

海洋文化丛书

厦门市海洋与渔业局
厦门海洋摄影协会

合编

厦门吃海记

朱家麟 著



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

鹭江出版社
LUJIANG PUBLISHING HOUSE

海洋文化丛书

厦门市海洋与渔业局 | 合编
厦门海洋摄影协会

厦门吃海记

朱家麟 著



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

鹭江出版社
LUJIANG PUBLISHING HOUSE

2016年·厦门

图书在版编目 (CIP) 数据

厦门吃海记 / 朱家麟著; 厦门市海洋与渔业局, 厦门海洋摄影协会合编. — 厦门: 鹭江出版社, 2016.11
(海洋文化丛书)

ISBN 978-7-5459-1138-1

I. ①厦… II. ①朱… ②厦… ③厦… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 123125 号

海洋文化丛书

厦门市海洋与渔业局
厦门市海洋摄影协会 合编

XIAMEN CHI HAI JI

厦门吃海记

朱家麟 著

出版发行: 海峡出版发行集团

鹭江出版社

地址: 厦门市湖明路 22 号

邮政编码: 361004

印刷: 福建彩色印刷有限公司

地址: 福州市福新中路 66 号

邮政编码: 350011

开本: 700mm×1000mm 1/16

印张: 13

字数: 192 千字

版次: 2016 年 11 月第 1 版 2016 年 11 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978-7-5459-1138-1

定价: 58.00 元

如发现印装质量问题, 请寄承印厂调换。

“海洋文化丛书”编委会

主 任：王春生

常务副主任：吴国梁

副 主 任：林怀远 廖秋贞

委 员：池信才 刘 巍 许金练 杨 璐 罗 俊

序

“城在海上，海在城中”，海洋是厦门的突出优势之一。

厦门地处中国东南沿海，厦门岛“高居堂奥，雄视漳泉，东控澎台，北通两浙，南连百粤”。从明代起，这个原来只有少数渔农生活的海岛，由一个海防卫所起家，以港立市、凭洋发展，特别是经过改革开放以来的迅猛进步，已经扩展为一个滨海城市，是中国最发达的经济社会地域之一。整整一部厦门发展史，是写在蔚蓝海洋底笺上的。

没有海洋，就没有厦门，就没有勇闯天涛、敢拼爱赢的厦门人，就没有这个日益为世界瞩目的港口风景旅游胜地，就没有中国海洋科学研究的东南重镇，就没有这个迅速走向国际化的城市。

《山海经》说，“闽在海中”。古代闽越族人滨水而居，从事渔猎和稻作农业。他们熟水性，善舟船，积累了大量的海洋生活经验。秦汉以降，中原汉族陆续移入。两个族系的人民不断丰富了共同的海洋文明，其中包括从海洋水产品的采捕、养殖到餐饮习俗的渔文化。由是，从宋代的船舶制造、航海技术、海洋航线的发现，到明代的水产养殖，一直到晚清厦门港渔民的钓舫技术，福建人民不断有新的创造贡献于中华民族的海洋文明，同时也使福建成为中国海洋文化最早发达的区域，成为海上丝绸之路的起点。

海洋如今已经是全球争奇的资源焦点之一，也是我国今后发展战略的重点。

不过，即便在厦门这样典型的海洋城市，一般百姓对海洋的认识也还比较肤浅，对保护、开发海洋的必要性还重视不够，关于海洋的知识还亟待普及。



朱家麟先生的《厦门吃海记》，从厦门百姓日常不可或缺的海鲜入手，讲述人类与海洋的故事，探索闽南渔文化的内涵，普及海洋知识。这些文章熔知识性、实用性、趣味性与文学性于一炉，在自然科学和人文社会科学之间建立了联系。

