

编者按

家在海岛,海货的丰富自不必说,大海是一个慷慨的给予者,源源不断地提供美味。有人好的是“一口鲜”,于是享受美味是一场与时间的赛跑。但海干货却是另辟蹊径,勤劳智慧的渔民,在冷冻保藏技术落后的年代,选择与时间达成和解,他们娴熟地运用阳光、海风、海水、海盐,再加上长期生产生活中积累的对海货的了解,用一双双巧手,创造出海货半边天的渔家美味。本期《海南周刊》关注海南的海干货,看看在海干货的大“PK”中,您最钟意哪一种。

海南鱼干: 海风与阳光 相恋的海味

文海南日报记者 于伟慧

进入到冬天,北方已经冰天雪地寒风凛冽,可是在海南,反而感觉气候更好了,没有了夏天的燥热,又没有北方那么刺骨的冷,阳光温暖地笼罩着琼岛大地。在海南沿海的各个港口、渔村,渔民们早早地开始计算过年的钱了。海南过年,鱼干也是送礼佳品。海南的鱼干各式各样,大到十几斤的红鱼干,小到如牙签的小鱼仔,在这个季节走上餐桌,找到最为忠实的食客,才算找到了最终的归宿,实现了最大的“鱼生价值”。

晒鱼干从技术层面上讲,是在冷冻设备出现之前,渔民对捕捞过多的海鲜的一种存储方法;从地域层面上讲,北方晒鱼干是为了度过漫长的冬季,海南晒鱼干则是为了让海鲜的味道更为浓郁。

说到海南鱼干,不得不提儋州的红鱼干,它之所以成为海产品市场上的“宠儿”,不仅因为味美,更因其美好的寓意。逢年过节,儋州有条件的家庭都会买上一条新鲜的红鱼或红鱼干,用来祭拜祖宗,或与亲友分享,寓意“鸿(红)运当头,年年有余”。

在东方,有一种鱼干叫铁甲鱼干,这种鱼晒干之后,它的皮像铁甲一样坚硬,根本咬不动,但是它的鱼肉却很紧实有味,最为适合的做法是油煎。

在乐东,如果你运气好,会在个别食店吃到咸水罗非鱼干,这种罗非鱼生活在河流的人海口或是海边的鱼塘之中,这种鱼干既不能晒得太干,也不能太湿,烧烤或是油煎,都会让人入口难忘。

在万宁,有一种鱼干佳品,那就是海南小鱼仔。这种被统称为小鱼仔的鱼干,多数是由像银鱼这样个头极小的各种海鱼做成。在不同的店家,不同的地方,你会品尝到不同的小鱼仔。一碗稀饭,配上海南小鱼良品。

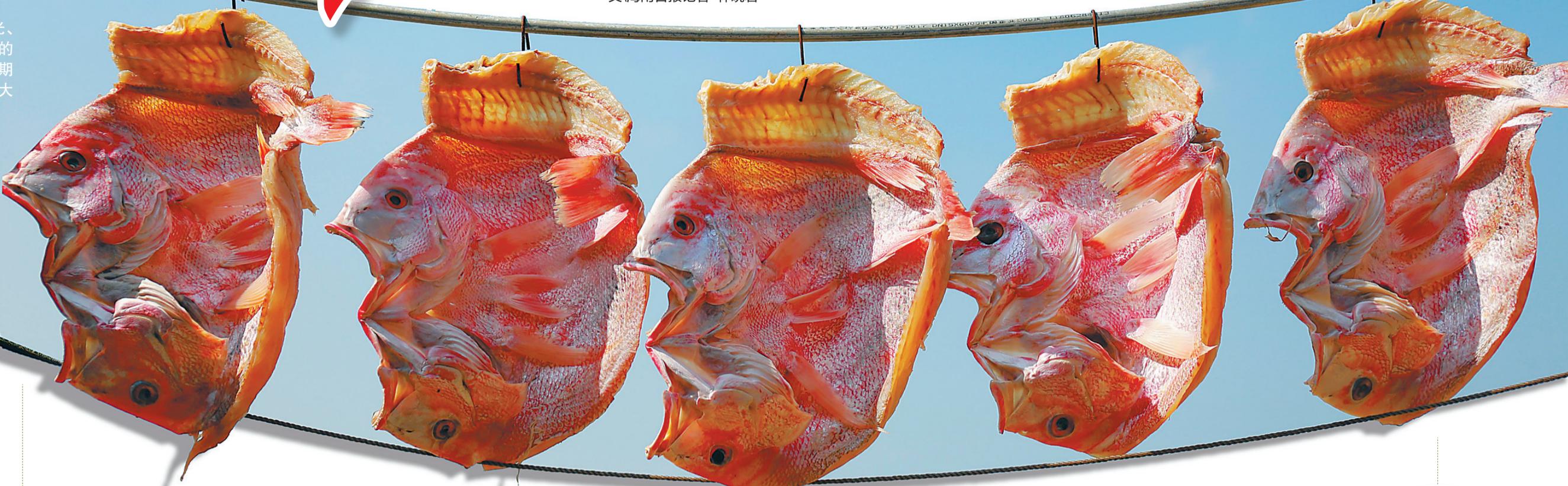
海南『渔』事
·晒鱼干

晒鱼干

红

“红鱼红鱼,鸿(红)运当头” 鱼干,一口咸香鸿运来!

