

饮饌琐记

中国毛虾·蠔子虾酱

王东超

前段时间,我写过一篇关于脊尾白虾的文章。脊尾白虾因皮薄,虾壳内的虾青素含量少,煮熟之后便没有别的虾那么红,故而俗称“白虾”“小白虾”。写完之后,我想起黄县海边还有另外一种小白虾。

有一年秋末冬初,快要飘小雪的时候,我去海边碰碰运气,看能不能遇上

拉飞蟹(三疣梭子蟹)的大船。飞蟹本来就是蟹中鲜者,这个季节的飞蟹则是鲜上加鲜。

港棗码头上只有一条不大的渔船系泊,我凑上前,见两三个周转箱里,都是些个头不大的夹巴虾,还有几条“花擦(zài)儿”(黄县话读成“花钻儿”,是未长成的鲈鱼)。这么小的夹巴虾一般

是用来磨虾酱的,蒸着吃谁也没那个耐心“剥擦”。我看到夹巴虾里掺杂着一些白色的小虾,小小的,也就二三厘米长吧。我问渔民那是什么虾,他说叫“小白虾”,用来晒虾皮儿的。虾皮儿是黄县人家最熟悉的海鲜调味品了,几乎家家必备,但有幸能见到刚被捕捞上岸的恐怕不多吧。

五

每年春秋两季是制作蠔子虾酱的季节,春酱远好于秋酱。因为春天毛虾等要“浮崖”产卵,不少虾是带着“黄儿”的。而且春酱经过伏季的晾晒和充分发酵,味道是秋酱无法相比的。

捕捞毛虾等主要靠手推网(用筛绢网或蚊帐布做成,网眼细密),俗称“推虾皮”。技术高的好手,可踩着木跷在深水里推网。推一会儿停下来,把网扯起,里面的虾舀到随身的虾篓里,再接着推。落网的既有毛虾,还有太平洋磷虾、糠虾。

捕捞的蠔子虾用海水淘洗干净,沥干,拣去杂物,加盐置于大盆或缸内,上面盖一层蚊帐布,置于阳光下曝晒发酵,每天早晨或傍晚搅拌一次(几种小虾个头都很小,经过发酵搅拌,自然破碎,故不需机器磨)。经过一两个月的日晒夜露,虾体内的虾青素部分转化为虾红素,虾体内胆固醇转化为虾香素,蛋白质转化为多肽和氨基酸,部分碳水化合物转化为低级糖,酱体颜色深红、鲜香浓郁。将曝晒发酵好的蠔子虾酱装入坛子或缸内密封,经过一年的密封发酵和陈酿,即可食用。陈酿时间达三年以上,虾酱的味道会更鲜美。

虾酱表层析出的那一层汁液,被称之为“虾油”(和南方的“鱼露”差不多,只不过鱼露是以鱼为原料的),是以氨基酸、虾香素为主体的复合性、水溶性虾酱提取物,也可视为“虾酱油”,是具有独特的风味和营养价值调味品。如果只为了获取虾油,就须往缸里加入盐卤水,像淋酱油一样一淋二淋三淋,那样虾酱就废了,失去油脂的虾酱食之无味,成为“酱油麸儿”“香油脚儿”之类的存在。

作为一种发酵食品,虾酱中的蛋白质为可溶性液化蛋白,易被人体吸收,且其氨基酸种类齐全,比例适合人体需要,并富含卵磷脂、脑磷脂和钙、铁、锌等对人体有益的活性物质和微量元素。虾酱闻着臭吃着香,这种“表里不一”的反差让人更有品味的欲望。过去生活艰难,油水不足,得看着油罐儿过日子,一般人家很少炒菜,平日里都是用咸菜、虾酱对付,既能下饭,又补充了盐分。烩片片的时候锅里大多要烩碗虾酱,切点葱花滴两滴油。大葱蘸虾酱,永远是片片最好的就头,要是打上个鸡蛋,可称得上“香浓幼滑”了。眉豆下来的时候,一定要炒虾酱,这似乎成了一种仪式性操作。虾酱配着豆腐一起“咕嘟”,很家常,也很美味。虾酱蒸排骨,鲜香而不腻。

我曾吃过南方朋友做的虾酱炒通菜(即空心菜),不用盐也不用味精,虾酱身兼咸和鲜,爆香后加入通菜,大火爆炒,十几秒即可出锅,通菜脆爽,镬气十足。黄县盛产虾酱,韭菜、油麦菜、小油菜等叶菜和豆芽等芽菜是否也可以这样炒呢?

