



儋州红鱼干

“红”运当头 年年有“鱼”
满载幸福年味

红鱼晒制技艺代表性传承人陈子钰展示红鱼干。

年关又至，海南儋州大街小巷年味愈浓，一派红红火火的喜庆氛围。

回娘家看望父母的陈子钰，挑出一条上好的红鱼干，又到红旗农贸市场买好五花肉和蔬菜，这才启程去往少时生长的地方。

儋州自古以来就有“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。红鱼也是人们做年的必备年货，一条完整的红鱼干价格不菲，年前走亲访友送上一条红鱼干，算是最好的礼品。渔民爱的是它的吉利吉祥，食客讨的是那一份“鸿（红）运当头，红红火火、年年有余（鱼）”的期盼。

陈子钰说，儋州一带渔民耕海牧渔，在风口浪尖讨生活，长期在北部湾一带作业的渔民，最爱深蓝海水中的一抹红色——红鱼。这种学名“红鳍鲷”的鱼，全身鲜红，个体大、肉质厚、味道好。早年间，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。

在儋州海边生长的陈家，靠海吃海，掌握了晒制红鱼干的技艺，传到陈子钰这里，已是第四代。因为从小喜欢吃红鱼干，陈子钰长大后便继承母亲的衣钵，学习掌握了传统的红鱼晾晒手艺，成为儋州市级非物质文化遗产——红鱼晒制技艺的代表性传承人。

“小时候看到谁家过年挂了一条红鱼干，那我们就知道这个家庭一定很富裕。”到家后，陈子钰将红鱼干挂在厨房，忍不住感慨，“小时候过年，最高兴的就是吃红鱼。平时家里做的红鱼干要拿去市场售卖挣钱，我们家也只有过年才能尝到妈妈做的红鱼焖五花肉，又鲜又香，每次我都能多吃一碗饭。”

随着人们生活条件的改善，红鱼干走进日常饮食，不再是过年才能吃到的珍稀美味，但它始终是儋州年味的象征，代表着人们对市井烟火气的喜爱、对阖家团圆的期盼。

“儋州人团圆饭里一定会有红鱼，餐桌上没有红鱼就好像缺了过年的感觉。”陈子钰说。这是一场期待已久的团聚。陈家四姐妹，已各自成家有了儿女，平日里忙于事业、照顾小家，也只有逢年过节才能真正坐在一起，说说知心话。

接过母亲手中的工具，陈子钰成了家里的掌厨人。

记忆中的滋味，始于刀下块块红鱼干。一方水土承载一方味道。被运送上岸的红鱼，从背后切开、摊开，去鳞净肚处理后，按着肉的纹理竖着划刀，再用海盐腌制，之后清洗鱼肉并挂在阳光下自然晾干。在海风和阳光的关照下，红鱼渐渐变得透亮干爽，闻之有香味，吃之香甜，余味无穷，成为儋州的独特美味。

红鱼煲仔饭、红鱼焖五花肉、红鱼茄子煲……在儋州，红鱼干可与多种食材搭配，碰撞出不同的鲜香，造就秀色可餐、香气扑鼻的佳肴。

2018年，陈子钰开始创业，用传统工艺配合精美包装制作销售红鱼干产品，依靠线上线渠道将市场越做越大，这道寓意美好的海味从儋州流向海南各地，以及海峡对面的广东、福建乃至全国，端上千家万户的餐桌。陪伴着陈子钰长大的咸香味道，被越来越多人认可。

对在外的海南游子来说，红鱼是乡愁寄托，是身居水泥森林中重返海浪簇拥的乡味呼唤；对陈子钰而言，红鱼既载着她驶向儿时的记忆，也将掌舵她今后人生的航向。

技艺代代传承，这一儋州风味被越来越多人熟知，象征着“鸿（红）运当头 红红火火”的红鱼，让陈子钰的事业越来越“红”。

将厚厚的五花肉片煸炒出油，再把浸泡过的红鱼干块倒入锅中一并煎出焦香……陈子钰有条不紊地在厨房忙碌着。

姐姐们带着孩子挂起新春装饰、布置餐桌。爸爸妈妈换上了红衣服，妈妈的口袋鼓鼓的，大姐和二姐对视一笑，装作不知情。

大吉大利的白切鸡、笑哈哈的白灼虾……一道道美食被端上桌，孩子们已经在餐桌前坐好，亮晶晶的眼睛里，是对美食的渴望。

“上菜啦，红鱼焖五花肉！”陈子钰端着砂锅，在众人期待的欢呼声中来到餐桌面前，给这顿团圆饭添上压轴菜。

揭开锅盖，鱼鲜和肉香滋滋碰撞，海与山融合出垂涎欲滴的咸香，空气里属于“年”的味道渐浓，海边人家对美好生活的寄望随着热气升腾。

坐在主位的妈妈，掏出红封，给在座的每一位小辈“派利是”（意为发红包）。

“领利是，吃红鱼，新年一定红红火火！”握着妈妈给的红包，陈子钰笑得格外灿烂。

派完利是，众人动筷，齐齐夹向这道压轴菜。

“还得是红鱼干，香！”嚼着口中弹牙紧实的红鱼干，相聚的温暖和幸福充盈整个房间。欢声笑语中，大家共同举杯，敬贺新的一年。

（南国都市报记者 韩星 梁振文）

红鱼干制作过程



给红鱼抹盐腌制



晾晒红鱼干



切块的红鱼干



红鱼煲仔饭



扫码看视频

（图片均由记者吴多圣摄）

总监制：周元 监制：陈书焕 总策划：纪燕玲 策划：陈正毅 周圣涛 陈小丹
统筹：陈明文 王景瑄 剧本：韩星 周志强 记者：韩星 摄像：吴多圣 李厚青
剪辑：吴多圣 包装：陈明福 海报设计：谢是伟 编辑：章慧 翻译：杨龙贤