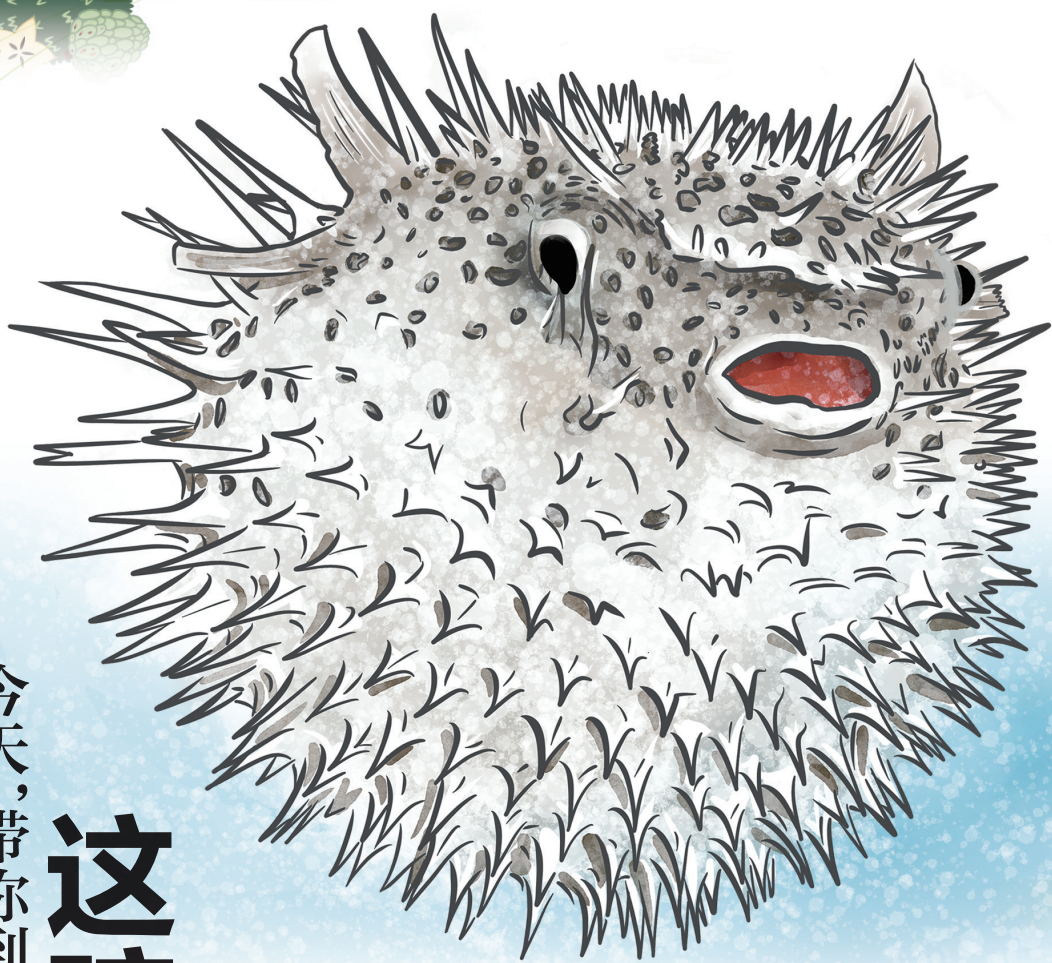


海南鲜品·品鲜南海

气鼓鱼粥烹饪过程



拔刺

用沸水烫浇气鼓鱼身，持钳子将气鼓鱼表皮上形如三菱钉的尖刺拔除干净。

皮肉分离

沿脊骨剖开鱼体，将鱼皮撕下，皮肉分开，再去除内脏，将鱼肉和鱼皮处理成小块，盛入碗里备用。

熬粥

当季大米提前在锅里熬煮半小时以上。粥体雪白浓稠，米、水融为一体。

搅拌

加入切碎的鱼皮，先熬煮一番，一边倒入气鼓鱼块，一边搅拌。

调味讲究：加入盐、胡椒粉、排骨粉、海南蒜油来增香

手绘/制图 陈海冰

海南日报 融媒看点

从这组“爆改词”了解陵水气鼓鱼粥的独特之处

本报海口9月1日讯（海南日报全媒体记者周钰）9月1日，海南日报新媒体特别策划推出一组海报，通过众所“粥”知、风雨同“粥”、“粥”而复始、万事“粥”全等爆改词语，向大家介绍陵水气鼓鱼粥的独特之处。



