

饮饌琐记

小白虾

王东超

一

二月二,同学聚会。有一位女同学端上来一盘炸小虾,小虾个头不大,五六厘米长短,虾皮很薄,像吹的糖人一样呈黄蒙蒙的半透明状,咬一口,虾皮酥脆,虾肉细嫩。我一向不太喜欢吃炸虾,一是油香夺了虾的鲜甜,二是很多海虾皮壳很厚(因为海水中盐度高,压力大,风浪亦大,故海中的虾蟹普遍比河里湖里的甲壳厚),像红毛虾有的地方就叫“厚壳虾”,炸了吃“皮皮渣渣”的。我还曾经在学校食堂吃过炸的夹巴虾,那嚼起来真的是“噉里咔嚓”,这回的炸小虾却可用“酥”“嫩”二字来形容。

我想起前些年去过济宁,曾吃过

二

虾青素呈鲜红色,其实更应该叫“虾红素”,被认为是生物圈分布最广泛的叶黄素,是一种有效的抗氧化剂,具有抗炎作用。虾青素通常与不同蛋白质结合,赋予生物丰富多变的斑斓色彩。天然虾青素主要存在于浮游生物及微藻类中,动物自身并不能合成虾青素,只能从摄食中获取。

外表能呈现红色的甲壳类动物如小龙虾等,是以富含虾青素的浮游生物和藻类为食,将虾青素储存在了甲壳中。而三文鱼(大西洋鲑)、大麻哈鱼(太平洋鲑的一种)、虹鳟(鲑科大麻哈属)的鱼肉和一些鸟类如火烈鸟的羽毛呈现红色,是因为它们捕食了这些甲壳类动物。人工饲养的三文鱼、虹鳟和火烈鸟如果不能补充富含虾青素的食物,

三

农历二月,是脊尾白虾的最佳赏味期,此时的脊尾白虾,经过一冬的蛰伏,肉质紧实饱满,味道鲜美无比。配上头刀韭菜爆炒,虾与韭菜鲜上加鲜,是海边的春天味道。此外,干炸、椒盐,更显脊尾白虾的鲜嫩弹牙。用它汆白萝卜丝,一个皮薄白嫩,一个洁白如玉,可谓是“二白交映”,好喝又养眼。如果再用玻璃器皿盛装,格调就上来了。

现阶段的脊尾白虾,除了海捕的,多采取与梭子蟹、青蟹、缢蛏等进行生态混养的模式,都是海水虾。但在江南地区,人们却称脊尾白虾为“江白虾”。之所以这样叫,一是长江口外的咸淡水海域盛产脊尾白虾,所以要冠上“江”字。此外也是与太湖白虾区分开来。太湖白虾是太湖三白(银鱼、白鱼、白虾)之一,学名秀丽白虾,也是白虾属的虾类,是生活在淡水中的种类。因为太湖白虾晶莹剔透,犹似水晶,当地人又称之为“水晶虾”。脊尾白虾与秀丽白虾是近亲,二者外形相似,颜色也相近。不过顾名思义,脊尾白虾的尾部有一道脊,或者说是棱,秀丽白虾则没有,凭借这一点可以区分它们。

太湖白虾味道鲜美,口感细嫩,

那里的炸微山湖小虾,也曾给我相似的感觉。我问同学,这是淡水虾吗?同学说是在海鲜摊上买的,并打电话给海鲜贩子。对方说,这是海虾,叫小白虾,是海边刚捕捞上来的,个个活蹦乱跳,所以又叫“跳跳虾”。我再三端详,确定它不是我曾经写过的桃花虾和桃红虾:桃花虾的腰身臃肿,所以有的地方称之为“母猪虾”;桃花虾的侧面有云斑状的红纹,而且它的皮儿像厚塑料布,炸出来会发艮。

回来后,正好电脑上刚刚下了网页版的DeepSeek,我抱着试试看的心态输入“白虾”两字,没想到一会儿工夫就列出推测结果:可能是十足目

就会“褪色”。

虾蟹的颜色很大程度上取决于表皮和外壳中的虾青素。虾青素与特殊蛋白质结合成酯化态,使虾蟹壳呈青、蓝色;虾青素累积在虾蟹胰腺和性腺中,赋予蟹(虾)膏和蟹(虾)黄特殊的色泽。

