

饮饌琐记

入九时节话海参

徐滔

一

入九时节,海参开始热卖起来,像长山列岛这样的野生海参出产地,每天都有大批海参从不同的小岛发往四面八方。

长岛野生海参生长在长山列岛周边二三十米的深海里,与人工养殖海参最大的区别是,野生海参每年要经过夏天“入洞”和冬季“休眠”两个重要生长环节。尽管生长速度比养殖海参缓慢,却保持了海参原有的生活习性,品质好,营养高。

秋冬季是捕捞海参的最佳时间,前一段“十月小阳春”的日子里,各个岛上的潜水船都忙着“碰海参”。刚刚从海底采捕上来的海参,上岸后马上被切开肚子,海参皮子和宝贝一样的海参花子、海参肠子分类精细加工。海参皮子下锅后烧起旺火“燎煮”,这就是传统的“燎海参”。

在长岛,燎海参可是个技术活。不论将来加工成拉缸盐还是干海参、即食海参,燎海参是最基础的一个环节,火候太轻,海参水分过多,属于糊弄人;过头的火候,又会破坏海参营养。

二

长岛人对胖乎乎的海参情有独钟,每年春秋两个补货季节,家家户户都会多多少少存储一些淡干海参或拉缸盐海参。面对五花八门的海参市场,大多数长岛人不会贪图便宜随便买那些来路不明的海参,而是去自己熟悉的渔村提前预订或在加工现场采购。

天气越冷,海参越“野”,潜水员破浪现捞,限量上岸的活海参全是浪里锤炼的精华。虽然长得丑,但就好在肉厚刺硬,身上每一个残缺的伤疤,都是它们在风浪里顽强生存的“勋章”,一个个并不漂亮外貌的内里,拥有肥厚的肉壁和足量的营养成分。

实实在在的野生海参如果不P图,它们的样子真是有点丑,加上有断刺、凸牙的残缺,平心而论,卖相

三

海底环境复杂,野生海参靠自身力量成长,长得骨骼清奇自然不足为怪。越是看不过眼的“丑八怪”海参,越是持有合格的纯野生“身份证”,越是颜色深浅不一样、形状尖刺不完美,才是纯野生、深海货、自然生长中海参该有的模样。肉质厚实,内筋粗白,泡发率高,一口下去全是精华,不拼颜值拼实力。平日里吃海参益于强身健体,手术后吃海参有助于恢复体质,前提是一定要吃好吃好海参。

刚刚出锅的海参叫“拉缸盐”,会被渔民直接装进大号水缸,先摆放一层海参,再均匀撒落一层粗盐,然后按照一层海参一层盐的顺序把大缸装得满满当当。经过五六天的腌制,就变成市面上最常见的拉缸盐海参。顶火拉缸盐海参不用回锅就可以直接晒成干海参,也就是名副其实的淡干海参。

拉缸盐海参是长岛渔民最原始的储存种类,属于干海参加工制作过程中的半成品,后续可以根据客户需求进行分类加工。长岛传统的海参加工方法主要是“拉缸盐海参”(盐渍海参)“老淡干海参”和“纯淡干海参”三种。最近这些年,完成了泡发程序,解冻之后就能食用的海参被称为“即食海参”。

在海参市场上,很多人把海参选货的标准、泡发的技巧、烹饪的方法搞得神秘兮兮,岂不知越是优良品质的海参,从加工泡发到吃到嘴里,都简单到不能再简单。比如,老淡干海参按照早期的国标海参加工工艺,只有采捕、蒸煮、晒干三步,而拉缸盐海参仅

不是十分好看。饶是如此,也无法改变它们深海野生的纯正血脉,不懂海参的门外汉注重颜值,懂海参的人直接忽略华丽外表,把海参的品质放在第一位。

现在市场上海参主要有淡干海参(细分为老淡干海参和纯淡干海参)、拉缸盐海参(盐渍海参)和即食海参三种,不论哪种加工方法,都有质量优劣之分,所以购买海参需要多做些功课,千万不要贪便宜而买到劣质货。时常看到一些网友在网上购买了便宜海参后吐槽说,原本讲的又便宜又好吃的海参,收到货根本不是那么回事。想想看,野生的活海参起码都是100多元一斤,20来斤才能晒一斤淡干海参,这么简单的账大家都能算明白,超低价格

