

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时间了。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，不得不提儋州的红色干，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色或红色干，用来祭拜祖宗，或与亲友分享，寓意“鸿（红）运当头，年年有余（鱼）”。

好的寓意背后，还有好的味道，更让人们对于红色干宠爱有加。在餐桌上，红色干与不同的食材搭配，都能突显它的价值。

在海南，最为亲民的鱼干，则是海南小鱼仔。这种被称为小鱼仔的鱼干，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

仔，是好多海南人最为喜欢的早餐，当然，小鱼仔在午餐和晚餐中同样也占有一席之地。

来到熙熙攘攘的夜市，海南鱿鱼干成了各个夜市的主角与招牌，无论在哪个烧烤摊，都少不了烤鱿鱼干。琼岛人对鱿鱼干的喜爱，超乎所有。许多人去吃烧烤，不点一份烤鱿鱼干，总好像少了些什么。

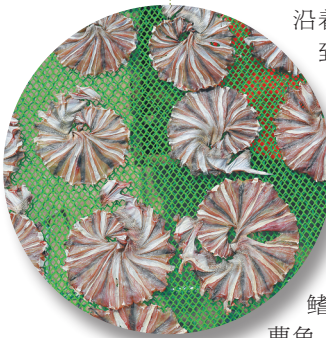
真正的老食客，轻轻地撕下一片鱿鱼干，放到嘴里尝一尝，就能知道是海南本地鱿鱼干，还是海南之外的鱿鱼干，更有甚者，能吃出来是儋州的鱿鱼干，还是万宁的鱿鱼干或者是陵水、三亚的鱿鱼干。

红色鲷鱼小鱼仔，麻鱼鳗鱼沙虫干，这都是较为常见的海南鱼干，但海南还有一些较为少见的鱼干，同样是上等佳肴。

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，但是它的鱼肉却很是紧实有味，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鱼干，这种罗非鱼生活在河流的入海口或是海边的鱼塘虾塘之中，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，那就是血鲮干。这种血鲮产自万宁的和乐镇地区，每年只能在特定季节才能捕到，个别渔民把它晒制成干，既是滋补身体的美食，也是资深老酒客不可多得的下酒良品。



