



# 最是风情『哩哩美』

本报记者 蔡佳倩

“一轮唱个吉兆，吉兆娘和爹；二轮唱个吉利，吉利爹和娘；三轮唱个吉兆，吉兆好婚姻；四轮唱个吉利，吉利全家平安；五轮唱个吉兆，吉利生意兴隆……”在临高新盈、调楼一带，经常听到补网的渔家妹子吟唱这首渔歌《十轮唱吉》。

唱渔歌“哩哩美”是最受临高渔家欢迎的节目。渔港里男女老少都会唱，歌词即兴发挥，曲调欢快活泼，非常容易营造节日气氛。

据考证，“哩哩美”的起源可追溯到南宋绍兴年间，当时的临高县令名叫谢渥。谢渥任临高县令后，体恤民众，关心教育和农业，重视渔业，渔业生产连年丰收，渔村处处回荡着渔姑甜甜的叫卖声：卖鱼（雷），大家来买鱼（罗）……后来，渔民在生活和劳动中，如赶海、织网、婚嫁等，都以该旋律为音乐主题，并不断延伸发展，久而久之，就形成了优美动听的“哩哩美”渔歌。

## 渔歌中的佼佼者

据介绍，“哩哩美”最早起源于临高新盈渔镇后水湾一带渔家妹卖鱼的叫卖声：“卖鱼（咧），大家来买鱼（咧）……”，后来逐渐形成一种具有独特旋律的渔歌，人们在赶海、织网、卖鱼、恋爱、婚嫁、建房、上学、赶考、拜年、迎客、送客等不同场合吟唱，以表达感情。

由于“哩哩美”以婚姻恋爱为主题的情歌较多，就给人造成一种印象：哩哩美曲调仅有欢快的一种。事实上，“哩哩美”主要的曲调就有5种：一是唱吉，二是情歌，三是猜谜歌，四是讽刺歌，五是怨歌。

“哩哩美”中有很多衬词有淳朴的乡土气息，很有一番趣味。如衬词“哩哩美”是姑娘美丽的意思，“乃马哩”（是对方美如茉莉花的意思），“妹雷爱”（是女方爱男方的意思）等都源于本地方言，但放在歌曲意味深长。

据悉，临高“哩哩美”首登大雅之堂是在电影《南海风云》中，虽然电影中并没有使用歌词，但优美的旋律还是让人过耳不忘。

1977年，海南人民熟悉的作曲家黄准到临高新盈渔村采风，这位创作了《红色娘子军连歌》《军爱民，民拥军》等一批经典音乐的大师，听了“哩哩美”后大加赞赏，称其为中国最好听的渔歌之一。

## 千年渔歌情意长

2011年，临高“哩哩美”渔歌入选第三批国家非物质文化遗产名录。

临高历来注重保护和传承“哩哩美”渔歌。2021年，临高出台《渔歌哩哩美传承和保护三年工作计划（2022—2024年）》。

2021年12月30日，海南国际旅游岛欢乐节临高县“万人同唱哩哩美，齐心共筑自贸港”大型演唱活动在该县文澜文化公园举行，吸引了来自临高以及海口、三亚、儋州、东方和陵水的“哩哩美”渔歌爱好者约2000多人参与。

以“哩哩美”渔歌为题材创作的作品受到广大群众的喜爱，被广泛传唱。2022年，大型原创交响音画《南海赋》在海口连演两场。《南海赋》将临高渔歌“哩哩美”古朴真诚、柔美抒情的旋律通过交响乐的形式呈现出来，把“哩哩美”唱进了观众的心里，演绎出海南民间文化蓬勃的生命力。

“哩哩美”非常特别，无论是独唱还是对唱，它都与内地的音乐元素大有不同。”国家一级作曲、《南海赋》作曲家杜鸣接受媒体采访时曾表示，“哩哩美”的特殊歌曲结构与曲调具有很强的生命力和表现力，值得我们去挖掘并加以推广。”

据了解，在创作前，杜鸣曾多次深入临高渔村采风，与渔民面对面交流，向最有代表性的老前辈请教“哩哩美”的念腔和唱腔。在音乐创作实践中，杜鸣渐渐发觉，“哩哩美”这一悠扬的曲调在融入交响艺术后，海洋文化特征便凸显出来，将海洋文化的博大与包容展现得淋漓尽致，让乐曲的形象更加深刻而饱满，富有强烈的艺术感染力。

