秋冬晾晒鳗鱼 浓浓海味飘香

N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。

▲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

新鲜海鳗开膛破肚、去内脏，一气呵成

晒干的鳗鱼散发着微微的光泽

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在老师傅的手上，被开膛破肚，去内脏、鱼鳔、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，取出鱼鳔、鱼肚和内脏，用清水冲净后，迅速放入篮筐里，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。

坐在小院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季制作鳗鱼干。“现在渔港捕获上来的鱼种类丰富，有些鱼口感甚好，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。

最高温25℃ 榕城暖如“小阳春”

海都讯（记者 吴诗榕/文 马俊杰/图） 12月的第一天，太阳一早如约而至，从云层后悄悄探出脑袋。最近，福州天气总体不错，4日部分乡镇会迎来小雨，外出最好携带雨具。气温方面，2日市区最高会达到25℃，暖如“小阳春”，不过3日、4日又会有所回落。低温在16℃上下，市民早晚出行要注意做好保暖，避免受凉。

未来三天，全省仍以晴好天气为主。2日晨，最低气温西北部大多在6℃~9℃，局部县市在4℃~5℃，其余大多在10℃~15℃。

福州市区今起三天天气

2日	晴转多云	16℃~25℃
3日	阴转多云	17℃~23℃
4日	多云转晴	15℃~22℃

太阳在福州西湖梦山阁边和市民说再见