回家之后,查阅可以晒虾皮儿的小白虾资料,还真能查到。其学名为中国毛虾,为节肢动物门软甲纲十足目樱虾科毛虾属节肢动物,体形小,侧扁,体长一般2.5-4厘米。甲壳甚薄,体无色透明。中国毛虾的第四五对腹肢已完全退化,所以不能在海底爬行,而它的第三颚足和前三对步足边缘长有许多长羽状刚毛,以增强浮游能力,再加上它体形较小,触角和口部附肢也较为细长,进一步增强了“毛茸茸”的视觉效果,其“毛虾”一名由此而来。因其死后身体变得雪白,又称“小白虾”。

让人大跌眼镜的是,毛虾虽然个头看起来纤细小巧,其产量竟然是所有

渔获中最大的,2006年达到最高峰时竟有72万吨之巨,近些年也稳定在三四十万吨左右。中国毛虾广泛分布于西北太平洋近海,尤以渤海、黄海、东海近海资源最为丰富,其中渤海湾沿岸所产毛虾主要是中国毛虾,年产量在7万吨以上。在毛虾属几种毛虾中,中国毛虾个体是最大的,产量是最高的,也是向北分布最远的一种,最北可达辽河口附近海域。其为近岸生活的虾类,生活于泥沙底的浅海,尤喜湾澳或河口附近。

中国毛虾一般白天下沉,夜晚上升,这种垂直运动,一方面是由于毛虾本身有背光的习性,另一方面是由于浮

游生物昼夜呈垂直运动,引起毛虾的索饵运动。中国毛虾有越冬洄游的习性,春季海水温度升高,淡咸水混合,水质肥沃,饵料丰富,毛虾即向浅海洄游,在港湾河口附近产卵;秋季海水温度下降,即向外海洄游,在越冬场越冬。

中国毛虾生命周期短,长不逾年,短不过几个月,但其繁殖力强,一年能繁殖两个世代,幼虾生长迅速,数量巨大。自实施伏季休渔以来,其他海洋生物的数量没见怎么增长,中国毛虾却长疯了。自2020年起,毛虾被列入海洋伏季休渔专项捕捞对象,在部分海区实施限额捕捞制度,设置捕捞区域及总许可捕捞量。

三

俗话说,“大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米,虾米吃吃沙”,这里的“虾米”指的就是毛虾。毛虾为偏植物性的杂食性虾类,食物组成包含浮游植物、浮游动物(桡足类、双壳类幼体等)和有机碎屑三大类,古人搞不清楚,以为它是在吃沙。

毛虾也是众多经济鱼类的主要饵料,渤海湾的鲳鱼和小黄花就全年以中国毛虾为主要食物,毛刀鳞儿和棘头梅童鱼(大头宝)也以为之重要饵料。至于人类,就更不用说了,2019年,尽管毛虾的捕捞量已经不及巅峰,但39万吨的产量还是占了全国虾类总捕捞量的30%。正因为毛虾捕捞量很大,且个头甚小,所以不易保鲜,也不易加工。

