

疍行四海·美食

主打一个「海」滋味

文/海南日报记者 徐慧玲



疍家菜粽。本版图片除署名外均由海南日报记者 王程龙 摄



陵水新村港连片的疍家渔排。

杨威胜 摄



疍家气鼓鱼粥。

“疍家人的宴席——全是鱼”

疍家以海为伴、以舟为家、以渔为业。《海南疍家人》一书介绍,海南疍家人自秦汉时期从东南沿海迁徙而来,聚居在渔业资源丰富的海湾滩涂,造舟为屋、傍海而居,随鱼虾汛期迁移各处港湾,采珠拾贝、撒网垂钓、耕海谋生。至明代正德年间(1506年—1521年),疍家人已分布在海南各处港湾,有些会随季节更替,在岛屿东北和东南沿海一带来回迁徙。

“以舟为室,视水如陆,浮生江海”的疍家人,在长久的生产生活中,逐渐形成了自己独具海上特色的服饰、居屋、饮食、民歌、婚嫁等民俗文化,其生存环境的特殊性,更是决定了疍民的饮食文化与水密切相关的特征。

自古浮生江海,自然靠海吃海。唐代刘恂在《岭表录异》中描述了疍民吃水产的习俗——“惟食蚝蛎,垒壳为墙壁”。据清代《粤中见闻》记载,疍民的饮食也是“常下海捕鱼充食”。疍民以水为生、以鱼虾为食,水环境成为疍民饮食习俗的决定因素。

“疍家人善于就地取材,特殊的居住环境,简陋的烹饪条件,以及丰富的大海新鲜食材,孕育了独特的疍家菜肴。”陵水黎族自治县新村镇文化站原站长郑石养说,疍家人伴渔而生,主要以鱼虾蟹等海鲜为主要食材,还有一种说法,称“疍家人



的宴席——全是鱼”,由此可见,疍家宴席中最重要的主菜之一便是鱼了。

除了烹饪新鲜的食材,世代生活在海上的疍家人还擅长酿造鱼露、鱼虾酱、鱼虾糟等发酵制品。在郑石养的记忆中,这些食物陪伴着他的成长,“如今鱼虾保存方法很多,在陵水一带,腌制的鱼露、鱼虾酱等并不多见了。”

此外,过去疍家人还会用鱼货在市场上交换粮食。清代史料笔记《广东新语》中这样描述,“茭塘之地濒海,凡朝虚夕市,贩夫贩妇,各以其所捕海鲜连筐而至。疍家人之所有,则以米易”。

虽然疍家人的餐食以海鲜为主,但疍家人的饭菜又是纷繁的,“在渔船上,几乎家家都有石磨,闲暇之余,女人们会聚在一起做些特色小吃,糯米团子、疍家糕等等。”陵水新村镇年近七旬的疍家人徐梅彩说。

疍家餐桌,主打原汁原味

疍家人常年在海上捕捞作业,一日三餐不离海鲜,烹饪海鲜得心应手。“疍家饮食讲究清淡,很多时候,对食物的烹饪方式并不追求细致,保持食物的原汁原味即可。”郑石养说,疍家人把刚捞上岸的海鱼、海虾洗净煮熟,加些盐、姜,辅以蒜、酱油等,充分保留了大海赋予的天然美味。

在疍家海鲜美食中,疍家鱼饼(鱼丸)也是不可错过的美食。疍家鱼饼用料必须是新鲜的马鲛鱼肉,进行横切处理洗净后,将鱼骨轻轻剔除,加盐等佐料搅拌打成白里透青的肉胶,再用勺子一个个刮成圆形状,打出来的鱼丸十分新鲜而具有弹性,将其煎至金黄,是很多食客下酒的必备菜肴。

当鱼遇到米,会是什么样的美味?疍家人在饮食上充分

发挥想象,一份美味的“气鼓鱼”粥俘获了无数食客的味蕾,粥珍藏了无数疍家人的记忆。因其味道鲜美,疍家“气鼓鱼”粥还被誉为“天下第一粥”。

“天下第一粥”的主角便是新鲜大米和“气鼓鱼”。“气鼓鱼生活在海底珊瑚礁石间,全身长满又长又硬的刺,当遇敌时,便把隐藏在皮层下能克敌制胜的刺全部耸立起来,以此吓退敌人,便能化险为夷。”陵水疍家渔排协会会长郭玉光说,因其“气呼呼”的样子十分可爱,当地人称之为“气鼓鱼”。

看似简单的气鼓鱼粥制作起来却十分复杂,每一道工序都极其细致。“尤其是在烫鱼和剔除鱼刺环节,烫的时间太短则鱼刺无法拔出,若时间过久则容易把鱼皮鱼肉连刺拔出,影响效果。”郭玉光介绍,为了保证鱼肉鲜嫩,需要耐心地用钳子把鱼表皮上形如三菱钉的尖刺一一拔除干净。

疍家人沿袭着古老的海洋味道,没有繁琐工艺,原汁原味正是这些海上游牧民族的生活滋味。

婚丧嫁娶等重要时刻也是疍家人饮食习俗荟萃之时。三亚疍家文化陈列馆馆长郑石喜说,例如,猪脚姜是疍家人拿手的一道招牌传统菜肴,是疍家女人坐月子时必不可少的食滋补品。每逢佳节,用生菜叶、糯米、虾仁、鱿鱼干、肉、火腿等制作而成的疍家菜粽也是疍家人餐桌上不可或缺的小吃。

疍家人还通过酿制疍家酒和嚼食槟榔来御寒祛湿。

以食为媒,市场认可疍家美食

夕阳西下,陵水新村镇新村港在余晖照耀下泛着金色的光芒,400多户疍家渔排靠岸成村,成为当地疍家人生活的一道独特风景线。

夜幕低垂,新村港上机动

船的马达声响起,一艘艘小船在码头和渔排之间穿梭,疍家渔排的海上餐厅又热闹起来。

在一家规模较大的渔排上,郭玉光忙着招呼来自天南海北的食客。作为一名“90后”,郭玉光从父辈手中接管了疍家渔排餐厅,一直致力于传承和弘扬疍家菜,不断探索疍家菜肴的独特风味,并结合现代人的口味进行改良创新,打造出色香味俱全的疍家宴。

“除了气鼓鱼粥、酸梅鸭、煎鱼饼等传统疍家美食,椰香鱿鱼也深受食客喜爱。”郭玉光说,在疍家人手中,同一种海



疍家酸梅鸭。

味,总能做出数种截然不同的美味,爆炒、香煎鱿鱼是疍家人的传统吃法,当鱿鱼与椰香相遇,交织出难以忘怀的独特味道,“我们严格挑选十厘米左右的新鲜小鱿鱼,掏空洗净,用椰蓉填满蒸煮后,鱿鱼的鲜香与椰子的清甜融合,浓而不腻,唇齿留香。”

郑石喜认为,随着城市化发展,漂泊水上的疍家人逐渐上岸定居,疍家文化的传承与发扬显得尤为重要。

近年来,三亚、陵水等地通过举办疍家美食文化节、疍家传统美食集市、疍歌实景专场演出等方式,多角度、全方位地展示疍家美食的同时,让游客沉浸式体验疍家风情,助力疍家文化焕发新彩。■