文海南日报记者 林晓君



晾晒的红鱼干

海南日报记者 李天平 摄

鱼自深海来 加工多考究

12月初的儋州市海头镇,温润的海风从北部湾吹来,带着一丝凉意。

沿着港口走,便能看到一条条平躺在架子上“享受”日光浴的红鱼干,待身上的水分干透,它们将被送往各地的市场。

文昌铺前渔民晾晒的魔鬼鱼干。
海南日报记者 李天平 摄

赞不绝口。红鱼掠食小型鱼类,个体细小的红三鱼、银米鱼等都是它的食物,红鱼肉厚刺少,肉质鲜美,蛋白质含量高,营养十分丰富。

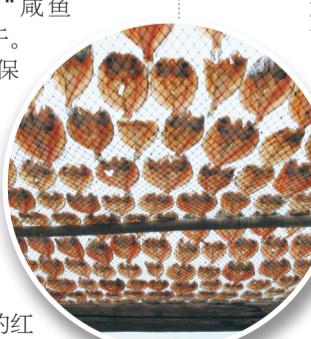
捕获到新鲜的红鱼后,将其制成红鱼干的方法颇为讲究。

据当地渔民介绍,红鱼基本上一出水面就会死亡,过去保鲜技术不成熟,所以漂泊在海上的渔民捕到红鱼后,会直接在船上剖肚摊开,晒成板形的红鱼干;或是在鱼腹内塞满海盐,做成“咸鱼粽”,待靠岸后晒干。

如今,随着保鲜技术的发展,渔民捕捞红鱼后会立即将其放入船载大型制冷设备中冷冻起来,待靠岸后再解冻加工。

来源于深海的红鱼,喜欢生活在水深50米至90米处。若无气候突变,一般每年10月至11月间开始怀卵,次年四五月底产卵。红鱼一般可以存活4年多,长寿的可存活7年之久,在市面出售的红鱼中,要数儋州出产的红鱼干和临高出产的红鱼干最为出名。

“它是吃鱼长大的,所以肉很好吃。”提起红鱼干,海头镇渔民陈茂丰

三亚渔民晒的鱼干。
海南日报记者 张茂 摄

淡淡鲜香味 一口解乡愁

“你摸摸,这个鱼干不是特别干,因为它不容易晒到太阳。”近日,儋州渔民羊丽英十分忙碌,即便中午烈日当头,午饭后她也一刻没有歇息,来到港口边忙着给红鱼干“翻身”。

羊丽英的这批红鱼干有40多条,每间隔两小时,她就要逐条翻动它们,确保在阳光充足时能将鱼干的每一面都晒到。

鱼干晾晒至何种程度才算好?已晾晒30多年红鱼干的羊丽英毫不掩饰地说,晾晒程度全靠经验——用手触摸鱼肉,偏干而非全干即可。切记要及时将晒好的鱼干收好,否则鱼肉会变得过硬,烹饪时口感不好,营养成分也会流失。

羊丽英告诉记者,这批红鱼干要赶在春节前上市,到时候肯定是一批抢手的佳品。

“都说红鱼红鱼,鸿(红)运当头,年年有余(鱼),过年了在家里挂一条红鱼,多喜庆。而且春节大鱼大肉,吃点红鱼干配稀饭,开胃解腻。”儋州市民周琳说。

儋州文化人吴启兴曾撰写过的一副楹联,“儋耳龙门激浪千秋多记事,红鱼湾海汹涛万丈几经人”,由此可以看出红鱼在当地人家食谱上

重要的地位,而儋州及周边地区自古以来就有着“无鱼不成宴”的说法。

红鱼干可油炸可干炒,还可以用来熬制红鱼粥、包粽子。不仅可单独成菜,红鱼干与不同食材搭配,还可制成各具风味的美味佳肴。

红鱼炖五花肉是儋州人绕不过的一道菜。

从业43年的厨师孙绍仁告诉记者,将腌制好的红鱼用130摄氏度的热油下锅爆鳞,再搭配切成方形小块肥瘦相间的五花肉,按6:4的比例将红鱼和五花肉放入砂锅,不放盐油,保持原汁原味,慢火炖20分钟便可食用,“这种原始的烹饪方法最能释放鱼和肉的新鲜味道,依靠海盐的鲜味就足够了。”

一提起红鱼,土生土长的儋州市木棠镇人张运杰话匣子就关不上了:“小时候,吃上红鱼是最高兴的事,一小块红鱼可吃上几大碗饭,一点一点地吃。过年过节,我父亲常常买回一只大红鱼,家里孩子多,切下巴掌大的一块清水煮熟就可吃上三餐。从外地回来的人吃一口,乡愁就被消解了!”