在“哩哩美”的千年文化传承与现代演绎中，这朵民间艺术奇葩将越开越艳、常开不败。



在临高“哩哩美”演唱活动上，演员合影。

在儋州新英码头，渔婆忙着晾晒红鱼干。

本版图片除署名外均由本报记者陈元才摄

# 味觉上的思念 乡愁就是 异乡游子品鱼干

见习记者 宋灵云

## 一道寓意美好的海味

大自然厚待海南，这里的每个渔港都有其特色渔获。

在儋州，人们对红鱼宠爱有加。每年过节，红鱼干是必备年货，给人送上一条红鱼干，那算是最好的礼物，寄托着“鸿（红）运当头，红红火火，年年有余（鱼）”的美好愿望。

红鱼受宠，不仅因为好的兆头，更因好的味道。红鱼掠食小型鱼类，肉质柔韧滑嫩，厚实少刺，色白味甜，蒸熏烤炸皆适宜。此外，红鱼还具有含肉率高、高蛋白、低脂肪等特点，营养非常丰富，因而被列为优质海产鱼类，是著名的海鲜美食。

在保鲜技术比较原始的年代，漂泊在海上的渔民捕到红鱼后，会直接在船上剖肚摊开，晒成板形的红鱼干；或是在鱼腹内塞满海盐，做成“粽子”，待靠岸后晒干。

如今制作红鱼干，不仅是一种怀旧，更因红鱼醇厚的咸香。

12月初的儋州市海头镇，处处可见渔民晾晒的红鱼干，待身上的水分干透，它们将从这里流向海南各地，以及海峡对面的广东、福建乃至全国，端上千家万户的餐桌。

儋州“红鱼粽”更是别有风味，制作工艺非常独特，需要精选每条4公斤以内的新鲜红鱼，用海水洗净，再用小木棍从鱼口直插到内脏洗净，至鱼肚饱满为止。然后，将红鱼平排在鱼池或鱼桶里，层层码盐，最上层以大石堆压。如此晾晒一周，便好了。

有经验的老渔民知道，杀鱼时鱼肚子的鱼鳞不要刮，这样摊开时，鱼的形状好看。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。

这样的小技巧，是在不断摸索中总结出来的，在渔村口口相传。

1991年出生的陈桂香继承了母亲的衣钵，掌握了传统的红鱼晾晒手艺，是当地远近闻名的渔娘。2018年，她创立了品牌“海殿堂”，用传统制渔工艺配合精美包装，受到市场欢迎，让更多人爱上了地道的海南味。

乐东莺歌海，渔船归港停泊。特约记者 孙清摄

## 鱼干，是海洋的别样馈赠。

进入12月，北方早已大雪纷飞，海南依旧艳阳高照，只有早晚一丝凉意，让人感觉有一点秋天的意思。在靠海的镇上，不少渔民趁着晴好天气，忙着将捕获的新鲜渔获晾晒成鱼干。屋顶上、院子里、门前的空地上……鱼干密密麻麻，整齐列队，一阵海风吹过，满满的咸香便随风钻进了人们的鼻孔里。

在海南人的记忆里，晒鱼干的仪式感不可或缺。比起山里人晒季节的五彩缤纷，海岛人晒的是海鲜，是舌尖上的欢喜，是关于海的记忆。

俗话说：靠山吃山，靠海吃海。作为被大海环抱的海南，最不缺的是海味，最不能缺的也是海味。多少年来，渔民们一代代传承着晾晒鱼干的传统，用鱼干撑起饭桌上的鲜味，度过让大海休养生息的休渔季。

# 渔家傲

## 一道需要耐心的海味

走进文昌市铺前港码头，正逢傍晚，外出的渔船满载而归，渔民忙碌着从渔船上卸下海鲜产品，分拣渔获，拉到岸边的市场就地售卖。

56岁的林雪海头戴竹笠，在市场穿行，只为物色优质的马鲛鱼。

马鲛鱼，海南人又喜欢称之为“黑鱼”。海南人吃马鲛鱼已有几百年的历史。铺前马鲛鱼是海南马鲛鱼的名品，远近闻名。在铺前，“无黑鱼不成席，无黑鱼不成祭”的传统至今仍流传，渔民平时就喜欢吃马鲛鱼，逢年过节更是不可缺少。

