



精品味是行旅地

公园美景映眼帘

渔民喜喜入渔网

虽是有两千多年工艺的名吃,但如今市场却在逐年缩小

蠔子虾酱将成“没落贵族”?

文/片 本报记者 林丹丹 冯砚农 本报通讯员 徐伟



辉煌时期赢得皇族青睐

蠔子虾酱富含人体所需的蛋白质、氨基酸等,营养丰富,具有独特的清香,味道鲜美,品之回味无穷,适量食用可清热败火。蠔子虾酱的起源,最早可追溯到新石器时代。荣成沿海先民们依海而居,渔猎而存,在浅海发现了一种“形同蠔虫的小虾”,炒食味美却多皮,不易取。因受生产工具、捕取环境等条件的局限,远古时期的蠔子虾只被直接食用,是一味并不上档次的菜肴,并非真正意义上的酱类佐餐调味品。

战国时期,荣成一带的鱼盐生产开始形成规模,许多盐民来此落户,有人把蠔子虾加盐腌起来食用,形成了蠔子虾酱的雏形。秦汉时期,蠔子虾酱的制作技术不断增强,工艺上分出了步

骤,并形成了一定规范。这一阶段所制作的蠔子虾酱从工艺上、口味上、颜色上基本定形,制作工艺相对成熟。

元明清时代,蠔子虾酱制作进入了发展繁荣的阶段。大清雍正年间蠔子虾酱被登州知府作为地方特产贡奉朝廷,因其口感鲜美便被赐为“宫内御品”。从此蠔子虾酱经当地渔民精制后定期上贡,成为御膳中的一道佳肴。在贡品蠔子虾酱的带动下,制作蠔子虾酱、蠔子虾砖及一些以蠔子虾酱为佐餐的风味小吃也成为荣成人饮食文化的重要组成部分。此时的蠔子虾酱数量上大幅增长、质量上也愈加提高。制作技术、工艺流程、食用搭配等各方面达到了辉煌的鼎盛时期。

蠔子虾酱是胶东沿海极富特色的海鲜调味品,因其以蠔子虾为原料腌制而得名。蠔子虾酱的制作工艺在战国时期已形成雏形,大清雍正年间因其鲜美的口感赢得了“宫内御品”的美誉。然而人们对它的认识却始终停留在“历史的辉煌”。随着蠔子虾酱被列入省级“非物质文化遗产”名录,各项保护措施相继出台,蠔子虾酱开始工业化生产,逐渐回到人们的视线中。4月初,记者从市区驱车两个小时来到蠔子虾酱的特产地荣成虎山镇。



蠔子虾锐减制约行业发展

蠔子虾是在淡水与海水交接的浅海中群生,随季节出现的一种小虾,它对生长环境十分挑剔。水域稍被污染或气候异常,蠔子虾就不能出存。威海海岸有近千里之长,但唯有北海湾、五垒岛湾、高岛湾、朝阳港、沙嘴子等一带区数十公里的浅湾中出产蠔子虾,而且产量稀少。20世纪九十年代末期,初村镇、泽库镇、虎山镇等海域每年蠔子虾的产量尚能达到数万斤。

近年来,由于浅海养殖业的发展,原始海域不断被开发用于各类海产品的养殖,蠔子虾赖以生长的沿海浅湾则大多被改造或建设利用,且建设呈加速状态,另外,海洋环境整体也在发生着变化。自2004年以来,许多海域的蠔子虾产量骤

减,尤其是2006年,朝阳港等几个产虾大湾,秋季的蠔子虾几乎濒临绝产,令人欣慰的是2007年略有好转,但产量却不足十年前的50%。

以往的蠔子虾都在自家庭院中腌制,而随着人们生活水平的不断提高,公共场所不能让大众食用,因此腌制蠔子虾酱受到了多个制约。腌制蠔子虾酱是传统手工技艺,全部要采用手工操作完成,为保证虾酱品质,对操作规范等要求严格,青年一代不愿接受传统的技艺,也不能把自己置身于蠔子虾酱的味道中工作。即便是一些懂得研制技艺的人,也苦于无虾可腌的局面,且这一代人面临着老龄化,极少有年轻人愿学习,掌握它的制作技术与工艺,因此技艺曾一度濒临失传。