这是一本视角独特的海洋文化随笔集。相信它会受到市民、游客的喜欢，受到热爱生活的人们的喜爱。

我们因此很乐意将它收入“海洋文化丛书”。

是为序。

厦门市海洋与渔业局局长

2016年1月



目 录

1 序 / 王春生

001 到厦门吃海吧（自序）

005 带鱼

009 巴浪

014 鲷仔

019 彩鸾

023 菜蜆

028 蛭子

033 蚶仔

037 打铁婆

041 凤尾鱼

046 蛸蚶

050 狗鲨

054 海鳗

059 海兔

063 红鼓

067 红花蟻

071 红目鲢

075 虎鳗

- 080 浒苔
- 084 花跳
- 089 黄翅
- 092 黄毛仔与黄唇鱼
- 096 嘉腊
- 101 江珧
- 105 蚶
- 112 鳎鱼
- 116 麦螺
- 120 鳗仔
- 125 墨贼
- 130 沙蚕
- 135 丝丁鱼
- 139 土笋
- 145 文昌鱼
- 151 乌鲳
- 156 虾
- 161 虾蛄
- 164 虾蛄
- 168 咸鱼
- 173 血蚶
- 176 蜆虎
- 179 燕子鲢



184 鱿鱼

189 章鱼

193 后记

196 主要参考文献

到厦门吃海吧（自序）

厦门最魅惑人的，是海。

戴云山脉在行将潜入海洋之前，拥起三面青山，把台湾海峡西岸的这座滨海城市推入湛蓝海洋怀抱，听任它去恩宠。清晨，海风摇曳沙坡尾的三角梅花条，像吹拂渔姑的鬓发；傍晚，厦鼓海峡流动血色的火烧云，艳若漫上少妇春腮的娇羞……春夏秋冬，晴明晦暗，大海分分秒秒为这个海城化变不同的姿容。

厦门的海，不是只供眺望的。你可以亲近她，入水嬉戏，逐浪潮进退，和她相互挑逗，或者沉溺其中，任清波缓抚。你可以奋力搏浪，与狂澜共舞，也可以驾一叶风帆，驰骋蓝天碧海，跳落在波峰浪谷。静坐在她身边发呆也许是更简单的享受，看澄碧水面翱翔的风帆、明静的邮轮，任晨光夕晖一层层镀上油彩……

物我两忘了，你渐渐随潮汐呼吸，心与海一同起落，不知不觉间让自己融入了海的美丽。

自小被海风吹大的厦门人，就是这样成了海的一部分。他们天然随性，穿一条窄窄泳裤，就坦然走过长长街巷、沙滩去游泳。他们热情豪爽，在长髯低垂的榕树下泡茶，路过的任谁都可以坐下讨吸一盅。要是谈话投机了，凭一面之缘就请你到家里做客。他们的善良，是纯化了的沧桑；简单，是透明了的深沉；率性，是超逸了的认真——与厦门人交往，你会有一种与海相处的感觉，随和，随缘，随便。

当然，厦门人之所以成为厦门人，最重要的课业，是吃海。家常饭菜自不必说，无论华贵酒店、街市食肆还是海边排档，什么时候都逃不了的是海鲜。晶莹凉滑的土笋冻，油光红亮喷着热香的煎蟹，白灼章鱼，香煎带鱼，炒海

瓜子，包裹了山情海意的浒苔春卷，和合了诸多药香的土龙锅……如果运气好，碰上一个厦门老吃货，带你去品尝貌似暗黑食物的麦螺蛳、燻风白鱼、鱿鱼膏之类，你有机会用舌尖舔触到闽南文化底层——河洛文化与古越族文化交融的味道，你也许更能理解这些通脱包容的厦门人。