打上来的毛虾除少量鲜食外,大部分采用干制的方法加工成虾皮儿,另一部分则是腌制成虾酱,余下品质不好的则作为养殖饲料。

虾皮儿以中国毛虾生产的虾皮儿为上乘,因其虾体小、皮薄,干制后让人

感到像是只有“一啗儿皮儿”,“虾皮儿”一名即由此而来。从加工方法上看,虾皮儿有生虾皮儿和熟虾皮儿两种:生虾皮儿颜色更白,保留清鲜味;熟虾皮儿颜色略黄,风味更足一点。从种类上看,目前市场上的虾皮儿主要有四种:中国毛虾虾皮儿、日本毛虾虾皮儿、樱花虾皮儿和南极磷虾虾皮儿。日本毛虾与中国毛虾极为相似,但个头略小,生活的海域也更靠南一点,它的尾肢的内肢基部通常只有1颗较大的红点,而中国毛虾通常是一列或一撮红点。樱花虾为樱虾科樱虾属虾类动物,学名正樱虾,身体浅粉红色并布满红点。南极磷虾为软甲纲磷虾目磷虾科磷虾属节肢动物,虽然长得像虾,但其实不是虾,顶多算远房亲戚。我们通常意义上所指的虾,如对虾、龙虾、脊尾白虾、小龙虾(克氏原螯虾)等真正的虾类,属于节肢动物门软甲纲十足目。十足目还包含所有的蟹类,如大闸蟹、梭子蟹、铁脚蟹、帝王蟹等,因此蟹可以看

作是蜷起身体的虾。磷虾的眼柄腹面、胸部及腹部的附肢基部都具有球状发光器,可发出磷光,这也是磷虾得名的原因。磷虾晒出的虾皮儿每个体节都有一条淡红的竖纹。

虾皮儿的营养价值很高,价格却很低廉,是一种平民化的海产品。它的蛋白质含量超过猪、牛、羊肉和鸡蛋,是典型的高蛋白食品。钙和磷的含量在水产品中最为可观,长期食用具有一定的补钙作用,特别是儿童,适当食用虾皮儿,对其生长发育大有益处。此外,虾皮儿还含有一般陆地和淡水产品所缺乏的碘,可预防大脖子病。

虾皮中含有大量呈味氨基酸,故其味道鲜美,作为调味品,可为各种菜肴及汤类增鲜提味。汪曾祺《胡同文化》:“北京人易于满足,他们对生活的物质要求不高。有窝头,就知足了。大腌萝卜,就不错。小酱萝卜,那还有什么说的。臭豆腐滴几滴香油,可以待姑奶奶。虾米皮熬白菜,嘿!”

四

黄县人家中不备虾皮儿的极少,而且作为万能调味品,几乎无菜不可加虾皮儿:烩鸡蛋羹掺上点虾皮儿,更添滋味;拌老虎菜撒上撮儿虾皮儿,辣中透着股儿鲜;虾皮儿萝卜丝粉条馅的包子、菜片片,突出一个“鲜”字;馄饨汤里,虾皮儿、紫菜和鸡蛋络索是标配;鸡蛋韭菜馅的素饺、菜馅饼,更是离不了虾皮儿。我最喜欢的吃法,是捣点蒜泥,加点酱油,撮一撮儿虾皮儿,拌匀了,用刚焯出来的疙瘩丝儿蘸着吃,那

种咸、鲜、香、辣的味道融合一起,让人流口水,可下饭也可佐酒。

曹植《与杨德祖书》:“海畔有逐臭之夫。”黄县人也常说一句话:“臭鱼烂虾,吃饭嘞冤家。”这并不是说海边人喜欢把鱼虾放臭了再吃,也不是吃不到新鲜的鱼虾,而是说用鱼虾等发酵制成的鱼酱、蟹酱、蛸酱、虾酱,闻着臭吃着香,是下饭的神器。海鲜酱中以虾酱为大宗。过去渤海湾对虾大量外贸出口,要去掉头只留虾身,用对虾头

磨的酱叫“虾头酱”,鲜香腴美。红毛虾磨的酱鲜味最浓郁。夹巴虾和爬虾也可以磨酱,但因为皮壳较厚,得多磨上一遍。毛虾也可以做虾酱,但因为虾体小,不用上磨。毛虾也不是单独做虾酱的,而是和其他几种小虾一起做成“蠔子虾酱”,这是文登、乳山、荣成等地的叫法,意为这些小虾“和小蠔虫样儿嘞”,极言虾小,“蠔子虾”生物学上是没有这个名词的。有人写作“蠔子虾酱”,乃是不明其意。