

海南「渔」事·
渔宴
渔俗

鱼味「香」遇渔文化

文\海南日报记者 刘梦晓

渔民的生活离不开一个“鱼”字,鱼之于渔民,不仅仅是赖以糊口的营生,更是融汇在生活里的习惯、习俗。

近几年,随着越来越多的木船换成了钢制渔船,设施设备的完善,保障了渔民在海上的行船安全。不过,过去的渔民留下来的和鱼有关的习惯,仍旧延续。在吃鱼的习俗方面,无论是烹饪手法、吃鱼的忌讳,亦或是吃鱼时不同的讲究和不同的寓意,都丰富和体现着渔文化。



潭门海鲜。 谢向荣 摄



疍家鱼丸。(资料图片)



陵水新村渔排。 王军 摄

吃鱼之妙： 吃出鱼鲜味美

海鲜的绝妙之处就在于一个鲜字。如何能把鲜味全部“逼”出来?可以看看长期生活在海上的渔民怎么吃。

对世代在南海耕耘的琼海市潭门镇渔民来说,一个鲜字,是大海赋予他们享受的特权。今年已经50岁的潭门渔民卢家跃,已经在海上闯荡了32年。上世纪八九十年代,渔船设施简陋,出海的条件十分艰苦,一船五六个渔民一同出海,只能带一些不易烂的瓜菜,而蔬菜、肉类在船上无法储存,根本吃不上。

“条件有限的情况下,船上唯一能‘打牙祭’的就是鱼了。”卢家跃说,渔船上的渔民吃鱼,通常就是清理干净后直接丢进水里打边炉。好在大自然赋予鱼类独特的鲜味、美味,所以即便是用清水煮出来的鱼,一样是佳肴美馔。

现在,卢家跃出海捕渔的木船早已淘汰,换成了钢制大渔船,但吃鱼的方法却保留了下来,并且已经变成游客来潭门尝海鲜的一种方式。在潭门镇的海鲜大排档里,一锅清水,就能还原一锅南海鱼鲜。

同样以清水煮鱼,在万宁也造就了远近闻名的一道美食——万宁鲜鱼汤。得益于海岸线的曲折多湾,又有众多溪河入海,万宁的海产丰富鲜美,这其中尤以小海鱼最为出名。万宁的小海鱼汤,选几种最新鲜的小海鱼,砂锅滚水入锅,甚至任性地不加葱姜等压腥的调料,仅仅加一点盐,就能煮就一锅甘甜、鲜美、清香的鱼汤。饮过飘着一点鱼油花的鱼汤,再夹一口滑嫩的鱼肉入口,满嘴都是原汁原味的鲜甜!

而在临高新盈镇,以打边炉的方式煮出一锅鱼汤,一家人围炉而坐,是海边居民逢年过节时必不可少的小仪式。渔民黄朱维介绍,如今渔船上条件好了,有了冰箱、小厨房等,外出打渔也能蒸、煎、炖等做出花样来,“不过我们觉得最省事,最能体现出鱼的鲜味的,还是用清水煮出来的那口鱼汤。”

如同生活在草原上的蒙古族“逐水草而居”一般,有着“水上游牧民族”之称的疍家人世代“逐海而居”,捕鱼为生、以船为家。

三亚红沙码头是三亚疍家人的聚居地。今年近60岁的疍家人郑川里自小就和父母居住在三亚海畔,曾经是渔民的他,如今在海边开起了海鲜大排档。尽管赖以谋生的行当发生了变化,但郑川里介绍,在鱼的吃法上,他们仍旧延续了疍家人的传统——过春节时,要吃手打鱼丸。疍家人一般将新鲜的马鲛鱼肉手工剁碎,加盐、生粉等佐料拍打成肉泥,捏成一个个圆滚滚的鱼丸。鱼丸可煎可煮,用来涮火锅最受欢迎,鲜美Q弹。

鱼丸的制作相对麻烦,于是疍家人有时就地取材,把鱼肉戳成一个个白色的圆团,便是意味着平平安安、团团圆圆。



海南人吃鱼讲究的是新鲜。王军 摄



万宁鲜鱼汤。(资料图片)

