

2022 丰味迎年 | 年年有鱼

# 鱼味飘香年意浓

文图 海南日报记者 张文君



年关将近，昌江黎族自治县昌化港码头，居民在木架上晾晒了各类鱼干海货。

春节将至，在海南西部靠海的市县，不少群众架起板子，拉起绳子，晾晒着各种鱼干海货。在儋州市白马井镇、海头镇等地，居民主要晾晒红鱼，用于自家食用或赠送亲朋好友，寓意鸿运当头、年年有余；在昌江黎族自治县昌化镇，除了晾晒红鱼，当地居民还要晾晒麻鱼，制成“麻鱼网”，新奇壮观……

餐桌上的鱼味，不仅仅是舌尖上的美味，更是年味的象征。

▼昌江黎族自治县昌化镇昌化社区党支部书记陈华龙手持“麻鱼网”。

儋州红鱼 鸿运当头 年年有余

1月19日，在儋州市白马井镇胜利社区的四姐海鲜干货店，海南日报记者看到了挂在店门前的一排红鱼干。每条红鱼都被完整劈开，经过一系列工序后，自然晾晒三四天，便成了红鱼干。

红鱼，学名红鳍笛鲷，生长在我国南海的辽阔海域，尤其是北部湾渔场。它个体大，肉质厚，味道好，是南海重要经济鱼类之一。

早年间，海南西部靠海地区的渔民，特别是儋州渔民就有晾晒红鱼、制作红鱼干的传统，这样一方面便于储存，一方面是因为晾晒后的鱼干味道可口。随着时间推移，儋州红鱼干成了当地有名的美食，而制作红鱼干的工艺一直流传至今。

红鱼全身鲜红色，寓意吉祥如意。在儋州人看来，过年时，家里挂一条红鱼，预示着新的一年鸿运当头，年年有余，是大吉大利的象征。因此，除了平常晾晒红鱼外，春节前一个月，有条件和能力的居民就会动手晾晒红鱼，制作红鱼干。春节前是儋州红鱼干制作“高峰期”。

“制作红鱼干是非常有讲究的。”四姐海鲜干货店老板麦文霞介绍，首先将红鱼从背部切开，摊开，再按照肉的纹理竖着切7刀，清洗干净后，用大颗粒盐腌制5个小时，然后用清水浸泡1至2小时，最后挂起来晾晒3至4天即可。

“好吃的关键就是要用清水浸泡1至2小时，这会让红鱼干不太咸，味道更佳。”麦文霞说，杀鱼和腌制的过程，也是有讲究的，“杀鱼时鱼肚子的

鱼鳞不要刮，这样摊开时，鱼的形状就好看。腌制时，鱼肉的缝隙处也得涂抹上盐，否则在晾晒中容易滋生虫子。”

今年30岁的麦文霞经营这个海鲜干货店已有6年，她家制作红鱼干已有30多年历史。“这些制作红鱼干的小技巧，也是听老一辈人讲解和在晾晒中不断摸索总结出来的。”她说，“因为家里开店，平常就会制作红鱼干，不过过年前，是最忙碌的。一是这季节的太阳刚刚好，晾晒红鱼比较合适；二是年前订单多，大家过年有送红鱼的习惯。”

“这些红鱼干是附近居民和亲戚朋友订下的。”麦文霞说，“他们除了自己吃外，还会用来送人。”

在儋州，红鱼是人们过年的必备年货。年前给人送上一条红鱼干，算是最好的礼品。在儋州及周边地区，自古以来就有“无鱼不成宴”的说法，沿海渔家“三牲”拜祖必有鱼，尤以红鱼为上。

以前，逢年过节，儋州人爱吃红鱼，但并不是每户人家都能吃得上。吃上红鱼是家庭富裕的象征。现在，人们生活条件好了，过年基本都能吃上红鱼。儋州红鱼已成了年味的象征，餐桌上没有红鱼就好像缺了过年的感觉。

红鱼干与其他美食结合，更能碰撞出舌尖上的美味。麦文霞介绍，过年，这里的居民餐桌上基本少不了这一道菜，那就是红鱼干煲干竹笋。红鱼干还能用于制作红鱼茄子煲、红鱼炖五花肉等美食。

年关将近，在昌江黎族自治县昌化港码头，只见一排排木架上整齐地摆满了红鱼、墨鱼、麻鱼、鱿鱼等各类鱼干海货。昌化镇昌化社区居民、昌化鱼干店负责人罗虾平正在木架边查看晾晒的这些“宝贝”。

其中最引人注目的是麻鱼干，一种是正常平铺晾晒的麻鱼干，一种便是“麻鱼网”。麻鱼又叫鳗鱼，是一种身形很长、外观类似长条蛇形的鱼，一般产于咸淡水交界海域，其肉细嫩鲜美。

为什么要制作成“麻鱼网”？“老一辈人为了更好地晾晒麻鱼，就将麻鱼切成了网状。这种杀鱼技术延续至今。”罗虾平说，一条麻鱼大概要经过30刀，才能制成“麻鱼网”，一般人是杀不了的，得由懂技术的师傅来操作。

