



海南「渔」事·  
晒鱼

小鱼干

金线鱼干。

除了休渔期，海南的各个港口平时都很忙碌，男人们出海打渔，女人们在家织网、卖鱼，趁着好天气，家家户户还晾晒起鱼干。春节前一两个月，正是一年好时节，大大小小的鱼干纷纷登场亮相。

海南的鱼干有很多种，多得让你叫不出名字来，除了红鱼干、鱿鱼干、鳗鱼干、墨鱼干之外，剩下的大多被概称为小鱼干。

# 小小鱼干 垂涎欲滴

文海南日报记者 于伟慧

## 银鱼干

行走在海南的各个乡镇，老字号的快餐店里，都会有一道至两道菜是小鱼干，只是不同地方种类不同、风味不同、做法也不同。

最小的鱼干是银鱼干，在海南的各个港口、渔村都可见，但是最为出名的是三亚的，这种小鱼干只有半根火柴大小，粗细也是相仿。银鱼属于淡水鱼，平时在近海生活，只有生殖时期才会跑到淡水中繁殖，平常是吃浮游生物为主。长约七至十厘米，体长略圆，细嫩透明，色泽如银。

三亚港门村一带的老村民，对这种小鱼干都很有亲切感。“小时候，三亚不像现在这么繁华，我家就住在三亚河边上，三亚河河水很清，我们可以看见成群结队的小银鱼在河里穿梭。到了捕捞银鱼的最佳时期，父亲驾着小船，或在入海口或在近海处，每天都能捕到许多小银鱼，母亲除了偶尔给我们做一些银鱼羹之外，大部分都会晒干，做成银鱼干。”这是出生在港门村的何钟燕，对三亚河和银鱼干的记忆。

她说，每年11月、12月至年初1月、2月这几个月是一年当中小银鱼的丰收季节，这期间三亚的渔民纷纷出海捕捞和晾晒加工。那时候在码头边的空地上、村里的路边，家家户户的房前屋后，都会晒着成片的小鱼干。

早中晚三餐，银鱼干都是下饭菜，而对于父亲来说，银鱼干也是下酒菜。

何钟燕现在在三亚经营着一家港门粉早餐店，源于儿时对小鱼干的记忆和港门村的传统，她会在每一碗腌粉和酸粉里放上这种银鱼干。

## 巴浪鱼干

在万宁的乌场、港北地区，盛产的小鱼干是巴浪鱼，制作美味的巴浪鱼干，是乌场人的拿手好戏。

入冬后，是晒制巴浪鱼干的最好时节。在乌场码头边，晒网上铺满了晾晒的各色鱼干。这里用纯天然晒制方法做出来的鱼干，不仅可以长时间储存，而且很大程度保留了海鲜的独特风味，因此受到了食客的青睐。

在乌场的渔村，你就会发现女人头戴竹笠，脚穿雨鞋，展示着她熟练的技巧：新鲜的巴浪鱼堆积在塑料桶中的冰水里，抓起一把放在案板旁边，挨个去掉鱼头，接下来，把圆滚的鱼身一侧，从头到尾用刀刀一划，鱼鳍便没了，肚子剖开，内脏清理干净，随后，拉着鱼尾，再从尾到头用刀面拍打两下，刮掉鱼鳞，巴浪鱼就成了扁平的一片鱼肉。这还没有结束，勤劳的渔娘们还用灵巧的手指把一片片鱼肉上的鱼骨摘取下来。薄透柔軟的鱼肉再用盐水清理浸泡后，便等待着与阳光的接触。

这样晒制的巴浪鱼干，哪怕只是用隔水蒸或者油煎这样简单的烹饪方式，也能吃出一口咸香。

海南的小鱼干至少有十几种，每一种都有自己的特点，也有自身的味道，如果不是细细品尝，再美的语言也无法形容其美味。

# 沙虫干： 比过虫草赛海参

文海南日报记者 于伟慧

有人说，沙虫是藏在沙子里的金子，其貌不扬却难以掩盖其味美的光芒。而沙虫干就好比来自大海的虫草，每一根都显得弥足珍贵。

沙虫学名方格星虫，又称光裸星虫，也叫沙肠子。它生活在沿海滩涂一带沙泥底质的海域，涨潮时钻出，退潮时潜伏在沙泥洞中，大众故名沙虫。

海南有着漫长的海岸线，凡是有滩涂的地方，都会有这种生物，但是最出名的是万宁港北沙虫、陵水黎安沙虫、儋州光村沙虫。

儋州光村湾有25公里的海岸线，由于湾内地势平缓，水流相对缓慢，适应海产品的生长，再加上入海河流多，在咸淡水交界的海区，生物链丰富，海洋生物的营养源多，给靠吃硅藻的沙虫提供了丰富的饵料，所以光村湾出产的沙虫，品质优良。

儋州光村镇屯积村的邓庭香阿婆，如今已经65岁，她从五六岁就跟随外婆一起挖沙虫，这一挖就是几十年。阿婆挖的沙虫一般都是晒干卖，一年能晒出的沙虫干也就二十多斤。阿婆的手艺好，晒出的沙虫很干净，没有砂，所以每斤的价格都在千元之上。



沙虫干。

烹饪沙虫干，也是十分讲究。不同的食客，会喜欢不同的口感。如果你喜欢绵软一点，把沙虫干取出后，先用清水泡上两三分钟，把水沥干，把油烧得微微热，放上蒜末，片刻之后，放入沙虫干油煎，待沙虫干略微变干，锅中还有残油时，即可起锅，这样的沙虫干绵软香浓有嚼劲。

如果你喜欢干且脆的沙虫干，做法稍有区分，把沙虫干取出，放在水龙头下冲洗片刻，无需浸泡，马上沥干，待油锅烧热，放入少许花生油，放入蒜末，待蒜末稍微出现焦黄，把沙虫干放入锅里轻轻翻炒，待沙虫干将锅中油全部吸干，呈现焦黄状态，便可出锅。出锅后凉至四五分钟，沙虫干此时变得十分香脆，浅酌下酒，快意十足。

陵水黎安港一带也盛产沙虫，最为正宗的陵水酸粉是靠着沙虫干提味的。

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汁也添加了食醋，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，慢慢的，“陵水酸粉”之名就被传开了。

一碗酸粉，细细的米粉之上，浇着稠稠的酸汤，花生米、韭菜、小鱼干、鱿鱼丝、牛肉干都不可少，如果要加上沙虫干，则需再付5元，老板娘会从一个小盆之中，拿出两三条沙虫干，放到酸粉之上。多花了5元，就能吃到一碗最为正宗的酸粉。



丁香鱼干。