食鱼习俗： 吃鱼不可“翻”

“自古行船半条命”,渔民和大海的相处,总是充满了变数。因此也衍生了不少禁忌。

说起吃鱼的禁忌,郑川里的神情严肃起来:“最重要的一点,也是绝对禁止的,就是‘翻’鱼。”住在陆地上的人们,吃完鱼的一面,总习惯翻起另一面继续吃。而这,对于疍家人来说是绝对不允许的。

“大海阴晴不定,我们对‘翻’的禁忌,其实就是害怕翻船。”郑川里说,疍家人生活在海上,他们更敬畏海的“脾气”。疍家人怕“翻船”,所以忌“翻”字。即便是吃大鱼,吃完一面,也不能把鱼“翻”过来吃另一面,而是要说“顺转这条鱼”,餐桌上的人配合着把鱼夹高,让其他人吃另一面的鱼。

实际上,几乎是所有的渔民对“翻”字都有着同样的禁忌。不仅是吃鱼不能“翻”,生活里,也尽量不说“翻”。

在临高的金牌港,渔民之子郑相峻回忆起自己小时候的一桩趣事:“小时候和朋友打‘公仔’(记者注:一种纸质的牌,用手在地上拍产生气流,将另一面翻过来即为赢),玩得激动起来,就大喊‘打翻过来!打翻过来!’。当时我父亲正好出海打渔联系不上了,而我不知道这个情况。母亲在家等得十分着急,听到我这么喊,非常生气,直接拿起扫把揍了我一顿。”

郑相峻说,对于“翻”的禁忌,贯穿着渔民的全部生活。小时候他觉得这是迷信,长大后他才明白,渔民的这一禁忌里,既有对自然的恐惧和敬畏,又包含着生活的不易与无奈。

不仅不能说“翻”,在海南的不少沿海地区,渔民在摆放汤匙时还不允许让匙背朝上,同样也是因为禁忌翻船。

而三亚、东方等地的渔民吃鱼时还有一个讲究,那就是鱼端上桌后,就不能再挪动,挪动意味着鱼跑了。

美好寓意： 锅底有鱼就有余

临近傍晚,在东方市八所国家渔港中心,渔船纷纷回港,这是渔港一天中最热闹的时候。这时候,在岸边买鱼,能买到最鲜的鱼。

渔民符科营已经以海谋生30多个年头,他告诉海南日报记者,如今通常是四五个渔民组成一个团队,一起出海捕捞。他们出海捕鱼,已经不同以往,不再往北部湾腹地深入,渔民们常常把往返的时间控制在一个白天之内,极大地提高了安全系数。

“卖完鱼,就是渔民们犒劳自己的时候。”符科营说,从回港靠岸,到把渔获送到鱼贩子手上,再到清理船上的卫生,几个渔民分工合作,高效有序。伴随着落日的余晖,渔民们就要享受一天的美味了。

符科营介绍,东方市的渔民有在渔船上吃鱼的习惯。几个渔民围坐在一起,通常是一份鱼煲再配几个小菜,就是一顿丰盛的晚宴。

“过去要出远海的时候,船只很大,人也很多,船上会有船老大。那么鱼煲里最大的鱼要给船老大吃,船上的主心骨肯定要吃最大的,大家都要听船老大的指挥,才能有更好的收获。”符科营说,而今,几个人出海,只要默契分工,一样收获颇丰,他们的小渔船也就不再设有船老大。不过吃鱼的时候,锅里的鱼不能全部吃光这一习俗仍旧是有的,“这个习惯已经遵守了很多年了,从我爷爷那辈就说,‘锅底有鱼,才会有余’。”

美好的寓意里,蕴藏的是渔民们对丰收的渴望。鱼和余的同音,让渔民们更相信,“鱼来不断”,生活会越过越好。

在每年的农历二月二龙抬头时,三亚、东方、澄迈、海口等地的渔民,还会举行祈福活动,以祈求一年出海平安,鱼虾满仓。

图