



■海都记者 柳小玲/文 田米/图

在泉州泉港区峰尾这个渔港小镇,短期出海、迅速归航,村民们随时都能享受到鲜活气息的海味。鳗鱼是其中代表性的鱼类,经过海风和阳光自然晾晒成鳗鱼干,保持其原有的鲜味,是一道独特的美味。在泉港,鳗鱼干的做法多样,鳗鱼干萝卜汤是常见的,泉港人的家乡味,见证了这里的人对大海的敬畏与热爱,也传承了一代又一代的美食记忆。

11月28日,记者走进泉港区峰尾镇诚峰村,探访鳗鱼干制作技艺。

鳗鱼干制作过程 看似简单却考验耐心

每天凌晨2点,刘荣亮的杀鱼坊里就开始忙碌起来了,新鲜捕获上岸的海鳗鱼在老师傅的手上,被开膛破肚,去内脏、鱼鳃、鱼肚,一气呵成,毫不拖泥带水。

“每天要杀1000多斤鳗鱼,从凌晨2点一直忙到现在。”林师傅说道。上午8时许,记者来到杀鱼坊看到,新鲜的鳗鱼滑溜溜的,被刘荣亮精心挑选出来后,经过清洗,很快到了林师傅手上。有着60多年杀鱼经验的林师傅,把鳗鱼放在案板上,迅速而精准地一刀划开鳗鱼的腹部,手法娴熟。随后,取出鱼鳃、鱼肚和内脏,用清水冲净后,迅速放入筐子里,等着一起晾晒。

鳗鱼干的制作过程,看似简单却很考验耐心。9时多,1000多斤鳗鱼终于处理完毕。在刘荣亮的晒鱼场,一条条鳗鱼干被摊放在一张张竹架上,已经晾晒了两日,接受阳光的洗礼和海风的吹拂。“处理好的鳗鱼,放在这里晒个三天,差不多就可以流入市场了。”刘荣亮介绍,在这个过程中,鳗鱼的水分逐渐蒸发,肉质变得更加紧实。

秋日晾晒鳗鱼 浓浓海味飘香

▲一碗鳗鱼干萝卜汤,是家的味道



鳗鱼干被摊放在竹架上,接受阳光的洗礼和海风的吹拂



新鲜海鳗鱼开膛破肚、去内脏,一气呵成



晒干的鳗鱼干散发着微微的光泽



坐在小院子里品尝鳗鱼干萝卜汤,回味无穷



泉港峰尾镇沿海而建

鳗鱼干萝卜汤 家的味道

记者看到,晒干的鳗鱼干外形虽不似新鲜鱼那般灵动,却有着独特的魅力,呈现出诱人的金黄色或红褐色,表面散发着微微的光泽。一条条鳗鱼干,仿佛是大海与阳光共同创作的艺术品,让人不禁对其美味充满了期待。

“现在正适合晒鳗鱼干,天晴,光照充足,温度也够低。”刘荣亮说。每年10月至次年2月,是晒鳗鱼干的最佳时机,2月过后就不行了,温度逐渐升高,尤其在夏天,鳗鱼干很容易被晒得发臭,质量不好。因此,他家都是集中在秋冬时期制作鳗鱼干。“现在渔港捕获上来的鱼种类丰富,有些鱼类口感甚好,鳗鱼虽不及它们,但吃的是一种家的味道。”

鳗鱼干可蒸、红烧或煲汤,把鳗鱼干与当季的白萝卜一同炖汤,对于泉港人来说,是家乡餐桌上的美味佳肴,这里家家户户都会做,它不仅味道鲜美,营养价值高,更是深深烙印在大家心中的味道。

分类信息

广告热线:泉州 0595-22567990 13850753316

地址:泉州市鲤城区江滨南路南益鲤湾三期A座4F (办理时间:上午9:00-下午17:00)

遗失声明

雪鹤(泉州)文化传媒有限公司不慎遗失铜质圆形的公章一枚,印章编号:35058310010816,现声明作废。

遗失声明

宋林威遗失土官证,证号土字第20200390518号,声明作废。

泉州泉港宏隆餐饮店(统一社会信用代码:92350505MA35BBJ75F)遗失泉港区市场监督管理局于2021年1月18日核发的食品经营许可证正、副本,许可证编号:JY23505050077709,现声明作废。

泉州蔚夕贸易有限公司(统一社会信用代码:91350502MA8U14CD8C)不慎遗失公章一枚,声明作废。泉州桑彬贸易有限公司(统一社会信用代码:91350502MA8U14NR2Y)不慎遗失公章一枚,声明作废。



认尸启事

2014年9月23日,在美林街道武荣公园西溪旁发现一具水流尸,经查,死者莫世文。请家属速与南安市公安局美林派出所联系,联系电话:0595-86288043,过期无人认领,将按照殡葬规定处理。

南安市公安局美林派出所 2024年11月29日

租厂房,找中熙产业园

60万m²精装标准厂房出租,专业化、规模化、产业聚集

招租热线:0595-27551111 (酒店、KTV同步招租)

地址:泉州台商投资区滨湖南路中熙产业园(离高速出口约3公里)