

以前,到过文昌龙楼的人,无不被那碧蓝且清澈的海水所惊艳。如今,来到龙楼的人们,除了冲着铜鼓岭的美景外还奔着龙楼海鲜而来。

位于海南东北角的铜鼓岭下盛产美味海鲜,最富盛名的是“龙楼四宝”:海胆、鲍鱼、龙虾和海白(贵妃蚌)。海胆位列“龙楼四宝”之首,龙楼的很多海鲜店,都以海胆为招牌菜,吸引着国内外的食客们。

原汁原味最鲜甜

穿过日渐繁荣的龙楼航天小镇,往东驶入通往海边的小道,不消几分钟,便来到了面朝大海的淇水湾边的一家海鲜店。

正午时分,坐于搭建于椰林中的木棚,享受着习习海风,欣赏海浪拍岸的美景,几个内地旅游客在此品尝店中著名的招牌菜——清蒸海胆。来自东北黑龙江的吴宝丽不由感叹:“美食加美景,还有什么比这更惬意的吗?”

海鲜店老板林尤发是有着多年海鲜烹饪经验的老厨师了。他介绍,海胆的制作方法主要为清蒸海胆、海胆炒饭、海胆蒸蛋、海胆紫菜汤等。而清蒸海胆则最能呈现出海胆原汁原味的鲜美。

“其实海胆做菜的工序不需要太复杂,我们注重的是海胆本身的鲜。因为海胆本身就含盐分,我们连盐都不用加。”林尤发说。

店家对海胆的质量要求十分谨慎,一般都只采用当天渔民打捞上来的海胆制作菜肴。“但是在农历正月一般海浪比较大,这段时间就比较难下海打捞。只有这时候,我们才会用冰箱里的存货。”而海胆则必选出自龙楼海域的,林尤发说,这一带产出的海胆肉质最嫩滑鲜美。

清蒸海胆这道菜,只需将柔软的海胆膏碾碎,拌入少量生粉助其成形,加入些许蒜茸、香油,蒸上 10 分钟即可出笼,再撒上一些经油炸香的香葱,一盘原汁原味清蒸海胆就可以上桌了。

这盘清蒸海胆看上去就像是颜色更深的清蒸蛋黄,但吃起来却口感嫩滑,十分鲜甜。“很多客人来我们这里吃饭,这道菜是必点的。常常是吃完了一盘再点一盘。”林尤发的海鲜店也正是凭借清蒸海胆而闻名当地。

和国内的食客们相比, 很多来自日本的客人则更偏向于食用新鲜的海胆。铜鼓岭文化促进会会长符致江介绍,一些海鲜店会根据日本客人的要求,现场将海胆剖开,直接取出新鲜的海胆膏供客人食用。

龙楼海胆渐成招牌

今年 60 岁的林尤发经营海鲜店已经 22 年了。

1990 年,在海口当了多年厨师的林尤发在朋友的介绍下,从一位泰国华侨的手中承包了这家海鲜店。“当初的想法很简单,自己做厨师这么多年,也开始考虑要自己创业了。”林尤发说,自己也正是看中了龙楼海域一带海鲜出名。

虽然海胆如今在龙楼十分有名,但在上世纪 90 年代初,海胆还并未成为一种流行的食品。林尤发说,当初只有少数渔民会带海胆到店里加工,他发现海胆的味道十分鲜美,于是有了将海胆开发成新菜品的想法。1992 年,林尤发开始着手对海胆进行研究,并逐渐推向市场。

经过 3 年的探索和推广,林尤发开发的清蒸海胆、海胆炒饭、海胆紫菜汤这三道以海胆为主打的菜谱逐渐得到食客们的认可。海胆开始成为林尤发海鲜店的招牌主打菜。

回顾自己几十年的经营之路,林尤发将成功的秘诀归结于好的地理位置和遵守诚信之道。“我的店就开在海边,环境好,海鲜质量也好。而且,最重要是要坚持诚信,要做好品牌。”

林尤发说,自己一直坚持用纯正的海胆制作清蒸海胆这道菜,绝不掺杂蛋黄。“海鲜就得保证原汁原味,咱们做人也要讲究原汁原味。”林尤发笑着说。这位朴实的文昌汉子一直坚持着以海南人的纯朴和热情来对待每位客人,他的诚信赢得了众多回头食客。

其貌不扬“海刺猬”

据《文昌县志》记载,海胆又叫“海刺猬”,是一种棘皮动物,呈圆形、半球形或心形。文昌县龙楼所产的海胆比较有名,特别是宝陵港至天水湾一带海域。

这种其貌不扬的棘皮动物是大海赐予人类的美味。海胆的生殖腺即人们所称的海胆膏是一种鲜美而营养丰富的食物。海胆膏中含有蛋白质、维生素 A、D 各种氨基酸及磷、铁、钙等营养成分。据有关资料记载,我国早在清朝就已利用海胆膏加工成“云丹”,列为风格别致的宴席佳品。

海胆还具有较广泛的药用功能。我国很早就有海胆“治心痛”的记载,近代中医药界认为“海胆性味咸平,有软坚散结、化痰消肿的功用。”

据对铜鼓岭文化进行了几十年研究的符致江介绍, 龙楼位处海南最东端,这里三面环海,海水清澈,水产资源十分丰富。在铜鼓岭东北边的七洲列岛海域,自古以来就是全国有名的渔场,来自国内的很多渔船都会来此作业。

符致江说,在龙楼海域,有大量的岩礁,海藻丛生,这里则成了“龙楼四宝”最理想的生存环境。龙楼一带的渔民一直有捕捞海胆的习惯。

75 岁的符致江至今依然记得年少时捕捞海胆的场景,“那时候海胆还非常多,只要一退潮,在浅海的珊瑚礁里都能看到很多海胆。渔民们会带上铁钩,将海胆从石缝中捞出,然后用竹片将海胆剖开,用铁片迅速将海胆膏挖出。这些海胆膏拿回家摆上盘清蒸后就是一顿供家人享用的美味佳肴了。”

而如今,随着海胆被推上市场,需求量大增,海胆也变得不再如以前那般易得了。林尤发说,十年前,一个渔民一天能捕捞到四五斤海胆,而如今一天也只能捞到一两斤了。海胆的价格也从十年前的 28 元一斤飞涨到如今的 120 多元一斤。

海南省烹饪学会副会长林俊春说,在海南其他地方,海胆很少会成为一种招牌的菜肴出现,一般只是将海胆与蛋黄一起清蒸,或是将海胆作为一种提鲜的食材。也许正是占了先天的地理位置,龙楼海鲜店的厨师们比其他地方的厨师们更能挖掘海胆之美。

位于海南东北角的铜鼓岭下盛产美味海鲜,最富盛名的是“龙楼四宝”:海胆、鲍鱼、龙虾和海白(贵妃蚌)。海胆位列“龙楼四宝”之首,龙楼的很多海鲜店,都以海胆为招牌菜,吸引着国内外的食客们。

龙楼海胆：嫩滑鲜美『海刺猬』

文／见习记者 符王润 海南日报记者 吴棉 特约记者 许环峰



『龙楼四宝』:海胆、鲍鱼、龙虾和海白(贵妃蚌)。海南日报记者 苏晓杰 摄

海胆又称『海刺猬』,近年成为琼菜特色食材之一。海南日报记者 李幸璜 摄