文昌铺前渔民晾晒的魔鬼鱼干。海南日报记者 李天平 摄

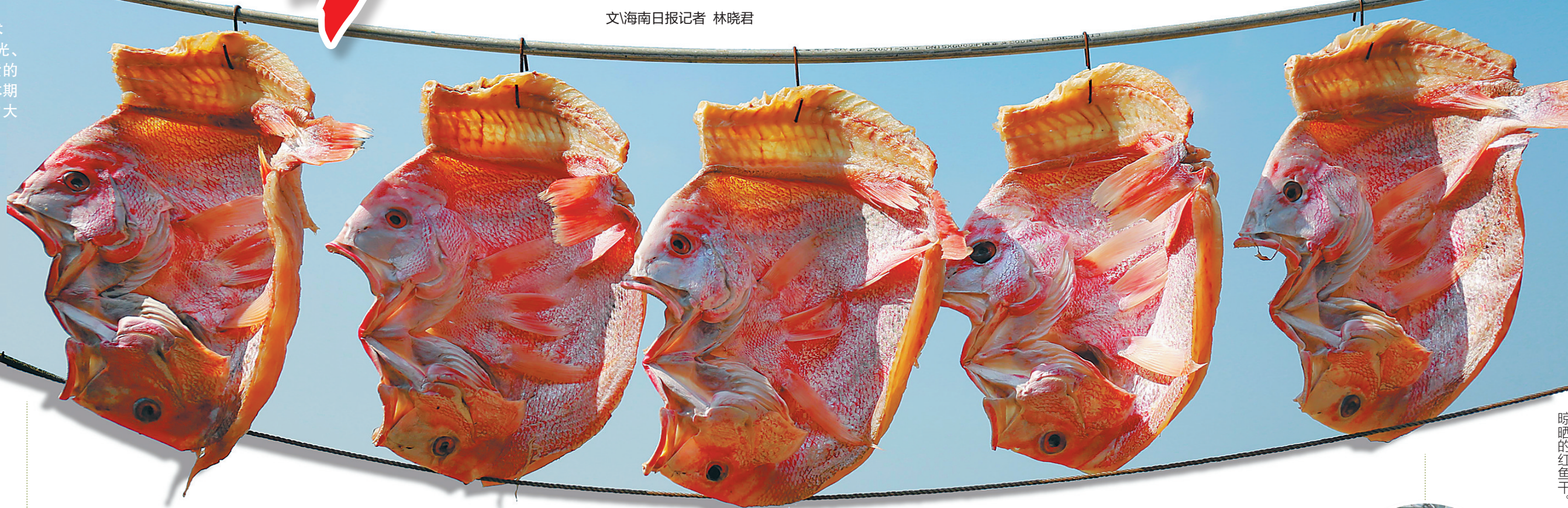
海南「渔」事·晒鱼干

# 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。

### 鱼自深海来 加工多考究

12月初的儋州市海头镇，湿润的海风从北部湾吹来，带着一丝凉意。沿着港口走，便能见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。

红鱼学名红鳍笛鲷，又名红鱼曹鱼，在分类学上属笛鲷科笛鲷属。这种鱼体呈椭圆形，稍侧扁，体长20厘米至40厘米，体重约2公斤至3公斤。头较大，体披中大栉鳞，侧线完全与背缘平行，眼间隔宽而突起。

来源于深海的红色，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筒最为出名。

“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

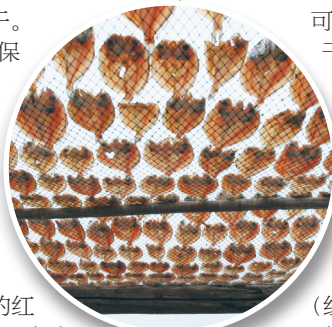
赞不绝口。红鱼掠食小型鱼类，个体细小的红三鱼、银米鱼等都是它的食物，红鱼肉厚刺少，肉质鲜美，蛋白含量高，营养十分丰富。

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”，待靠岸后再解冻加工。

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。

被运上岸的红鱼，去鳞洗净，切开去内脏，用海水净鱼身，用刀将鱼划出均匀的长条，暴晒晒干……对于红鱼，在新鲜的鱼肉与鱼干之间，人们还是更偏爱于闻之清香、吃之咸香的红鱼干。



三亚渔民晒的红鱼干。海南日报记者 张茂摄

### 淡淡鲜香味 一口解乡愁

“你摸摸，这个鱼鳃不是特别干，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——用手触摸鱼干，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。

儋州文化人吴启养曾撰写过一副楹联，“儋耳龙门激浪千秋多记事，红鱼湾海滔涛万丈几经人”，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！”



渔民在晒鱼干。

海南日报记者 张茂摄

### 游出海南岛 声名俏海外

在产地儋州，红鱼是当地人过年时必须买的年货。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，给出的收购价要高过本地市场收购价，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”这样借助丰富的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，通过生产加工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。



海口市东门市场鱼干种类丰富。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，伴渔而生的渔家人将捕捞的鱼装在桶里，上面用厚厚的海盐盖着保质，时间一久便渗出咸鱼水来，渔家人舍不得丢弃，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，同样也为其内脏安排了另一归宿。

新鲜的海鱼剖杀摊开，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。相较之下，它的另一个名字更为人所知——花胶。素有“海洋人参”之誉的花胶，与燕窝、鱼翅齐名，自古便属于“八珍”之一。尽管其营养价值近年来颇受争议，却并不妨碍海南人在冬日里喝下一碗花胶炖鸡汤，浑身舒畅得仿佛打通了“任督二脉”。

与花胶同列“海八珍”之一的干贝，同样也是海南人饭桌上的常客。它是由扇贝的闭壳肌经过加工晒制而成，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，都能锦上添花。

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。