

海南「渔」事·

晒鱼

鳗鱼干

鳗影高悬 鲞味当道

文海南日报记者 李梦瑶

儋州向西南，临北部湾，长达18公里的海岸线绵延出开阔的海头渔港。发源于白沙南高岭的珠碧江至此分叉入海，淡水与海水此消彼长，碰撞出无数珍贵的海鲜鱼货。

海头人吃鱼，每个季节都有不同的乐趣：春天品鲜，夏天吃活，秋天嗜肥，到了冬天，则是一个“鲞”(xiǎng)字当道。

所谓“鲞”，是指剖开晾干的鱼。史传吴王夫差夙嗜此味，认为干鱼之美犹胜鲜鱼，故赐名为“美鱼”。后世几经演变，俗写为“鲞”，专指鱼干。

众“鲞”之中，尤以鳗鲞常见于海头渔娘的细绳竿头。冬日暖阳下，一条条已经剖背、去内脏的鳗鱼高悬，咸咸的海风将鱼肉逐渐紧缩，析出油脂，透出鲜甜，成为海头人餐桌上的一份私藏美味。



渔民晾晒鳗鱼。海南日报记者 于伟慧 摄

鳗鱼洄游季，肥美正当时

“我要用那些宝藏，去吃世界上最好吃的鳗鱼便当。”动画片《名侦探柯南》中，“吃货”元太对鳗鱼饭的执念深得几乎无法自拔。而樱桃小丸子也只有吃完奢侈的鳗鱼饭，才会干劲十足地完成暑假作业。

动画片里的这些桥段，或许并非夸大其词。光是每年盛夏的“土用丑日”(指立秋前的18天)这一天，日本人的鳗鱼消耗量便能达到2万吨。吃鳗鱼，被称为“日本的夏天风物诗”。然而事实上，盛夏并不是鳗鱼最肥美的时节。

有着长蛇般体型的鳗鱼，属降海洄游性鱼类。最初降生在大洋深处时，鳗鱼幼苗呈透明细叶片状，经过数月的漂泊到达陆地近缘的海域，之后借助涨潮溯河而上，躲藏在淡水水域的泥沙、石缝等阴暗处，独居数年。

在这一过程中，鳗鱼完成从叶鳗到玻璃鳗、线鳗，再到黄鳗的发育转变。待到腹部从黄色褪至银白色时，它们体内便蓄积了肥厚的脂肪，消化道渐渐萎缩不再进食，一心只想着奋力朝出生的地方洄游。

回归大海时，通常是每年的秋冬季，这也意味着，鳗鱼终于迎来味道最为浓郁醇香的时节。

海头港拥有大片咸淡水交界海域，自然是捕捞鳗鱼的绝佳地带。初冬时节来这里转一转，多半能见到这样一副忙碌的景象：渔夫们出海掌舵撒网，归来时将一兜兜“战利品”倾倒在岸边，渔娘们则赶紧上前，撑起细绳竹竿，摆出木凳矮桌，让一条条已经剖背、去内脏的鳗鱼，与冬日煦暖的阳光亲密交融。

西北风一吹，淡淡的鱼腥味变成浓浓的鱼干香，海头人对大海的爱憎，也就有滋有味地流淌在了舌尖上。

秋冬鱼干香，渔家晒丰收

宋代训诂书《尔雅翼》里说：“诸鱼薨干皆为鲞。”原本只是海边人家储存食物的一种古老、传统方式，却阴差阳错地创造出别样的渔家风味，晒鱼干便成了各地渔民的保留节目。

在海头，家家户户都会做鳗鲞，每家每户也都有自己制鲞的方法。将新鲜鳗鱼捕捞上岸后，渔娘史小丽通常会先洗净鱼外皮上的粘液，随后将其平放在长木板砧上，在头尾两端钉上铁钉，以防滑动。

剖鳗鱼有专门的小鲞刀，也有专门的手法。一手压紧鳗身，另一只手握紧鲞刀，从鳗尾约十公分左右沿脊骨边直剖顺切至鱼头硬骨处，取出鱼鳃和内脏，之后再刀尖在鱼肉厚的地方直划，约十一二刀后，脊骨完全露出，圆滚滚的鱼身便被最大限度地摊开来，足足有二十厘米宽。

史小丽当了大半辈子的渔民，练

就两三分钟剖完一条鳗鱼的好身手。这还不算结束，勤劳的渔娘紧接着又在鳗鱼身上均匀抹上海盐，扔进装有海水的大桶里浸泡清洗，待到天然海水盐分将鱼肉腌制得薄透柔软，才将其捞起进行晾晒。

冬至前后，阳光浓而不烈，西北风清而不寒，正是风干鳗鲞的最佳季节。海头港的岸边空地上，史小丽撑起一排排竹竿，将一条条约两米长的鳗鱼摊开，白中带粉鱼肉挂着水珠，在阳光的照耀下铮铮发亮。

风干鳗鲞的时间有讲究，晾晒至七八分干便要收起，此时一气呵成地蒸熟吃掉，味道最为鲜美。“晒的时间太短，鱼肉不够香，晒得过长，肉质又会太硬。”史小丽说，眼下这时节，若是天公作美，四五日即可。

至于具体晾晒几日，谁也没法给出个准确的数字，全靠渔娘们的经验与眼力——用手按压鱼肉内部仍有弹性的触感时，这鳗鲞便成了。

微咸鳗鲞 人间至味

用天然海水盐分和日光作用腌制出来的上品鳗鲞，色泽透亮而熠熠生光。最早为这一美味“代言”的，大概是春秋末期的吴王夫差。

相传，吴王夫差与越国

交战，带兵攻陷越地鄞邑时，随行御厨巧取当地鳗鲞做菜，令其食后大悦。回宫后，虽餐餐仍有鱼肴，吴王夫差却总觉得不如鳗鲞可口，便特地从鄞邑找来一个老渔民，专门为他烹制鳗鲞菜肴，自此鳗鲞身价倍增。

将晾好的鳗鲞洗净，佐以葱、姜和适量熟五花肉，上笼用旺火蒸过后，撕成寸条装盘，便制成了江浙一带的传统特色风味名菜——“新风鳗鲞”。在当地民间，素有“新风鳗鲞味胜鸡”的说法，意思是新近风干的鳗鱼，蒸来吃有种鸡肉的口感。

同样是鳗鲞的“深度爱好者”，海头人讲究的是保留食材的原汁原味。无论是炖煮还是清蒸，辅料都是点到即止，不过多加工，只是用最恰当的方法捕捉放大其自身的鲜味。肥厚的鳗鲞保持着润泽而韧的口感，夹起一块慢慢咀嚼，再佐以一壶老酒，也是无尽丰饶的风味。

“鲞”的读音通“想”，寓意着来年有想头。李时珍则认为“鲞”是一等一养生的好东西，曾评价说：“鲞能养人，人恒想之，故字从养。”在海风吹拂中晒干，在海盐中腌渍，产自海头港的鳗鲞鲜度得以最大程度地保持，自带的肉质微咸、鲜美又带丝丝的甜味，这般好味道，自然被老饕们想着念着。■



鳗鱼干。海南日报记者 李天平 摄



渔民在用盐腌制鳗鱼。海南日报记者 于伟慧 摄



渔民史小丽在处理加工新鲜鳗鱼。
海南日报记者 于伟慧 摄