林雪海经营着一家海产品店，顾客主要是镇上的居民，马鲛鱼干是店里的紧俏货。每年从秋季开始至来年春天，她将精心挑选的马鲛鱼进行切割、腌制、晾晒，加工成鱼干。

当下，正是晾晒鱼干的黄金“窗口期”——秋风起，鱼虾肥；苍蝇、蚊虫少了，加之晴天少雨，鱼干可以放心露天晾晒。晾晒的工序并不复杂，不少家庭更是老少齐上阵，一起帮忙制作各类海鲜干货。

不过，在1993年出生的黄美连看来，晾晒鱼干终究是辛苦活儿。在她的记忆中，庭院前总是摆满特制的竹架、晾晒网、晾晒笼，母亲则头戴一顶竹笠，弯着腰站在阳光下，不时翻动晾晒中的鱼干，以便更好地接触阳光，均匀晾晒。

遇上大人忙碌，孩子也要上场帮忙。黄美连至今记得，自己幼时贪玩，却总被要求在家留守，每隔两个小时要给鱼翻身，太过辛苦无趣。

晾晒，从来不是让太阳晒罢了，而是风土、阳光与渔民共同酝酿出的别样滋味。

做鱼干，必须挑选新鲜的渔获，渔获种类的不同，制作过程也不相同。此外，晾晒时间全凭渔民的经验，时间过短则鱼干不干，时间过长则鱼干太硬，经验丰富的渔娘拿起鱼干对着太阳，如果鱼干透明度刚好，那就可以回收包装了。

## 一道讲究学问的海味

晒鱼干是海南延续多年的传统，是昔日岛民对抗气候的权宜之计。

海老渔民说，以前没有保鲜技术，在夏秋捕到的渔获卖不掉、吃不完，必须晒成鱼干保存起来，冬天才有食物。如今，虽然冬天已经不会挨饿了，但晒鱼干的习俗在海南沿海地区一直延续至今。

万宁市乌场渔港是海南为数不多的天然渔港之一，渔民擅长晾晒鱿鱼干。

鱿鱼体表容易发红，为保证成品质量，原料必须及时处理。只见，渔娘左手紧握鱼背，使鱼腹突起，右手持刀，刀口向下朝鱼腹腔中心向鱼尾方向把肉片剖开，使两边肉片对称呈蝴蝶状，动作十分麻利。

晒鱿鱼干的方式也很重要。在乌场渔港，渔民们常用的方式有两种：吊晒法和网晒法。

吊晒法相对复杂，渔民需要提前准备好小竹签，用竹签撑开鱼身定型，然后用小铁钩钩住鱿鱼尾部挂在支架上，使鱼头朝下，以便渗出血内水分。晒至四五成干时整形，检查小竹签是否起到定型作用，如果发现小竹签滑落或者鱼身外形不够美观，要用竹签重新穿刺撑开定型。

如今，乌场村的村民们大多使用网晒法。把处理干净的鱿鱼平铺在网帘上，先晒鱼背，以利于沥水，后翻晒腹肉，晒至四五成干时整形，用手指拉伸肉面及肉腕，使之平展对称。

晾晒，是阳光与海风的相互较量。秋日，阳光内敛平和，将鱼肉中的水分慢慢烘干，咸咸的海风则将鱼肉渐渐收紧。如此风吹日晒两三天，新鲜肥硕的鱿鱼就会大变样：晒制好的鱿鱼干以体身干燥，体质平薄，色光白亮，身形均匀，肉质透微红为最佳。

鱿鱼干在万宁拥有着超高人气，当地名菜龙滚菜，就离不开鱿鱼干。当朴实的韭菜、粉丝与富含蛋白质的鱿鱼干相遇，碰撞出奇特的鲜香，造就秀色可餐、香气扑鼻的佳肴。在万宁，不论是喜庆办宴或是军坡节，龙滚菜一定是首盘上桌的菜肴。

# 又到鱼干飘香时 海岛晒鲜

见习记者 宋灵云



渔婆给鱼干翻身。



儋州红鱼干。



乐东莺歌海，渔船归港停泊。特约记者 孙清摄

- 沙虫干
- 鳗鱼干
- 墨鱼干
- 虾米干
- 金线鱼干
- 巴浪鱼干
- 银鱼干

## 海南网红「海味干」

# 深蓝