若是有时间小住下来，你可以到八市（第八市场）、沙坡尾或者高崎鱼市场，慢慢寻觅心仪海鲜。或者起个大清早，跟老厦门到古老的第一码头。渔船发动机早已把它摇醒，百船交泊，夜渔的船家揉着红困眼睛，把大海深处淘来的形形色色奇奇怪怪鱼虾螺贝一筐筐抬上水，看货的、叫价的、抢买的、过磅的，喧嚣热腾着。如果看中了哪些生猛活跃渔获，你可能用大大低于鱼摊的价钱，满满买它一提。托请路边的店家代劳是一种办法，也可以带回家自炊，学做闽南风海鲜料理。十天半个月，把各种海味海吃了一遍，你肯定中了厦门的蛊毒，不停写微信发图，向友人们炫耀各种舌尖镜头的体验，宣称吃“海”了。

厦门的海鲜料理，说来也许是天底下最简单的烹饪。白煮，清蒸，干煎，烰荫豉，煮酱油水——老厦门说“放豆油水”，珠带呀叶子鱼呀甚至蛤螺之属，都可以用这些简单厨艺对付。这是天底下最没有技术含量的烹饪方法，任谁都可以在三五分钟里学会，却也是最得烹饪神髓的技艺——突出食材的天然本味。它的功夫，其实在烹饪之外、烹饪之前——从挑选海鲜开始。

入门容易，臻于至境却并非易事。仅举一端：同属闽南民系的潮汕料理，可能是中国菜系中最崇奉味出天然的菜肴，全靠物料配伍、酶和微生物作用、季节、火候和时间等等自然之力，酝酿滋味去征服味蕾。貌似简单，实则出神入化。

说到底，在厦门吃海，是灵肉双修的课业，一边评品美味，一边收获知识。一旦灵与肉都沉浸在海里了，你慢慢就变成一个老厦门吃货。吃海、玩海，沉浸于海，你最终被海同化了，成为天然纯粹的海的一部分，像那些大海浸泡出来的老厦门人。

厦门面对辽阔的台湾海峡渔场，又在东海与南海的分界线附近，穿过台湾海峡北上的黑潮和沿中国大陆海岸南下的亲潮，为闽南渔场裹挟来诸多两洋水族。更不必说她身边的九龙江日夜滔滔流注，令厦门周边海域成为万千

水族波臣的繁生之域，闽南海洋因而丰饶异常。

四百多年前，宦游福建的宁波人屠本峻写下《闽中海错疏》，记录了在福建所见的鳞介贝藻，这是中国最早的水产动物志。之后整整三百年，1886年，闽人郭苍柏又写了《海错百一录》，空前详尽介绍福建海产、植物，同样是中国生物学开创性巨著，也成了资深厨人、吃货们的案头工具。

《厦门吃海记》是一册关于海鲜的闽南乡土文化读本，希望能让你揣到鱼市参考，放在灶头借鉴，置于餐桌佐餐，让这些海洋生灵与闽南人交集衍生出来的故事，助提你的吃海兴致和功夫。

我调查过许多新厦门人爱上这里的原因，最大公约数有三条：

随时可以吃“当流”海鲜，走几步就能到海边发呆；这座海城美丽、温润、富饶，无与伦比；能与海洋性格的厦门人为伴。

归根结蒂，厦门因海而绚丽灿烂。

好，一起来，一样样品鉴厦门海味，然后迷醉于这个被海风吹鼓起来的城市的浪漫。

开吃！

带 鱼



白带鱼

中文名白带鱼，学名 *Trichiurus haumela*，鲈形目带鱼科带鱼属，厦门俗称白鱼，各地俗名还有刀鱼、牙带鱼、鳞带鱼、裙带鱼、海刀鱼、青宗鱼等。

前些年去台湾，快到花东纵谷时，停车在海边一处餐馆用餐。这个地方也组织游客出海看鲸鱼。我们没时间去开眼界，等候上菜时，我把排档上的鱼细细看了一遍。好几种色彩缤纷的珊瑚礁鱼，是厦门没有见过的，不认识。奇怪的是带鱼，比厦门“本港带鱼”粗短健壮。最明显的是头部，头顶宽低，下颚突出，利齿狰狞，形状却不似厦门带鱼那么锐长，而是短粗的钝角，显得凶悍有力。吃了，肉质似乎也比厦门“本港带鱼”结实，就是没有本港带鱼的那种细腻与浓郁脂香。心想，也许是搏击在波澜壮阔的太平洋的缘故吧。后来才知道，它是另一个亚种，窄颅带鱼。

