



海南好物·美食

开栏的话

天赐净土，
南溟奇甸，万物
滋长，生生不息。

四面环海的
岛屿生态系统，
清澈洁净的热带
海洋环境，海南
岛拥有了丰富的
物种，出产了独
特的风物，滋
养了一方的生民。

好山好水出
好物。琼州风
物，不仅有其生
长的背景，也有
岛民使用和开发
它们的故事，于
是它们不再只是
生产资料和生活
资料，更被赋予
了商品属性。

自贸港语境
下的海南岛，应
当有，也必将有
更多好物与海内外
友人分享。因此，
海南日报《海南周
刊》今起推出“海
南好物”栏目，展
现更多“最海南”的
美好风物。

文海南日报记者
李佳飞 通讯员
王先伟

龙楼紫菜 自然的恩赐 大海的味道



林方焕向记者展示他的野生紫菜。



采摘野生紫菜用的缆绳。

龙楼紫菜汤。



正在晾晒的文昌龙楼野生紫菜。

看火箭发射，来文昌龙楼，一定要尝一尝这里的海鲜。龙楼，这个因拥有我国唯一滨海航天发射场而名扬世界的航天小镇，不仅风景秀丽，美食也相当地道。

海胆、海白、龙虾、鲍鱼，并称为“龙楼四宝”的海鲜大餐，其美味自是不用多说，没吃过，那算是白来了一趟龙楼。

当然，除了“龙楼四宝”，这里还有一道大自然恩赐的美食，带着大海的气息和甜美，让品尝过的人念念不忘，它便是当地人熟悉却鲜为外人所知的“龙楼第五宝”——紫菜。

好生态出好味道

从卫星图上可以看到，文昌市龙楼镇三面环海，沿海是国家级自然保护区，矗立着被誉为“琼东第一峰”的铜鼓岭，山海相拥，碧波环绕。良好的生态环境，滋养着这里的一草一木。

人们常说的“龙楼紫菜”，通常特指山脚海边岩石上纯野生的紫菜，而非人工养殖的。在龙楼小镇上的餐馆吃饭，每每点到“紫菜汤”时，店主常会问上一句：“是要龙楼紫菜？还是一般的紫菜呢？”外地游客不明就里，往往糊里糊涂就应了一句：“一般的紫菜汤喽！”当地人却要斟酌一下，如果邀请的是尊贵客人，就会提醒店家：“一定要龙楼紫菜哦！”是的，在龙楼人的眼里，龙楼紫菜可非一般的紫菜能比。

究竟有什么不一样呢？品一品就知道了。

12月3日，海南日报记者来到文昌市

龙楼镇红海村委会下辖的陈立村，村民林方焕正准备把新鲜采摘晒干的紫菜装袋，看见来客，毫不犹豫捏起一片紫菜，递到记者手中，催促道：“直接放嘴里尝尝味道！我们龙楼的紫菜是可以生吃的！”

果然，待一片晒干的紫菜入口，清脆鲜甜的滋味立刻激活舌尖上的味蕾，唇齿间弥漫的咸香，仿佛在传递大海的气息。

“是不是甜的？”林方焕颇为自豪地问。

当地人珍惜这种纯天然的鲜甜滋味，都说这是大自然最好的恩赐。每年农历十月一过，紫菜生长繁茂的时节，村里的青壮年男子就会来到海边，攀上崎岖陡峭的山岩，寻找山间干净的海域，在那些浸泡着海水的石块上，采撷大海的馈赠。

不同的海域，生长的紫菜也是不同的。“海水越干净透明的地方，紫菜的颜色往往越深，口感和品质也就越好。”林方焕说，野生紫菜有红色的，有紫色的，也有黑色的，从他采摘20多年的经验来看，黑色的紫菜是最好吃的。

好儿郎搏击风浪

靠山吃山，靠海吃海。对于生活在海边的龙楼人来说，出海捕鱼和采摘紫菜，是许多人家维持生计的重要收入来源。然而，外人往往无法想象，这背后所付出的艰辛和经历的风险。龙楼紫菜，背后凝结的是龙楼人的智慧和勇敢。