在产地儋州,红鱼是当地人过年时必买的年货。近些年,逢年过节送红鱼干在海南其他地方也流行了起来。

“我第一次吃红鱼干是海南朋友送的,从来没有见过这么大的鱼干,吃了一次后感觉味道很好,后来有机会都会托人寄过来。”来自四川德阳的范锦辉告诉记者,如今想吃红鱼干不用再像过去一样托朋友邮寄,直接在网上下单就能购买到。

1985年将红鱼干卖到广东,1987年卖到香港,1992年卖到台湾,2002年做全国市场,开始销往国外。提起儋州白马井镇的红鱼干销售产业链,不得不提起“菊姐”。她是儋州创华实业有限公司老板吴锦菊,“菊姐”总说,红鱼干卖得好,那是因为儋州红鱼干品质真的好。

早在1987年,渔民吴锦菊发现,香港客商看中儋州红鱼干良好的品质,给出的收购价要高出本地市场收购价,她开始萌发经营渔业产

品的想法。后来,她与丈夫成立公司,对红鱼等鱼干进行粗加工再出售。

除了能对红鱼干进行加工出口,如今“菊姐”的公司里,还建起了吸纳贫困户工作的扶贫制冰厂。在当地,像“菊姐”这样借助丰富渔业资源改善生活的渔民还有很多,

红鱼干产业链也成为儋州扶贫的一把利剑。海头镇港口居委会的一片海渔业专业合作社加工厂,通过加工生产各类海产品效益逐年提高,带动了当地贫困户增收。

记者了解到,这个占地面积3000多平方米的加工厂,目前已经实现从生产加工到包装一体化,设有针对儋州红鱼干的加工生产线等,产品主要销往国内,供不应求。

海口市东门市场
海南日报记者 李天平 摄渔民在晾晒红鱼干。
海南日报记者 于伟慧 摄

舌尖海味 鲜潮澎湃

文海南日报记者 李梦瑶

几乎是将鱼虾蟹贝从海中打捞上来的那一刻,琼岛渔家人便迫不及待地生火支锅,就为第一时间尝到那口“鲜”。只是“鲜”味稍纵即逝,易腐的海鲜不得不在酱渍、盐渍或风干中得以“续命”,却也阴差阳错地创造出别样的渔家风味。

从渔网缝隙中抖落,不及指甲盖大的虾米最多只能算得上是海货中的边角料,好在风浪中讨生活的渔家人,对食物并不挑剔。随手抓起几把小虾,连壳捣碎磨成粘稠状后,加入盐巴、小青桔及米酒,装瓶等待数日,再次打开时,一罐酱色红润味香的上乘佐料——虾酱便制成了。

虾酱最适合搭配味道平和的食材,炒地瓜叶、芋头苗,或是白切五花肉时加上一勺,平淡的家常菜里竟也能吃出大海的滋味。

同样是由海鲜发酵而成的调味品,鱼露的受众群则相对较窄。在没有冷冻设备的年月,伴渔而生的疍家人将捕捞的鱼装在桶里,上面用厚厚海盐盖着保质,时间一久便渗出咸鱼水来,疍家人舍不得丢弃,将其熬炼后制成鱼露,于是便成了独属渔家的“酱油”。

除了将鱼水变废为宝,深谙吃鱼之道的岛民,同样也为内脏安排了另一归宿。

新鲜的海鱼剖开,从鱼腹中取出半透明囊状的鱼鳔,将其洗净,压扁,晒干,制成的干制品叫做鱼胶。相较于鱼露,鱼胶的受众群则相对较窄。在没有冷冻设备的年月,伴渔而生的疍家人将捕捞的鱼装在桶里,上面用厚厚海盐盖着保质,时间一久便渗出咸鱼水来,疍家人舍不得丢弃,将其熬炼后制成鱼露,于是便成了独属渔家的“酱油”。

与花胶同列“海八珍”之一的干贝,同样也是海南人餐桌上的常客。它是由扇贝的闭壳肌经过加工制而成,古人曰“食后三日,犹觉鸡虾乏味”,可见其鲜美非同一般。无论煲汤、熬粥还是炒饭,丢几粒干贝入锅,都能拥趸无数。

作为海南人餐桌上的保留美食,海鲜的面孔当然不止于此。无论鱼虾蟹贝还是各种藻类,它们在发酵、晾晒或

腌制中排列组合成不同的口味,自然也绘出了一幅海味大赏。