虾蟹等甲壳动物甲壳中的虾青素含量很高,所以蒸熟的虾蟹大多是红色的,而且虾青素含量越高,颜色越红。以铁脚蟹为例,赤甲红的虾青素含量就要比花盖高。脊尾白虾皮壳很薄,晶莹剔透,虾青素含量较少,煮熟之后白里透红,与别的虾相比,可称得上是“小白脸”了,故称为“白虾”“小白虾”。前些年,江苏的水产科研人员以偶然发现的脊尾白虾红色突变体为亲本,经过数年群体选育,培育出新品种“科苏红1号”,其

用它做的碧螺虾仁是苏菜中的传统名菜。但对当地人来说,“呛虾”才是太湖白虾的终极奥义,只有最鲜活的白虾才有这个待遇。呛虾分两种,一种是正经的呛虾,用黄酒、白糖、醋、葱、姜末、鲜酱油或红乳腐卤调好料汁,将洗净的白虾倒入,用碗盖住,吃时揭开,白虾仍在“哗哗卜卜”地跳(脊尾白虾别名“跳跳虾”,看来善跳是白虾属的祖传属性)。还有一种是不正经的呛虾,又称“醉虾”,是先把白虾用高度白酒浸渍呛醉,沥干酒汁,然后倒入葱姜汁和盐,装盆上席。揭开盆盖,莹润洁白的虾儿仍醉意朦胧。呛虾以酸辣调味为主,醉虾则以酒香为特色。

秀丽白虾不只是太湖有,它是一些大型湖泊的主要经济虾种。我以前吃过的炸微山湖小虾,就是用微山湖的秀丽白虾炸制的,怪不得与脊尾白虾炸的小虾那么相似。

本文还未写完,同学又买了一次脊尾白虾,应我之邀拍了几张很清晰的图片发我。她观察仔细,问我,照片上方那只虾,为什么头上有一对像翅膀样的东西?我一看,果然,虾头下方两侧伸出像椭圆形的团扇一样

对虾科凡纳滨对虾,又称南美白对虾,或长臂虾科脊尾白虾。我知道,南美白对虾是养殖量最大的对虾了,个头比渤海湾对虾略小,但也称得上大虾了,明显跟我吃的虾对不上。再搜出一下脊尾对虾的图片,发现“不能说很像,只能说一模一样”。

脊尾白虾为甲壳纲十足目长臂虾科白虾属虾类,俗称“白虾”“小白虾”“迎春虾”等。成虾体长5—9厘米,体色透明,微带蓝色或红色小斑点。腹部第3节至第6节背面中央有明显的纵脊,故名“脊尾”。至于何以名白虾,则要从虾青素说起了。

内脏和肌肉中以游离态虾青素为主,看起来像红玛瑙雕成的,这得改名叫“脊尾红虾”了。

脊尾白虾为近岸广盐、广温、广布种,在南北海域广泛分布,以黄渤海产量最大,是重要的小型经济虾类。脊尾白虾生命周期较短,一般不超过一年,春天捕到的是越年型的,个体均较大;夏秋季均是当年生的,个体较小。渔获物除鲜食之外,多加工干制成虾米,品质甚佳,其卵则可干制成虾子。脊尾白虾是高蛋白、低脂肪、低热量的理想食品,含有丰富的蛋白质、糖类、多种维生素和矿物质,其肌肉粗蛋白中人体必需氨基酸的含量要比其他鱼虾类高出许多。特别是影响虾肉鲜味的谷氨酸,其含量比小龙虾、罗氏沼虾、对虾等都高,因而味道特别鲜美。