气鼓鱼粥是陵水新村疍家渔港的特色美食，吸引了无数游客慕名而来，只为一尝其味。



过去，因为米粮不易得，疍家人吃的最多的便是粥。疍家人常年在海上漂洋，最会做粥、做鱼。



软、香、鲜的气鼓鱼粥，如同疍家人的生活，滚烫热烈且“粥”全。

今天，带你到陵水疍家渔排品尝气鼓鱼粥 这碗「暴脾气」的鱼粥，真鲜！

这碗粥 主角自带鲜气

记者在“蓝湾碧波”海上餐厅的一处网箱内发现，数十只气鼓鱼在水中游弋。作为这碗粥的“主角”，气鼓鱼霸气又呆萌的外表和“暴脾气”，是留给食客们的第一印象。

气鼓鱼，又名刺豚鱼，身短而宽，如同刺猬一般，浑身长满又长又硬的刺，喜欢生活在近海底的珊瑚礁石间。平时，气鼓鱼的硬刺平贴在它的身上，看起来还算“低调”。

但当遇敌时，这些硬刺便能帮它“虚张声势”。在水下，气鼓鱼一般会迅速吸进大量的水，全身胀大两至三倍，刺全部耸立起来。体形比它稍大的鱼，骤然看到口的食物比自己还大，往往落荒而逃。

在渔排餐厅，顾客点单后，服务员会从网箱内捞上一只气鼓鱼。“咚咚咚”，上岸后，感受到危险的气鼓鱼由于来不及吞水，会快速吸进大量空气，形成一个大气球。只有当它觉得“警报”解除时，才会恢复平时的样子。

一碰就鼓，一逗就气，气鼓鱼“气呼呼”的样子经常萌翻食客。郭玉光告诉记者，这是渔排最畅销的海鲜之一，经常售卖一空，目前以野捕为主要来源。

防御、鼓气，这让气鼓鱼练就更为“紧实”的鱼皮。别看和“亲戚”河豚有些相似，但气鼓鱼的皮肉无毒，而且含有丰富的蛋白质，肉质嫩滑清甜，无论与何种食材搭配炖煮，都能让汤汁浓稠、味道增鲜。

“不鲜不食”，这是海上人家坚守的美食理念。常年临海而居的疍家人，对于海鲜有着最地道的做法，利用世代传承下来的手艺，将食材的“鲜”与“嫩”发挥到极致。常人看来无法食用的气鼓鱼，疍家人却知道，在这尖刺下，藏着怎样的美味。在那段漂泊海上、靠海吃海的岁月里，他们发明出了气鼓鱼的最佳品尝方法——熬制成鱼粥。

鲜原料造就鲜味道，熬制气鼓鱼粥的大米也十分讲究。许多疍家人会选择刚收割回来的稻谷，碾成米后，最长储藏时间不超过10天，以当天碾出来的大米为最佳。

这碗粥 怎一个甜字了得

这碗诞生于海上的粥，凭啥被许多人称为“能鲜掉眉毛”？这离不开疍家人的独门手艺。“气鼓鱼粥看似简单，制作起来却十分复杂，每一道工序都追求极致。”郭玉光还有另一重身份，是陵水县级非物质文化遗产“疍家气鼓鱼粥烹饪技艺”的传承人。

午间饭点，“蓝湾碧波”海上餐厅食客盈门。餐厅后厨里，炉灶上已烧开了滚烫的水，等待着新鲜打捞上来的气鼓鱼。

锅中，气鼓鱼鼓得浑圆，师傅用大勺不断将沸水烫浇鱼身，这一步非常考验火候与经验。“烫的时间太短，鱼刺不好拔出，但时间太久，就容易把鱼皮肉连着刺拔出。”郭玉光介绍。

拔刺，是一道费时费力的关键工序。餐厅帮工郭阿六练就了一手又稳又准的拔刺功夫，她左手拿起气鼓鱼，右手持钳子，娴熟地将气鼓鱼表皮上形如三菱钉的尖刺一一拔除干净。随后，沿脊骨剖开鱼体，将鱼皮撕下，皮肉分开，再去除内脏，将鱼肉和鱼皮处理成小块，盛入碗里备用。

在处理气鼓鱼的时间里，作为搭档，当季大米已提前在锅里熬煮了半小时以上。粥体雪白浓稠，米、水融为一体，用“最佳状态”来迎接鱼粥的烹饪时刻。热粥入锅，师傅加入切碎的鱼皮，先熬煮一番，接着倒入气鼓鱼块，一边搅拌。

