

位于海南北部的文昌铺前镇,海岸线长 38 公里,拥有铺前港、新埠港、歌村湾、林梧港和木兰湾等五个天然港湾,却因为海域里的物产名扬一方。碧波之下,铺前镇沿海生存着扁马鲛、新埠虾等具有地域特色的海产。

“疍家人伴渔而生,饮食主要以鱼虾等海鲜为主。鱼虾食用方法较多,最为特别的是酿造鱼露、鱼虾酱、鱼虾糟等发酵制品,这些食物陪伴我们老一辈疍家人成长。在没有冰箱、防腐剂的年代,鱼虾保存方法的创新都是疍家祖辈智慧的结晶。”文昌市铺前渔歌手、铺前镇铺渔村村民杨爱香说。

水上人家无腥不成饭

夕阳西下,铺前港在余晖照耀下泛着金色的光芒,映着海面上连成一片的浅海网箱养殖的渔排,汇成当地渔民生活的特殊风景。

渔民们不少是铺渔村村民,这是一个在琼北出名的渔村。村民是越海而来的疍民,疍家人是汉族的一种,是以船为家的水上族群,依靠一叶扁舟,隐身于汪洋大海。

文昌市铺前镇铺渔村村民杨爱香今年 74 岁,疍家后人,父辈世代是渔民,夫家亦是渔家人。午饭时间,杨爱香夫妻俩正准备吃饭,当天饭菜是口味清淡的家常菜,一份水煮南瓜苗、一份排骨汤及米饭。唯一一份重口味的食物是肉菜旁边一份褐色酱料,外观并不讨喜。凑近一闻:一阵咸腥味扑鼻而来,不禁让人眉头一皱。

“这是鱼酱,我自己腌制的,很不错。隔壁邻居都说好,还拿了些回去。”杨爱香笑着说。有句俗语说:“疍家酒席全是鱼,疍家无腥不成饭”。由于天气等原因,渔家人做不到天天吃鱼虾等海鲜,但是每天得有点海鲜的腥味送饭。

话毕,她从庭院中拎来一瓶鱼酱,这份去年腌制的鱼酱已食用过半。她每年都会腌一瓶鱼、虾酱做调料,当蘸料或是炒菜调味用,鱼、虾酱满足了水上人家特有的饮食口味要求。

“村里年轻人吃鱼、虾酱的人不多了,但是老一辈人仍喜欢在自家庭院中腌制一埕,他们会与亲朋好友分享。当嘴馋时,勺出一小份解馋,毕竟这是上一辈疍家人的集体回忆。”杨爱香说。

“来,来……试一下,很不错的!”杨爱香边说边拉着来人试吃自己腌制的鱼酱。盛情难却,客人们夹起一些南瓜苗去蘸鱼酱。南瓜苗入口,鱼的腥味瞬间布满口腔,仔细体味会发现一丝丝甜味。虽然鱼酱已腌制一段时间,仍能吃出鱼的鲜味,绝!

杨爱香说,好的鱼酱会让人深深记住它的味道,在事隔多年的某个时刻想起这份味道,甚至会迫不及待想吃到它。

其实,铺前水上人家早年酿造的鱼虾发酵制品中,不仅仅是鱼酱这一味美食,还有鱼露、鱼虾糟、虾酱等。

研究疍家民俗文化的海南省文昌市文化馆专家、中国民间文艺家郑心联介绍,疍家人很注意使用当地特色海产,如酿造最有名的铺前虾酱没有选用常见的大沙虾,而是新埠港特产的微虾(海南土话),微虾酿造的虾酱味道更香甜,1980 年代时曾出口香港、新马泰等地方,应用最广、特色最浓、流传最久的当属铺前新埠虾酱。

困苦中诞生的疍家美食

疍家人以打渔为生,早年水上人家靠天吃饭,生活困苦,很多时间都饿着肚子。

研究文昌渔区民俗文化的云林介绍,旧社会沿海渔民生活困苦,守着海鱼、海虾的人们未必能吃得上。

“旧时大鱼用海盐保鲜久了,桶底会出现咸鱼水,疍家人舍不得丢弃,采用熬煮将其制成鱼露食用。疍民家都有一二个大埕子,大埕装鱼露,小埕装鱼糟或是鱼酱。九成疍民家里会储存鱼露,鱼露经济实惠,是台风天气最佳下菜饭。虾酱造价成本高,不是很普遍,疍家人不舍得用鱼虾酱炒菜。”杨爱香说。