的东西,看上去薄如蝉翼。我去图书馆查了半天,终于确定这是“第二触角鳞片”,也称为“第二触角叶状片”,是虾、蟹等甲壳类动物第二触角基部的一个扁平、扇状结构,具有平衡与稳定、感知水流等功能。在某些情况下,第二触角鳞片还可以像桨一样辅助虾类游泳。按书上说,在脊尾白虾中,这个结构较为明显,是其特征之一。购买脊尾白虾时,可根据这一点判断其鲜度。

广东人则称脊尾白虾为“漕虾”,有“千虾万虾,不如漕虾”的说法。有人写作“曹虾”,这是错误的。“水运曰漕”,漕虾产于珠江口的咸淡水交汇处,溯江而上则为漕运,故称“漕虾”。每年清明前后,漕虾膏黄充盈,子粒满怀(广东话给卵叫“春”,故此时的虾称为“抱春虾”),最是营养丰富、鲜甜爽嫩,受到老广们的追捧,个头稍大点的漕虾要卖到上百元一斤。白灼、石烧,就能一步直抵漕虾的至鲜境界;荠菜(老广说的荠菜,就是藟头。《本草纲目·菜部》:“藟,藟子,音叫。或作荠者非。”)炒漕虾,这对组合历史悠久,且二者都是清明“当造”的食材,是春季的应季菜,最合广东人“不时不食”的美食哲学。

輿地广记

蓬莱也有十八盘

张世峰

说起十八盘,人们首先联想到的肯定是栖霞至桃村间的盘山公路和泰山的登山石盘路,其实蓬莱的城西古道也有一个叫十八盘的地域,曾是明代登州府城的城营镇路中的镇道要隘。

近日,笔者与文史爱好者王猛、郑新迪及专程赶来的芝罘历史文化研究会黄爱杰博士一起乘车出蓬莱城,沿G228国道西行10余公里,抵达路北的北沟镇上朱潘村。由居住于该村的退休教师、文史爱好者李发兴引路,开启了探访蓬莱十八盘之旅。

上朱潘村东稍偏南方向1.5公里处,有一座巍然高耸的铁帽山,其北面偏东依次是蓬莱阁街道林格庄村的南大山和马虎岭,三山呈南高北低之势,其中南大山与马虎岭的高度落差较大。前些年因填海造地之需,马虎岭北坡被取土,山形已不复旧貌。

在过去的漫长岁月里,西乡与蓬莱城的交通连接必经这一地带。从上朱潘抵达铁帽山脚下,依铁帽山、南大山和马虎岭之山势(主要在山面的西北面),在山腰和山谷开辟的蜿蜒迂回的山路被蓬莱人统称为十八盘。围绕山腰形成的山路多为“之”字形的盘山路,以避开山中的高地和沟壑,同时实现由南部高山向北部低海拔海边路的过渡;一些险要路段坡度、拐角处的弯度较大,只宜步行或牵引牲口驮行。每逢蓬莱城举办庙会等重大活动,周围十里八乡携带山货的乡民途经十八盘时,环绕山形形成的人流“长蛇阵”蔚为壮观。

李发兴介绍,他幼年曾徒步走过十八盘。十八盘的山路宽1.5米左右,道路两侧植有洋槐树固基,是1934年征集周边13个村近千名整壮劳力,在古城营镇路的基础上又重新修整扩建的结果。它自西穿过上朱潘村,是蓬莱城西的朱潘、林格庄、泊子、港里、王格庄、北林院、南王绪、北王绪、北沟、聂家、后营、孙徐、栾家口十三村进出蓬莱城的必由之路。

十八盘起止的直线距离近8公里,要迤逦绕行这三座大山,在那个没有机械化施工作业的年代,人工开凿和拓宽这条山路是一项多么艰巨而又浩繁的工程!

下了马虎岭便走出十八盘,然后经南东山脚下平坦的山路抵达蓬莱阁街道邹于村水库(与张赵村交界处),再经由拦驾疃村、晒甲河村、西关的小庄的城营道,便可过西城门入蓬莱城。

烟潍公路全线贯通后,随着现代交通工具的兴起,十八盘逐渐被圯废。近年来,植树造林形成的马尾松和油松绿化带使十八盘遁形于山野,已无从辨识。

投稿邮箱: ytwbytyj@126.com