多种措施促成工业化生产

自2004年开始,山东盛泉集团有意识保护蠔子虾酱制作工艺不失传,先后投资6万元,组织人员外出学习,考察调研。并在2006年投资57万元增设了制作虾酱所需的厂房及设备。2006年,又投资2.2万元对荣成的蠔子虾生产、沿革进行了调研,并录制了宣传片。

2008年,荣成市相关部门整理和收集蠔子虾酱保护的相关资料,形成了档案。划定保护海域的范围,树立保护标志碑,把蠔子虾酱保护纳入市、镇、村三级保护规划。将现有海域依据位置、特点,划片、分级保护。对重点海域实施规划管理,对不利于蠔子虾生存、生长的因素进行控制,并逐渐改造。利用文字、录像、照片、录音等多种手段,对“金盛泉”蠔子虾酱进行全面、系统地记录,整理出完整档案,形成蠔子虾酱重点保护区片,整理出了一整套较完备的音像、文字资料。

同时还举办蠔子虾酱制作工艺培训班,带动不同年龄人群,特别是年轻人学习制作工艺。下一步,他们还将着手收集、制作蠔子虾酱影音资料,召

开蠔子虾酱制作工艺专题研讨会,组织蠔子虾酱现场观摩会,加大公众对其非物质文化遗产的了解和认识,并着重培养有兴趣的传承人。

虽然目前已经有人开始重视、保护蠔子虾酱这一非物质文化遗产,但是多种因素仍制约其发展。

以生产蠔子虾酱为特色的盛泉集团的一孙姓工作人员介绍,蠔子虾酱因其蠔子虾产量的减少,推虾、腌虾等多个步骤的耗时长,加之目前的经济效益并不乐观,因此不少企业开始转产。

谈及市场前景,孙先生说,生活水平的不断提高,人们餐桌的丰富,蠔子虾酱的市场也在逐年缩小。不少企业也正是看到了这一问题,对虾酱制作的投入也越来越少,而更多是靠其他海产项目来填补虾酱投资数额。他表示,虽然企业前景不容乐观,但是现在越来越多人关注这一非物质文化遗产,山东盛泉集团有意识保护蠔子虾酱制作工艺不失传,先后投资6万元,组织人员外出学习,考察调研。



渔民正在捕捞蠔子虾,如今这种虾的产量已较过去明显减少。



蠔子虾酱要经过暴晒。



腌虾每天要用木棍搅拌两次。

蠔子虾酱的制作、储存和食用

蠔子虾酱配方考究,保持了蠔子虾的原汁原味。其制作工艺分为五个步骤。

第一步是推虾:即用推网把浮到岸边的蠔子虾捞上来。第二步是洗虾:推上来的蠔子虾往往夹有杂草或泥沙,要清洗干净,需要特别注意的是洗虾不能使用淡水。第三步是腌虾:将洗好的新鲜蠔子虾在24小时内拌上20%至22%的粗海盐,放入事先清洗干净并沥干水的坛罐或陶缸中,不加水。每天早晚要用木棍搅拌两次,

以将蠔子虾搅动起来不成块或球为准。第四步是煮沸:将发酵好的蠔子虾酱从缸中取出来,放在可加热的夹层锅中煮沸。第五步是后期处理:进行灌装、杀菌、包装等工序。

为了保证蠔子虾酱的纯正,夹杂在蠔子虾里一起捕捞上来的小鱼杂虾小蟹是一定要剔除干净的。要不断用竹铲子翻动着的蠔子虾,在烈日下暴晒两三个月,就发酵成浅紫色细腻的虾酱。独特的蠔子虾酱鲜香味四溢,将它盛在瓷罐里密封起来,

存放在阴凉处两三个月,就发酵熟化了。

以味道鲜美著称的蠔子虾酱,不需要冷藏储存。只要密封起来,在常温下存放便可。储藏蠔子虾酱的器皿,以瓷罐最佳。蠔子虾酱存放时间越长,其香味越浓郁,生食熟食均可。它不仅可用做各种烹饪和火锅调味料,也可和其他食物一起做出许多独特的美味小菜,如鸡蛋蒸虾酱、辣椒蒸虾酱、虾酱炖豆腐、虾酱炒苜蓿等,其中,鸡蛋蒸虾酱是胶东的名吃。

相关链接