气鼓鱼粥的调味十分讲究，疍家人往往会加入盐、胡椒粉、排骨粉、海南蒜油来增香，用量全凭烹饪经验。师傅会先用一勺粥将这些调料兑化开，再撒入锅中，眼前的气鼓鱼粥颜色便从雪白变为泛黄，鱼粥的鱼肉与米粒已经熬得融在了一起，鲜香四溢。

撒着零星葱花、胡椒粉的粥，几乎还是沸腾的状态，就被端上餐桌，让人垂涎欲滴。“粥经过喉咙直接滑下去，香甜软糯，鱼肉更是软糯Q弹，真是不虚此行！”来自四川的食客林思意特地为气鼓鱼粥而来，与同行好友品尝过后，忍不住盛了一碗又一碗。

“气鼓鱼皮营养丰富，胶质含量高，气鼓鱼粥对肠胃不适有一定的食疗效果。”新村疍家人郑玉琴告诉记者，从小到大，家里人常常熬制气鼓鱼粥来养胃，黏稠又绵滑的粥暖胃又暖心。

这碗粥 熬出疍家人的生活美

俯瞰陵水新村港，400多户渔排形成一道壮观独特的风景：海面上，木板搭起纵横交错的网格，铁皮木屋一户连着一户，伴随着“突突突”的马达声，一艘艘船艇在狭窄的水道间穿梭，船只将游客从新村疍家码头接驳到渔排之上，船尾激起阵阵浪花……

在新村港，许多游客不仅奔着海上餐厅的美食而来，还能沉浸式体验疍家渔排海上民宿。“我们的民宿由原有养殖渔排升级改造而来，集疍家文化、海上度假、餐饮娱乐休闲等功能于一体。”除了开餐厅，郭玉光还是海上民宿的负责人。

作为一位土生土长的疍家“90后”，郭玉光说，气鼓鱼粥不仅珍藏着疍家人的耕海记忆，也见证着疍家人的生活变化和产业发展变迁。

“过去，祖辈常年出海捕鱼，一走就是好多天，海上米粮不易得，疍家人吃得最多的便是粥。”在郭玉光的童年记忆里，出海时大家互有分工，常常顾不上一起吃饭，长辈就会熬上一锅就地取材的气鼓鱼粥，“谁饿了谁去吃，简单又饱腹。”

上世纪90年代初，郭玉光的父亲在新村开了一家海上渔排餐厅，气鼓鱼粥从过去疍家人“图方便”的一道菜肴，摇身一变成了疍家渔排的招牌美食，招待着来自天南海北的食客。后来，郭玉光从父辈手中接管了餐厅，在致力于传承和弘扬疍家菜的同时，不断探索创新疍家菜肴的独特风味，打造色香味俱全的疍家宴。去年年底，“蓝湾碧波”荣获“海南老字号”称号。

如今，新村港水岸联动，绘出一幅疍家文旅的活力景象，岸上有海南疍家博物馆，海上有餐厅和民宿。此外，新村疍家夜市，定期举行的疍家文化秀、疍家美食文化节等多角度呈现出以海为家的疍家文化。在当地政府的指导下，陵水新村还成立了疍家渔排协会，带领疍家人一起往休闲渔业走。“越来越多疍家人在家门口吃上了‘旅游饭’。”郭玉光说。

海风吹来悠扬的疍歌，气鼓鱼粥把疍家人的新生活，熬煮得更加活色生香。

（本报椰林9月1日电）

8月31日，一艘满载新鲜渔获的渔船驶到了位于陵水黎族自治县新村港疍家渔排“蓝湾碧波”海上餐厅。“这是本次开渔季，渔船带回港内的第一批气鼓鱼。”“蓝湾碧波”海上餐厅老板郭玉光充满期待地说，这意味着餐厅的招牌美食——气鼓鱼粥，能够补上充足的货源。

耕海而生、以舟为家的疍家人，靠海吃海，大海也回馈他们以最鲜美的味道。在众多疍家“海”滋味中，气鼓鱼粥可谓是最经典的招牌美食之一，不仅吸引无数食客纷至沓来，更是熬煮着疍家人世代的烟火日子。早在1997年，新华社原社长穆青在陵水渔排吃气鼓鱼粥，因为味道鲜美给出了“天下第一粥”的美誉。

请跟着海南日报全媒体记者的脚步，看看这碗被誉为“天下第一粥”的海味佳肴，为何能俘获这么多食客的味蕾？



厨师手持钳子将气鼓鱼表皮上的尖刺拔除。海南日报全媒体记者 王迎春 摄



气鼓鱼粥。

海南日报全媒体记者 王迎春



陵水新村镇疍家渔排。本版图片除署名外均由海南日报全媒体记者 王程龙 摄



扫码了解更多