鱼虾发酵制品可以存储时间长。当疍家人因农历六七月台风季无法出海捕捞或是无收成时,就可用这些发酵制品就着地瓜粥或红米粥食用。

走在铺前镇的街道上,现在仍可见到销售鱼、虾酱及鱼、虾糟产品的小档口。铺前镇胜利街 060 号就是这样的小档口。档主周安丰年过六旬,非渔家之后,他在十几年前发现铺前渔家传统的鱼虾发酵制品非常受欢迎,便开始经营这档口。

“最好卖的是铺前新埠虾酱,名气最大。很多抱罗粉店批货回去当酱料。”周安丰说。



渔民将鱼切成扇形,晒成鱼干。

水上人家伴海酿鲜



虾酱炒地瓜叶。

图/海南日报记者 武威
文/海南日报见习记者 陈怡

据史料记载:铺前虾酱在 1979 年前普遍被沿海居民食用,随后食用者减少,至 1996 年市场销售逐渐增多。“疍家人特制的鱼虾发酵制品曾短暂消失,虽然现在重新获得欢迎,但是年轻的疍家人已不会土法制作鱼虾发酵制品,未来能吃到这些美味的机会越来越少了。”杨爱香叹着气说。

虽然土法制作的鱼虾发酵制品越来越少,但是鱼露、鱼虾糟、鱼虾酱这些手工酿制的“土”酱料,已深深地镌刻进铺前乃至海南人民的记忆里。

土法制作疍家鱼露、鱼虾糟酱

在没有冰箱的时候,大船出海,捕捞的鱼装在桶里,上面用厚厚的海盐盖着保质,时间一久,海盐会融化,桶底就会渗出水来,这些鱼水一直泡着鱼,最后变成咸鱼水。咸鱼水是腌制咸鱼时排出的鱼汁。这些鱼汁的成分除了盐水,主要是鱼类蛋白水解产生的多种氨基酸,鲜而营养。渔民们利用智慧,把咸鱼水炮制成一道美味——鱼露。

杨爱香回忆,咸鱼水需放入锅中慢慢熬煮,期间不停将水中煮出的浮沫废渣捞出,大约 3-4 个钟后,锅边就析出盐来,再往锅中加入桂皮、八角、桂枝等去腥食材,熬煮 2 个小时左右,新鲜的鱼露就出锅了。

鱼露的保质期为一两年,存储时需要放入坛中密封,如发现有水汽跑进坛中,导致鱼露出现些许变味,则回锅再煮,鱼露的味道可以再次复原。鱼露有咸甜味,主要用做酱料。

鱼、虾糟酿造前先得制糟,疍家人会买来一份酒化酶,将其加入煮熟放凉的大米饭中拌匀存放 2 天 2 夜后,待其充分发酵后,就会散发一股淡淡的酒香味。再往糟中加入鲜虾或盐腌了 2 天左右鱼,待充分发酵 3-4 天后,封埕储存半年,即可食用。鱼、虾糟保存期较短,一般三个月左右。

鱼、虾糟有酸甜味,没有腥味,用做酱料或焖鱼。一定要购买七月时才上市的新埠微虾酿造,不能清洗,直接将其放入埕中,然后往埕中加入盐和适量的白酒,虾和盐的比例约为 10:3,就这样密封,存放三个月后,即可拿出来食用。盛器密封放在阳光充裕的地方发酵二周,虾酱味道最美,虾酱中含有丰富的蛋白质、钙、铁、硒、维生素 A 等营养元素,有明显咸腥味,用做酱料或焖鱼,适量食用对身体颇为有益。

1900 年前后,以舟为室的疍家人(现改称水上人家)越海而来,被这一片富饶的海岸吸引住了,在此繁衍生息。

在岁月的变迁中,疍民在与当地人相互融合的同时,保留下



罐中发酵的虾酱。

了他们独特的生活方式和文化烙印,形成了独特的水上人家饮食文化。

疍家人伴渔而生,饮食主要以鱼虾等海鲜为主。鱼虾食用方法较多,最为特别是酿造鱼露、鱼虾酱、鱼虾糟等发酵制品,这些食物陪伴着疍家人的成长记忆。



发酵好的虾酱被装瓶储存。