春节将至，昌化鱼干店变得更加忙碌了。“附近居民过年都会吃鱼，或给亲戚朋友送鱼，寓意吉祥，表达美好期盼。”罗虾平说，除了红鱼外，当地居民就喜爱麻鱼，“麻鱼网”是非常体面的走亲访友的礼物。

罗虾平介绍，不像红鱼要用盐来腌制，麻鱼制成鱼干的程序相对简单。为了保证麻鱼的原汁原味，清洗完麻鱼后，切开麻鱼，制成网状，最后在太阳下晾晒5天左右即可。

说起麻鱼，当地人赞不绝口。在当地人看来，麻鱼干煲汤是最好不过了，可以煲羊肉汤、鸡肉汤和排骨汤等。

昌化镇昌化社区党支部书记陈华龙说：“昌化镇位于昌化江下游出海口处，咸淡水交界处的麻鱼非常肥美。因此昌化镇产出的麻鱼，其口感和品质都是不错的，深受当地居民和游客的青睐。”



儋州市白马井镇的红鱼干。

昌江「麻鱼网」肉质鲜美 制作精巧



内香，鱼肉鲜滑，是纯天然美味。味道鲜美可口，煎炸后外脆里透青的肉胶，然后再用勺肉泥，加盐等佐料，打成白马鲛鱼，将鱼骨剔除，制成少。要准备好一些上等的蛋家鱼饼（鱼丸）必不可少。▼海南苗寨过年期间，五指山地区流行的过年鱼味。

▼五指山石斑鱼是海南

（张文君 摄 张昕 制图）

海南年 鱼味长

意事事顺利。年到头做什么事都“通”，音像“通”。新年吃“通”，一临高话里，墨鱼的发

疍家鱼饼（鱼丸）。

糯米酸鱼

个月后，就可以取出食用。粉，放在土罐缸子腌浸，她们洗净加工后，拌以糯米里捉来一篓肥鱼，由家庭主盛行吃糯米酸鱼。从禾田

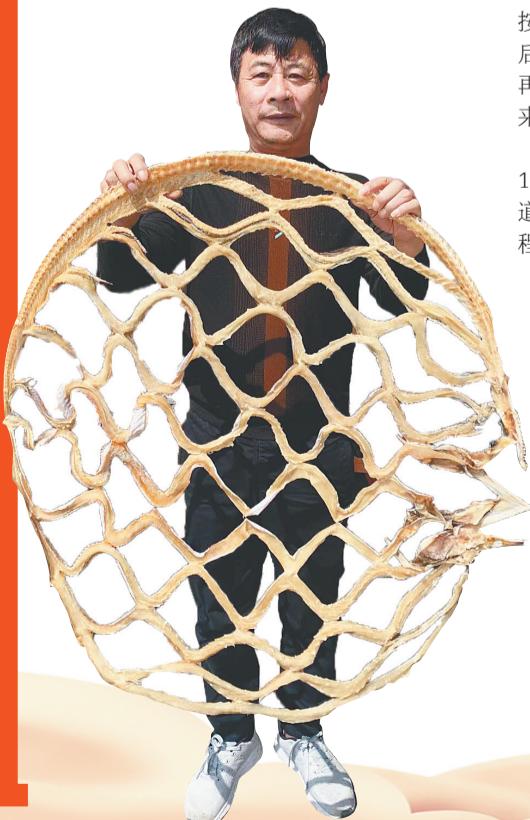
▼海南苗寨过年期间，五指山地区流行的过年鱼味。

▼五指山石斑鱼是海南

味。内香，鱼肉鲜滑，是纯天然美味。味道鲜美可口，煎炸后外脆里透青的肉胶，然后再用勺肉泥，加盐等佐料，打成白马鲛鱼，将鱼骨剔除，制成少。要准备好一些上等的蛋家鱼饼（鱼丸）必不可少。▼海南苗寨过年期间，五指山地区流行的过年鱼味。

▼五指山石斑鱼是海南

（张文君 摄 张昕 制图）



海南年 鱼味长

意事事顺利。年到头做什么事都“通”，音像“通”。新年吃“通”，一临高话里，墨鱼的发

疍家鱼饼（鱼丸）。

糯米酸鱼

个月后，就可以取出食用。粉，放在土罐缸子腌浸，她们洗净加工后，拌以糯米里捉来一篓肥鱼，由家庭主盛行吃糯米酸鱼。从禾田

▼海南苗寨过年期间，五指山地区流行的过年鱼味。

▼五指山石斑鱼是海南

味。内香，鱼肉鲜滑，是纯天然美味。味道鲜美可口，煎炸后外脆里透青的肉胶，然后再用勺肉泥，加盐等佐料，打成白马鲛鱼，将鱼骨剔除，制成少。要准备好一些上等的蛋家鱼饼（鱼丸）必不可少。▼海南苗寨过年期间，五指山地区流行的过年鱼味。

▼五指山石斑鱼是海南

（张文君 摄 张昕 制图）