一

带鱼，厦门人叫白鱼。厦门人喜欢的是本港带鱼。八市鱼贩卖带鱼、鱿鱼，总要喊“本港呀！本港呀！”厦门话里称正路货、好货，用的“正港”一词，就来源于此。

买家要是懂行，一瞥那和洋人一般浑浊发绿的鱼眼睛，哼哼两声：番仔鱼！

“番仔鱼”背宽身长，背鳍的每一支骨头下还长有一个圆骨珠。正港的厦门带鱼到底是中国鱼，眼睛也如中国人，眼白珠黑，银体修长。

有一次和厦门渔业史专家陈复授先生闲谈，他说，中国带鱼也有绿眼睛的。

白带鱼分两大体系，黄、渤海的北方带鱼是一个体系，另一个体系则从东海一直分布到南海甚至澳洲。不过有人主张，后一个体系还有不同，厦门“本港带鱼”属于东海—粤东体系，活动在长江口到广东中部沿海。到了粤西以南，又是另一个体系了，这些热带带鱼，眼睛就有些发绿。

我乐了：敢情也和人一样，开始过番啦？——厦门人说下南洋，叫“过番边”。

白鱼曾经是东海最庞大的游击军团。明代的《闽中海错疏》说，带鱼“身薄而长，其形如带，锐口尖尾，只一脊骨而无鳃无鳞，入夜灿然有光，大者长五六尺”。

游弋于台湾海峡的白鱼，在春天驾和煦暖意结群北上。北风开始呼啸，它们又从长江口乘寒流南下。无论来去，它们夜行军时，浮起于水面，鳞光熠熠，在波狂浪阔的暗海里像月光延伸一般奔泻。

它们即便是蓄积了一身肥膘，一路上依旧会挤挤挨挨狂追猛吃，甚至到连同类也不放过的地步。钓捕作业时代，渔人们就是把钓上来的带鱼切斜段做饵，诱钓它的同类的。古人记述说，钓带鱼往往“一钓则衔尾而升”——后面的带鱼吞咬前面的尾巴，跟着上水。我买过一条带鱼，尾巴部分——大约体长四分之一的长度被咬去了，而且已经愈合得很好，估计是被同类咬去充饥了。

要是捕到的带鱼频频有断尾者，渔老大就推知流氓军团即将杀到，于是拉大网口等待。有时入网的阵容实在太盛大，白刀银枪汹涌不止，大网也容纳不下，渔民们只好割网、放鱼。

不要以为它们总是冲刺着前进的，带鱼的游泳能力其实一般——只要看看它们平行的肌肉束就猜得出来。累了它们会放松身体，服从地球引力绵软下垂，只有胸鳍、背鳍轻微摆动以平衡身体。但是它们的眼睛依旧关注上方，一旦发现猎物，肌肉就触电般急速震动，直线上蹿。

它唯一优雅的是集体睡相，一条条就那么“站”着睡，宛如海中飘漾的万千银丝带，日本人因此称它“立鱼”。

二

小时候，如果是寒冬腊月突然吹起回南风，妈妈会说，兴许有鱼吃了。闽南老人说，“十二月南风当面报”，天气骤暖，次日就会“起暴头”。

起暴头是东北季风飙发前兆，渔船纷纷抢在老天和大海翻脸之前回港。

外祖父在厦门港开一家渔具店，卖绳索网具钩钩之类。那渔具店在现今大学路靠南那一溜店面的正中。外公家的后门一开，跨过一米来宽溜亮的古老石板路，就是沙坡尾避风坞。避风坞停泊着大大小小的渔船，帆桅错落林立。看船仔人、渔民的生活，是我们到外公家必有的节目。穿着用薯榔汁染过的褐色宽衣阔裤的男子，利索地摇橹抛碇停船，提水洗舱板；穿大襟右衽的“大陀衫”、戴着以纱线缠成圈的粉红或深红的“烟筒箍”的船家女在船头补网，船尾炊饭；被绳子绑着腰的孩童，却爬到船后竹笼前饲猪饲鸡鸭……

