

◀上接B12版



新村港上带有浓郁疍家风情的渔排成行成列。  
海南日报记者 武威 摄

随着生活水平的提高,一些疍家人还“登陆”居住,平常在渔排上养殖,家安在岸上。

### 闯海养殖两不误

七月的新村港,略显拥挤。由于还在休渔期间,港口内停满了大大小小的渔船,大的渔船有上百吨,出入西沙南沙捕鱼;小的渔船十几吨,就在新村港外海捕鱼。

新村港是天然养殖良港,疍家人在此大量养殖繁育东星斑、芝麻斑、老鼠斑等对水质条件要求高但经济价值也很高的石斑鱼类。经过二十余年的苦心经营,新村港已经发展成为全国规模较大,质量较好的石斑鱼养殖基地了。

曾经苦涩的海水,如今变成了能生钱的“金水”,尝到网箱养殖带来的甜头之后,越来越多的疍家人踏入了海水养殖的行列。单纯依靠出海捕鱼为生的疍家人已经很少。反而是既出海捕鱼又网箱养鱼的疍家人越来越多。吃得苦又捱得劳的疍家人,把出海捕捞而来的野生海鲜也养殖到自家的网箱里,利用自己祖辈靠海吃海、善烹海鲜的手艺,发展出了渔排餐厅这个第三产业,招来不少慕名而至的老饕,争相品尝疍家鱼粥及原味海鲜火锅。坐在临海的渔排之上,上是蓝天下碧海,或网或钓,左边起鱼,右边下锅,就算是一锅白水加盐煮出来的清汤海鱼都是那么鲜美。点上条大红鱼,头尾煮汤,鱼身清蒸及甜酸两做;清蒸红鱼热腾腾出锅后淋上酱油及炸过的蒜末,肉质细嫩鲜甜又软糯,再带着蒜粒独有的浓香,吃得众人赞不绝口。

每到傍晚,在灯火通明的渔排上,橘黄色的倒影让海水更加多情。这时疍家渔排的“海上餐厅”人流量最多,一艘艘小船穿梭在码头和渔排之间。这种独特的就餐方式,让食客还未进餐,便开始体会疍家渔排的别样风情。■



陵水酸粉。  
海南日报记者 武威 摄

# 疍家海鲜: 海上风味自不同

文\海南日报记者 于伟慧

太阳开始落山,陵水新村港的海水变换了色彩,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,疍家渔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。

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。我们选择在一家规模较大的渔排品尝陵水美食,老板吴财贵招呼着来自天南海北的朋友,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

渔排上,吴财贵一边向食客介绍海鲜的品种,一边介绍着疍家人的生活习惯,渔港给了疍家人海上生活的方式,也产生了海上餐厅这种独具特色的疍家渔排。

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,但都是鲜活的,运到渔排之后,在网箱里放养。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”带来丰富的饵料,西沙、南沙的海鲜在网箱里,依然生龙活虎,逍遥自在。

“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,主要是原料新鲜。”吴财贵说。

### 富贵虾与椰子鱿鱼

坐在渔排的边上,吹着海风,听着海上来来回回的马达声,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“濑尿虾”“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,鱿鱼的香和椰蓉的甜,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老人李的儿时回忆:他家就在海边,父亲是渔民,偶尔父亲捕回新鲜的小鱿鱼时,母亲摘来老椰子,刮出椰蓉,塞进鱿鱼腹中,清蒸或白灼,当时觉得是最好的美味,后来有几十年没吃了,但今天他吃出了儿时的味道。

渔排上的厨师告诉记者,现在一般的餐厅很少做椰子鱿鱼,主要是因为这种小鱿鱼的捕捞有季节性,其次是费工费力,所以食客们很难品尝得到。

### 穆青美誉的“天下第一粥”

陵水渔排疍家海鲜,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,粥几乎还是沸腾的,就被端上餐桌,盛上一碗,稠稠的、鲜美的、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,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



气鼓鱼。海南日报记者 张杰 摄

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,当地人一般称它“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,胶质尤其丰富,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。酸粉中重要的配料沙虫干、虾干、鱼饼都是来自大海。

据传清朝时,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。海南米粉家族中,许多人也认为陵水酸粉最为开胃。

在陵水,制作酸粉最出名的就是椰林镇安马村,全村家家户户都是制作陵水酸粉的高手。据村里的老人介绍,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屋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,这样的粉才好。

在配料中,醋不可少,但最主要的是沙虫干、鱼饼、虾干、鱿鱼干、牛肉干等,现在沙虫干市场价格十分昂贵,所以配上沙虫干的陵水酸粉身价也水涨船高,但即使是没有沙虫干,其他配料都不少,并不太影响酸粉的口感。■

气鼓鱼粥。  
海南日报记者 张杰 摄