海参不需要复杂的烹饪,越简单越清淡的吃法越好。早晨一根海参、一个鸡蛋、一杯牛奶,学生、老人、上班族都很适合。喜欢美食的人们,会对海参进行各种烹饪,即食海参解冻后蘸芥末酱油,涮火锅就着酱料吃,切块蒸蛋,做饺子,做小米海参粥,做海参山药蛋汤,都鲜美好吃,营养丰富,老少皆宜。至于葱烧刺海参、肉馅蒸海参这些长岛渔家美食,更是大受欢迎。高端的还有海参、鲍鱼等海珍

需采捕和蒸煮两个环节就大功告成。拉缸盐参与老淡干海参之间,只差日晒的短短几天时间,也就是说,拉缸盐晒干了就是老淡干,拉缸盐与老淡干海参在品质上不差分毫,唯一的区别是加工方式不同,直观看就是一个半湿样子,一个是淡干状态。

晒干后的海参表面会留有一层淡淡的白盐。盐分是海参唯一的保鲜剂,晒出来的海参涨发率高,除了海参自身在海水中保留在体内的盐分外,无任何添加剂,最大限度地保留了海参所含的营养成分,尤其经过日晒以后,能使海参的营养发挥到最佳。很多时候,野生海参都会做成老淡干海参来最大限度地保留海参的营养成分。老淡干海参别看表面不好看,感觉很多盐,实际一点不压秤,特别轻。很多人以为纯淡干海参就是黑黝黝的,事实上纯淡干就是海参原色。在老淡干海参和纯淡干海参的泡发过程中,大个头的海参更是海参中的“天花板”,泡发起来,像幼儿胳膊一样胖乎乎的,可爱极了。

的海参要是没有猫腻,说破天也没有人相信。

燎海参的老渔民告诉我们一个辨别海参的快捷方法:野生海参打开袋子会有一股鲜味,这种味道是清新纯净的鲜,而非野生海参有一股沉闷的腥膻,重口味,甚至还有一些臭淤泥的感觉。

野生海参自幼在凶险的海底长大,生长周期长,营养积累更扎实,一身都是敢于以软碰硬的“硬骨头”,最明显特征是刺粗,足厚,牙板硬,浑身都写满风浪的印记。现在市面上太多“整形参”“化妆参”圆润饱满得像多胞胎,经过一次次选择与甄别,大家终于明白一个道理:漂亮有颜值的海参大抵是不能当饭吃,理性消费的人们最终还是选择野生海参。

品炮制的“大金砖佛跳墙”,整根的海参和肥硕的鲍鱼谁能不稀罕?十几种好料熬上8小时,底汤更是令人垂涎欲滴。

长岛野生海参来自北纬38°深海域,对大多数人来说,匀溜溜个头的海参虽然貌不惊人,却是家人日常滋补的实在之选,一斤80头左右的淡干海参,吃上九九八十一天刚刚好。一斤海参过一冬,对普通百姓人家来说,真是既经济又实惠的选择啊。

宴席上怎能没有鲷米

王东超

小时候,曾经听过相声演员学绕口令:“打南边来了个喇嘛,手里提拉着五斤鲷目。打北边来了个哑巴,腰里别着个喇叭……”当时光知道鲷目好像是能吃的东西,但具体是什么搞不清楚。前段时间查找资料的时候发现,“鲷目”指的就是蝶形目鲷亚目舌鲷科的鱼类。

