鲜的海南岛,在吃海鲜的态度上显得很随意:往往直接把各种新鲜的鱼、虾、贝、蟹直接倒入一锅清水中,凭着食材的新鲜,煮熟后一顿鲜美无比的海鲜大餐就此开始。

这样的吃法看似“随意”甚至太过“简陋”,其实透着的是海南人对自家海鲜的无比自信;因为只有新鲜天然、品质一流的海鲜原料,才可以不需要任何调料的配制,才能够拥有如此自信

鲜美独特“渔排餐”

在海南,海鲜“生猛”到甚至能够直接到大海里“自己点”。要享受到这样的待遇,只需上渔排即可。现在,以现取现食生猛海鲜和独特的海上浮动餐厅形式而声名远扬的渔排海鲜大餐,已经成为海南海鲜餐饮的一大特色。

海南岛上有名的渔排,当数陵水新村港的疍家海上渔排,这里也是全国规模最大的石斑鱼养殖基地。“疍家人”在新村港已有500多年历史,他们的祖先大多来自福建泉州,或是广东南海、顺德等地,靠打鱼为生,以舟楫为家,虽历经变迁却仍保留着独特的风俗。

生活在水上的“疍家人”,房子四周浮着一个个网格式用木块围成的大小相仿、呈井田式规则排列的养殖网箱,当地人称为“渔排”。网箱里的海水与大海相通,使得饲养在其中的海鲜能够保持着最大程度的鲜活。渔排海鲜由于少了运输和饲养等环节,不像一般餐厅的海鲜,海产品早就掉了膘,没有了生龙活虎,自然也就烹饪不出绝对的原汁原味。

由于靠近南湾猴岛景区,上世纪九十年代中期,“疍家人”开始尝试在渔排上开起餐厅,通过穿梭于渔排和港口间的小船,一批批食客不仅能够体验到水上人家的别样生活,更可以在渔排前直接把心仪的海鲜从大海里“点”出来,在这样的地方吃海鲜,当然是最最鲜美的!

在渔排的网箱里,养着各种渔民从深海打捞上来的野生、鲜活石斑鱼、墨鱼、鲨鱼、红鱼、青衣鱼、扒皮鱼,还有青蟹、面包蟹、花蟹、三点蟹以及各种贝、虾、海参、螺等,让人目不暇接,垂涎欲滴。食客看中哪一个,只需轻轻一指,店家就可以把这些食客甚至从未见过的生猛海鲜从“海里”直接捞上来。

渔排上最令食客称道的是海鲜粥。这里有各种鱼粥、蟹粥、螺粥等等,由于食材新鲜,熬制的粥鲜稠浓香。尤其是老虎鱼粥,由于鱼皮所含胶质多,熬制的鱼粥嫩滑鲜美。

老虎鱼是刺鲍鱼的俗称,大多食客对老虎鱼粥食而不忘,除了本身味道鲜美,烹饪过程的特别也令食客记忆深刻。食客其实从挑选老虎鱼时就已经开始感受到它的与众不同:满身是刺的老虎鱼被从网箱里捞出来后,在食客眼中马上就膨胀成了一只圆圆的大“刺猬”。就在食客还在啧啧称奇于老虎鱼的“多变”时,经验丰富的“疍家人”已经开始剥去鱼头,用开水烫过后,再用钳子将老虎鱼身上的刺一根根拔出来。

剩下的事情就好办多了,把鱼肉剁碎,放入已经熬得起胶质

海里『点』餐味鲜美

文\海南日报记者 杨春虹

的普通白粥里,再熬煮一小时,鲜美的老虎鱼粥就出炉了。

尝过一口老虎鱼粥后,再挑剔的食客,也会认为之前稍显漫长的等待是值得的。据说见多识广的新华社原社长穆青,上世纪末期在这里一连吃了5碗老虎鱼粥后,赞叹说,世界各地的小吃几乎都尝遍了,就没吃过如此美味的粥。

在海南旅游业的助推下,原本仅仅是渔民一种养殖方式的渔排,现在已经成了南湾猴岛景区最吸引游客的卖点之一,游客在欣赏美景的同时,更可尽情享受一顿最具海南风情的海上渔排大餐。

随心所欲“打边炉”

“海鲜大餐”已经成为游客到海南旅游不可错过的美食,对一些游客而言,其吸引力甚至超过了海南的美景。在海南吃海鲜,如果想吃得正宗又过瘾,一定要学着海南人“打边炉”。

海南人“打边炉”历史悠久,且名目繁多。据说是因围炉而食,守着炉子边涮煮边食,所以称之为“打边炉”。从烹饪技艺而言,“打边炉”几乎没有什么“技术含量”可言:只需一锅清水,再放入少许香菇、枸杞、葱、姜、地胆,然后就可以放入喜欢的海鲜尽享一顿海鲜大餐了。

涮出来的海鲜原汁原味,鲜味十足,这时可以根据各自口味配制喜欢的沾酱。待海鲜吃得差不多了,锅里的清水已经变成一锅鲜美无比的海鲜汤,这种汤几乎不含任何脂肪,热量较低,蛋白质含量高。同时,汤中又保留了食材中的多种维生素,喝后很容易被人体吸收。喝上一碗后,再放入各类蔬菜,或是面条,另一种美味就会接着开始。

海南人认为,这种吃海鲜的方法虽简单,但唯有如此,才能不喧宾夺主让调料抢走海鲜的美味。清汤下锅保留了汤的自然和海鲜的鲜味,既环保自然,又原汁原味。

海南“打边炉”有两个最显著的特点,第一是汤菜合一,汤鲜味美;第二是一边涮煮一边趁热吃,能吃出食物原有的风味,“打边炉”已成为海南饮食文化的一个重要组成部分。

外地游客到海南“打边炉”,往往首选海鲜边炉。短短几年时间,在三亚、海口就出现了多个海鲜大排档,大受游客和当地人欢迎,游客在这里可以自己挑选各类海鲜,然后交给店家简单处理之后开始“打边炉”。

其实,在海南本地,“打边炉”是一种随心所欲的吃法,无论是天上飞的地上跑的还是水里游的,都可以拿来“打边炉”,最常见的“打边炉”的主料有牛、羊、鸡、鸭、鱼、虾、蟹肉等肉食;配菜有冬瓜、生菜、萝卜、冬菇、豆腐、杞子等,应有尽有,海南人用“打边炉”的方式,享受着原汁原味的美味。

有人认为,“打边炉”是海南人最得意的饮食杰作之一,也是海南人对食材充分自信的突出表现。



老虎鱼



美味海胆



小朋友在陵水海上渔排捞螃蟹。本版图片由海南日报记者王凯、李幸璜摄