

怪味美食

黎家鱼茶

文图\海南日报记者 杨勇

「鱼茶」,其味酸怪,初尝者,难入口,不适应。吃「鱼茶」,一次怯之,二次适之,三次瘾之。

泡,喝其水,食鱼肉,与泡茶的方法类似,所以「鱼茶」用了茶名。

「鱼茶」其实是一种黎家特色菜肴,用米饭与鲜生鱼为主料,腌制数日可成。因食用时要用水中冲。

「鱼茶」,黎语发音「nan da」,虽名为「茶」,实际上和我们平日里喝的红茶、绿茶毫无关系。



到白沙,切莫忘了尝尝“鱼茶”,这一独具特色的本土美食。

天下之大,各个民族都有各自的美食佳肴,可谓五光十色,美不胜收。海南黎族特有的“鱼茶”,从古至今都是黎家人招待贵客的“第一美食”,其味酸而微咸,甘香可口,诱人食欲。

“鱼茶”的由来,据说是黎家人的偶然之笔。传说在很久以前的一次丰收庆宴后,为了不浪费吃剩的东西,黎家人便无意中把米饭和生鱼放在一个坛子里盖好,几天后发现其味鲜美异常,“鱼茶”因而流传至今。当下,虽然饮食极为丰富,但“鱼茶”作为一道特色菜肴,仍在海南白沙、五指山、琼中和保亭等地被推为“第一宴客特色菜”。

由于用料原生态,富含氨基酸等人体所需元素,符合时下的健康饮食理念,“鱼茶”这种腌制美食,通过逐渐革新,衍生出“肉茶”、“牛皮茶”等一系列产品,正在悄然走进海口、三亚等城市的食肆。

鱼茶溢香飘满屋

用溢香满屋来形容“鱼茶”绝不为过。前不久,海南日报记者在某饭店包厢内打开一瓶从白沙金燕鱼酸店带来的“鱼茶”给同桌的食客品尝,“鱼茶”还未入口,一股淡淡的酸甜味道,便飘满整个房间。

在座的有几位是黎族人,见有“鱼茶”,便大快朵颐起来。他们边吃边说,“鱼茶”,其味酸怪,初尝者,难入口,不适应。吃“鱼茶”,一次怯之,二次适之,三次瘾之。“鱼茶”犹如北京臭豆腐、四川怪味豆,闻时“臭”,吃时香,又“臭”又香。回想起自己初尝“鱼茶”的感受,的确所言不虚。即使尝过几次,仍有人不能适应“鱼茶”的味道,只好笑曰其“不知味”。

“鱼茶”在白沙很容易吃到,不仅有“鱼茶”店,就是市场上也有卖。在白沙,“鱼茶”也叫鱼酸。当地黎族妇女都会制作“鱼茶”,每年春节、“三月三”来临前,男人们忙于下河捕鱼,女人则忙于制作“鱼茶”。当然,平时大多数黎家人也都备有“鱼茶”,以便急用。

白沙黎族自治县政协副主席符建友说,“鱼茶”味酸甜而芳香,咬食时柔软且稍韧,气爽神清,五内透明,凡是懂吃“鱼茶”的人都对它赞不绝口。

据介绍,“鱼茶”的制作较为复杂,首先要选用鲜鱼肉,不新鲜的肉腌不出口感鲜美的“鱼茶”。其次对卫生要求高,腌制用的瓶子、坛子一定要干净,如沾有一点污物、油腥,也会对“鱼茶”品质产生影响。

“鱼茶”可分为“湿鱼茶”和“干鱼茶”两种。腌制“湿鱼茶”时,先把淡水活鱼(大小鱼均可,大鱼需砍成块状)收拾干净,拌上盐,腌上一两个小时,然后挤干盐水,掺入凉米饭、酒曲搅匀,再装进干净的坛子里密封起来。“鱼茶”放25天以上,便可食用,放得越久,其味越酸。制作“干鱼茶”则要把鱼晒干。“鱼茶”多为冷食,因为热过的鱼肉会烂,口感不好。

改良鱼茶食客多

白沙“金燕鱼酸店”,门脸不大,但名气却不小。几次到白沙吃饭,不少人都推荐它,说它是白沙“第一鱼茶店”。

7月28日,在金燕鱼酸店,海南日报记者见到了

店主人金明燕。

金明燕说,她是地道的黎族人,家就在牙叉镇的一个村里。起初做“鱼茶”,她是向婆婆学的。她说,土法制作的“鱼茶”,多是以剩饭与



吃不了的鱼肉为原料,腌制出来稀稀的卖相很不好看,而浓重的酸味也让食客难以适应。就连她自己,也曾是一个不懂也不愿吃“鱼茶”的黎族人。

由于家人爱吃,金明燕不得不硬着头皮学做“鱼茶”,她不断摸索革新,如今不仅能做符合大众口味的“鱼茶”,还推出了“肉茶”、“牛皮茶”等“鱼茶”衍生产品。

金明燕说,她每年购买的鱼肉、猪肉等原料加起来超过10万斤,不少海口、三亚、琼中、保亭等地的饭店也到她这里来购买产品。

说起自己和“鱼茶”的缘分,金明燕讲了一个故事。早些年,金明燕曾在五指山市的一家酒店工作,她和酒店经理沟通,能否将自己做的“鱼茶”放一些到酒店卖,这一想法,得到了经理的应允。金明燕的鱼茶在酒店很畅销,不少客人走时都要特意买几瓶带走。

一次,经理告诉金明燕,一位从美国来的客人在回到美国后,通过分析仪器,发现“鱼茶”富含氨基酸等人体所需元素,对人体健康大有裨益。

自此,金明燕坚定了把黎族特色饮食“鱼茶”做大的想法。目前,金明燕和丈夫正在谋划如何建一家“鱼茶”系列产品的生产厂,将“鱼茶”这一黎族特色佳肴推广得更远。

鱼茶肉茶都味美

“肉茶”,顾名思义,是以猪肉为原料腌制的“鱼茶”衍生产品,制作工艺相对鱼茶更为复杂。

即使吃不惯“鱼茶”的味道,也绝不要拒绝尝试“肉茶”,盖因两种“茶”虽师出同门,但口味却大不相同。

“鱼茶”多为冷食,“肉茶”则不然,蒸食其味更美。蒸过后的“肉茶”,由于其酸味的作用,油而不腻,人口绵香,绝不逊于名菜“粉蒸肉”。有喜食之人笑说:“伴酒更佳”。

蒸食过后的“肉茶”,剩下的米饭也绝不要倒掉。肉里的油脂溢出,皆附于盘内的酸饭上,将三五只鸡蛋打入煎过,其味更香,绝非一般煎蛋的味道可比。

金明燕说,其实较“鱼茶”、“肉茶”,“牛皮茶”也独具特色。食用“牛皮茶”与“肉茶”相比,需要蒸的时间更久,当牛皮变得透明透亮时,火候也就到了。因为牛皮中含有丰富的胶质,很多人也非常喜欢食用。

到白沙,切莫忘了尝尝“鱼茶”,这一独具特色的本土美食。



肉茶



鱼茶