“鲷”指比目鱼,比目鱼是蝶形目鱼类的总称。舌鲷和鲷是像鲆鲽一样是根据双眼的位置来作区分的,即“左舌(鲷)右鲷”,双眼长在左侧的是舌鲷,在右侧的是鲷。鲷科及舌鲷科鱼类口小、牙弱、游动较慢,多以底栖端足类,小型虾、蟹和多毛类等为食。

舌鲷科舌鲷属的宽体舌鲷、窄体舌鲷、短吻红舌鲷(又名焦氏舌鲷)、长吻红舌鲷(又名莱氏舌鲷)、紫斑舌鲷、短吻三线舌鲷,长得都很像牛舌头,所以土名都可称为“牛舌”,黄县话叫作“牛舌根儿”,河北和平津一带称之为“鲷目”。这几种舌鲷长得很相像,不太容易区分,所以就混着叫了。牛舌根儿身体极侧扁,肉不多,故黄县人亘古不变的吃法是裹上面糊油炸,其肉细嫩,入口即化,躯干部除了中轴整齐一排刺外没有乱刺,剥鱼肉给老人孩子吃也放心。

清代掖县(今莱州市)文人侯登岸《掖乘》记载:“土人有‘春花秋鲷’之语,谓‘春花鱼’‘秋鲷米’也。”此语在莱州府地界流传至今,登州府地界倒是很少听到这种说法。这里的“春花”指的是春天的圆斑星鲷,其为蝶科星鲷属鱼类,其背鳍、尾鳍、臀鳍上分布着一圈黑色圆斑,无眼侧白色,星星点点分散有黑色小斑点,故名。民间称之为“花片”“花斑宝”。它的颜值在蝶科中绝对是出类拔萃的,其肉质细嫩鲜美,也是比较高档的食材。

“秋鲷”指的是舌鲷科舌鲷属的半滑舌鲷,黄县人称之为“鲷米”。头部短,身体宽,呈宽舌状。体长最多可达80多厘米,可重达五六斤,在舌鲷类中算是个体较大的。吻部前端略呈圆形,后下方延长成钩状突,包覆下颌。它的内脏较小,出肉率高,肉质洁白细嫩,口感爽滑,香味清雅,鱼肉久煮而不老,最宜清蒸、葱油、蒜蓉等清淡做法。

鲷米在北方算是名贵鱼类,大规模的野生个体售价动辄超千元。曾经有一段时间,黄县特别流行吃鲷米,稍微上点档次的宴席,不上条鲷米都说不过去。宴席的规格,往往也与鲷米的大小相关。莱州人吃鲷米以煎焖为主,鲷米鱼两面花刀,拍上面粉两面煎至金黄,五花肉、葱、姜、大料爆锅,加入醋、酱油和水烧开,放入煎好的鲷米鱼焖制15分钟出锅,浇汁,撒上韭菜段提味即可。鱼肉细嫩爽滑,鲜甜可口,带着醋香和韭菜香,一口入魂。鱼唇富含胶质,黏黏糯糯的,更是鲷米鱼的精华所在。

广东人给鲷米叫“龙舌鱼”,但因为“舌”谐“蚀”,故改称“利”,又按汉字造字规律写作“𩚑”。所以在粤语里,牲畜的舌头称作“𩚑”,如猪舌叫“猪𩚑”。龙舌鱼自然写作“龙𩚑鱼”,有人写作“龙利鱼”“龙力鱼”,都是不对的。龙脷酸菜鱼是酸菜鱼界的天花板。“巴沙鱼”又称越南鲶,是淡水鱼类,从东南亚大量进口,多切片销售,巴沙鱼片和龙脷鱼片常和难以区分,很多不良商家就给巴沙鱼片叫龙脷鱼片。不过看价钱就知道了,十几二十几块钱你能买到龙脷鱼片?

鲷科鱼类黄县海域只有一种,即条鲷属的条鲷,数量不多,偶尔混在杂鱼堆里。也比较好认,一是双眼位于身体右侧,二是有眼侧身体布满黑色横带,成对排列,故俗称“花牛舌”“花鞋底”。其吃法和舌鲷科的牛舌根儿没什么区别。