和外公熟识的船仔人，水洩的时候，会伸出一条跳板，搭到我们脚下岸壁的石台阶上，直接从船头走上岸。水满时候，他们就摇橹驾小船过来，甩锚靠岸，从石阶走上来。渔民朋友们熟门熟路，直接进后门，穿过灶脚，穿过被海风打潮了的砖石过道，到外公的柜台，点买渔具，或者拷一弯麻索、提一串网钩回船。

渔船回港了，要好的船仔人朋友，每每提鱼来送外公。遇到有特别好的鱼，外公索性就央求船仔人：我店头没闲。你反正不着急出海啦，帮我送去后江埭。

船仔人朋友知道，这后江埭指的就是我家。当时没有公交车，也请不起三轮车，又不会骑自行车，渔民朋友略显拙笨地迈着重外八字脚，翘着高屁股，一摆手一摆手，从厦门港过鸿山寺、中山公园边走到禾祥街，把鱼送到，有时连水也不喝一口就走了。

印象最深的是有一回，正月前，带鱼最盛的时候，外公央船仔人朋友送来一条大带鱼，我正好放学回家，妈妈满脸挂着笑：看看，看看，阿公央人送来这大尾白鱼！

那真是我迄今见过的最大带鱼，大约五尺长、四寸来宽，显得肥短和有些臃肿。通身银箔似的光泽，弯折处就亮得发黑。七八斤吧？妈妈很认真地



拿秤一称：“八斤七两！”

鱼身太厚难煎，于是把它横切成窄条，一片片沿锅贴了一圈又一圈，真的应了厦门笑话人蠢笨时说的俗语：“白鱼竖着煎”。鱼肉不断吱吱作响滴下油来，妈妈笑吟吟说，二月白鱼肥渍渍啊，除了刚下锅用一小块肥肉逼油，就没再下过油啦。吩咐说，去隔壁请奶奶，先给她吃碗带鱼面线。

这样的煎带鱼，放到滚汤里，丢下两络面线，洒上芹珠、葱段就起锅，鱼块外皮焦黄酥脆，肉质嫩腻甘鲜，一含入嘴，香气就喷出来。合着面汤慢慢咀嚼，香气满口。带鱼煮线面，或者红瓜鱼煮线面，是早年宽裕人家半午孝敬老人的点心。

这还不是最大的白鱼。“三年困难时期”，有个亲戚正好在东山渔业部门工作，老同学饿极了向他求救，他偷偷从仓库选了一条大带鱼相送。鱼太大，又没有车驮，那人把鱼头绑在扁担头上，撬着走回去。鱼头过了人头顶，鱼尾还有一尺多拖地上。那人回到学校，漏夜把同事叫起床，杀鱼、生火，白水煮熟了，鱼块堆尖了一个大脸盆，六个人放开肚皮往死里吃，还没吃完。

那年头，四指宽以上的大带鱼还不太少，只是船带冰不多，鱼货鲜度难保，渔民只好在船上把它晒干做鲞，或腌做咸鱼。只有鱼获刚刚上水，渔船又赶着回港，才能这么新鲜。

这么好的带鱼，我这辈子也就吃过那么一回。

现在呢，三指宽白鱼就要叫“大白”了。说身价呢，过去一入夏，白鱼就是失时之鱼，称为“麦带”——割麦时节之白带鱼，身价掉了一半。就是平时，带鱼价格在各种鱼里也是垫底的——它太多了！