

家乡的虫下

□ 徐宏杰

我的战友孙正新是一位创业有成的企业家,他今年与小同伴一同承包了湖塘三勤社区一片湿地,整理了数块河塘养鱼,以为乡村振兴作贡献。

家乡的白虾、沼虾

我对正新讲,今年夏天的“吃虾自由”有了着落,因但凡新开鱼塘必盛产河虾,十分奇怪。清钱泳《履园丛话》讲:虾味甚鲜,其物是化生,蚂蚁、蝗虫之子,一落水皆可变,煮熟时有不曲躬者不可食。古人认为某些昆虫是由他类昆虫变化而生成的,此谓化生。虾乃蚂蚁、蝗虫之子落水变

成。这当然不科学,但新开河塘之虾从何而来,无人能释其原因。

家乡的虾分青白两色,统称“百日虫”,因坊传虾之生命仅100天。白者为白虾,即“太湖三白”之一,色青者称沼虾。每年初夏,雌虾腹中抱卵,家乡把此时的雌虾叫子虾,子虾以“三虾”闻名,即虾子饱满、

虾脑充实、虾肉鲜美。成体雄虾有一对长长的步足,则称“骚脚虾”,老家鸣凰地区叫“老绽虾(音)”,因其虾肉质嫩,所含雄性激素高,有壮阳功效,故“骚脚虾”在日本被誉为“水中伟哥”。还有一个十分奇怪的现象,武进淹城护城河中出产“骚脚虾”而绝少雌虾,亦无人能释其原因。

江南地区虾的各式入馔之法

江南美食,虾是绕不开的主角,以虾入馔之法不知几何,大体分两种,饭店宾馆烹制复杂如炸虾球、炸虾塔、炸虾卷、浇切虾、炒虾脆(虾与鸡胗同炒)、炒虾腰(虾与猪腰同炒)、炒虾蟹(虾与蟹同炒)等虾馔,另一类为家常做法,如炒虾仁、盐水虾、油爆虾、醉虾等。

据说一位叫爱新觉罗·浩的日本人,她是末代皇帝溥仪的弟媳,熟悉清宫膳食。她讲清炒虾仁于乾隆年间传入宫廷,为历代皇帝最爱,制法为:活虾剥壳,挑去虾线,水淀粉抓匀虾仁,铁锅烧热后倒油,入葱、姜末煸香后投虾仁,翻炒后加盐与料酒,再炒三四秒装盘,即可供膳。估计清炒虾仁是被乾隆六下江南某次吃过后龙颜大悦而带回皇宫之佳味。

清炒虾仁在江南另有许多变化,厨师亦各有制法,如杭州的龙井炒虾仁、苏州的碧螺春炒虾仁,还有用青豆炒虾仁的,但万变不离其宗,虾仁与辅料不脱一个“清”字。我每次访苏州,必住胥城大厦,唯因其二楼奥灶面绝佳,清炒虾仁亦出色,当然价格同样不菲。另,食用清炒虾仁须佐以一碟上好的镇江香醋。

看似最简单的盐水虾,

烧好却不容易,烹制方法也因人而略异。我烹制盐水虾薄有经验,第一必须是选取好虾,如有条件用活力强的野生虾。2023年11月,科普博主项栋梁访常州,我在天目湖人家饭店请他吃溧阳农家菜,此店盐水虾烹制得相当有水平,后来该饭店的谢经理介绍说他们所用的虾是来自长荡湖的半野生虾,每天定量供应。

二是制法。我烧盐水虾从不剪虾须、脚、尾,如剪了再煮,感觉少了些鲜味;再者仅用葱、姜、盐三样,不加一滴料酒,否则腥味更重;另外虾入开水锅煮数分钟,即将虾捞出,待原汤凉后再与虾同盛于盆中,否则虾肉易在热汤中焐烂变渣,无法入口矣。

虾的家常做法除了盐水虾,还有油爆虾,或与毛豆子同烧,或与茭白丝同烧等,俱为美味。但子虾不适宜油爆,因锅铲一翻,虾子便散。有经验的主妇在烧虾前将虾子取出,虾子与虾脑、虾仁可做三虾豆腐,当然也可炒了作面浇头,名曰三虾面。

其实在江南,虾子可做一种珍贵的调料——虾子酱油,与江南草油有得一拼,一素一荤,各擅胜场。虾子酱油的做法是购来鲜活带子虾,用牙刷将虾子细细刷出,淘

洗干净。锅中酱油煮沸,撇去表面浮沫,将虾子倒入锅中不停搅拌,再放入白酒、冰糖、姜、葱等作料,文火慢炖,待虾子全部余于酱油之上,关火冷却。虾子酱油味道鲜美,以之蘸白切鸡,可谓绝配。

家乡有一种特产叫虾饼,用一种铁制似铜箍之工具,先放入调好之面糊,加生虾浸油中炸之。如面糊中放白萝卜丝,则叫铜箍饼。近期《繁花》电视剧热播,有人讲“油墩子”即萝卜丝饼,“油墩子”其实是铜箍饼,不能叫萝卜丝饼。旧时常州城内茶馆照例上午卖桶贴麻糕,下午则改售萝卜丝饼或葱油饼,萝卜丝饼系用白萝卜丝加生猪油为馅心,入面团中擀制油煎而成。

醉虾制法简单,做好却较难,有次在湖塘澜庭居用餐,醉虾吃起来味道不对,便指出了店家一番——醉虾最好用白虾,因其壳薄易入味,另加高度高粱酒杀菌。当然,南卤汁是醉虾的灵魂,一定不能少,后来再去用餐,醉虾很赞。家乡有一道特色菜叫白虾炒韭菜,以软壳白虾与鲜嫩之韭菜同炒,甚妙。家乡还有一种长不大的虾叫糠虾,无甚虾肉,但以之炒水腌菜或雪里蕻,味之鲜美,无可名状。