林方焕告诉记者，想要采刮紫菜，凌晨四五点就要起床了，因为这是开始退

潮的时间。当海水退去，浸泡在海中的岩石裸露，人们才有机会刮取到长在上面的紫菜。在这之前，他得用绳索一头拴在大石头上，一头拴在自己的腰上，小心翼翼地攀援在陡峭湿滑的岩石上。如果一不小心被风浪击中，或是脚下打滑，掉进海里，会有生命危险。

在一些陡峭的地方，为保安全，村民常常两人结成一组，一个在上面拉绳子，另一个下到深处刮紫菜，看到浪来了，一声大喊，拉绳子的人就会拼命地把下面的同伴拉到高处。

不得不说，刮紫菜是一项技术活，更是一项体力活。尽管刮菜人都会选择潮退的时间，但海面上并没有风平浪静。一阵海风吹来，腾起四米高的海浪朝岩石扑来，刮菜人迅速拉紧绳索，攀援到高处安全地带，待浪后退，再回到原位继续。每次刮菜的时间不到4分钟，下一波海浪又袭来了。就这样，一直在与风浪抗衡，坚持到早上9点，来来回回已经不知道跑了多少趟，没有足够的体力绝对是不行的。

刮紫菜的工具，大多都是铝合金的银色小碗，村民们自己动手改造而成。据说以前是用老椰子壳，刮一早上紫菜，能磨坏四五个椰壳。

刮到的紫菜，村民们就近用海水冲洗第一遍。然后拿回家再用井水洗干净，拣去紫菜上的螺壳等杂物。这时，差不多也到中午了，赶上日头，抓紧铺开藤席，将湿哒哒的紫菜晒干。如果没有晒干，紫菜会腐烂，那就前功尽弃了。

今年55岁的林方焕，采刮紫菜的活干了20多年。当地像他一样忙于刮紫菜的，大多都是30岁到50多岁的青壮年男子。“年纪太小或太大，都不行，女人也不行，体力跟不上，太危险。”林方焕说。

好味道终为人知

龙楼人向外来游客推荐美食的时候，往往只说“龙楼四宝”，龙楼紫菜很少提及，不是因为不好，而是它太珍贵了。且不说采刮紫菜多么艰辛，正宗龙楼紫菜的量也是极少的。

一般而言，每年只有3个月左右的时间，也就是农历十月后至春节前，才有野生紫菜生长，并且，只有铜鼓岭山脚、石头公园附近一片不大的礁石上，才能够采摘到。当地人采收后，都是自然晒干，不添加任何防腐剂，所以，自然存储的时间通常也就半个月左右。过了这段时间，就只能等来年采收的季节了。

龙楼人爱吃紫菜，但吃法倒很简单，有的直接生吃，有的煮汤，或者仅用热水泡开，任何调味料都不用加，那也是一碗鲜甜的滋味，妙不可言。

当然，也有颇为讲究的吃法，譬如紫菜鸡汤：先熬一锅鸡汤端上桌，记得千万不要把紫菜放进大碗汤里，要用小碗先各盛一碗热热的鸡汤，然后把干的紫菜分成小块，每人一块，再各自把手里的紫菜烫进自己的小碗里。鸡汤的温度不能太高，也不能太低，高了会烫“死”紫菜的鲜美，低了又烫不透那份香气。

也许是“酒香不怕巷子深”吧，虽然龙楼紫菜不被当地人宣扬，但不知何时，其美名已不胫而走。近年来，越来越多的人寻到铜鼓岭脚下的小渔村里，求购当地野生紫菜，龙楼紫菜的价格一下翻了数十倍。

“原来5毛钱一片，现在最低都能卖到5块钱，甚至10多块钱一片。”林方焕说，如今，他一天能采大约200片，一天收入就有1000多块，到春节，估计能收益两三万，这是他以前没有想到的。■