

饮饌琐记

海错酱

李心亮

清康熙年间的画家兼生物学家聂璜著有《海错图》一书。此书绘尽海畔奇物，尤为引人注目的是一笔墨色批注：“海产繁复，鲜止于瞬，唯盐酵可留其本味。”这就为大多数海鲜

—

惊蛰一过，渤海岸边的冰碴次第消融，浅滩暗流渐次苏醒。春日制酱，首推蛰子虾酱。很早以前，烟台沿海各县都有大量蛰子虾酱出产，福山夹河口、蓬莱平畅河口、黄县黄河营、莱州三山岛，每到仲春，岸边蛰子虾极为繁盛，但由于近几十年近海海况巨变，已极少见到大量蛰子虾了。

父亲曾经和我讲过，七十多年前，他小时候经常跟我爷爷去海边推蛰子虾。推蛰子虾的时间是阴历三月的晴暖日子，我们村东的大沙滩潮退滩平，露水沾着细沙，海面上水气氤氲。海水虽是冰凉，但凉得让人舒坦。大人们推着一张小绢网，慢慢悠悠浅滩一来一往，孩子们则三五成群，在岸上嬉笑打闹，等待用篮子筐子承接活蹦乱跳的蛰子虾。听父亲说，绢是一种薄细布，不同于现在的聚乙烯尼龙产品，它轻而薄。小绢网网口张开，半露出水面，一米多宽，绢衣呈兜状，顶水流半沉在水底，利用水流的张力捕捞蛰子虾。

蛰子虾是一种小虾，虾头细如针尖，通体淡青色，略带浅灰，最长的不过一厘米，皮软肉嫩，是腌制虾酱

二

谷雨到立夏，蓬莱的村落、山间、海畔、滩头，浅紫色的小喇叭形状的梧桐花次第烂漫。梧桐花香中带甜，闻了叫人心神俱醉。这时候的海边，春潮正盛，海兔大量登场。海兔在我们蓬莱，有个专用名字：梧桐花。盖因煮熟后的海兔呈小喇叭状，颜色浅紫，甚肖梧桐花之形。

海兔，是一种小蛸，一般体长四五厘米，大的六七厘米，没有很大的，据说它也长不大。有人说它长大了就是大笔管蛸，我们村的老渔民都对这个说法大摇其头。春天捕捞上来的海兔，双眼锃亮，个头玲珑，触手蠕蠕而动，母海兔肚子里一包籽，公海兔肚子里一包膏，肉质软嫩，弹性十足。

我们海边的村子，每到这个时候，就在海边下围网，捕捞海兔。围网，网眼细密，网线略粗，长二三百米，高三米左右，一头由几个棒小伙子牵引，守在沙滩上，用一条小船渐次由岸边浅水区往深水区下网。围网全部下到海里，一头以海中的小船为始，一头以岸边诸人的牵引为终，在海流的作用下呈“C”形缓缓前行，大约走出二三里地，估计渔获收满，小船折回岸上，把网围成“O”形，两边人一齐使劲，鱼虾在网中乱蹦，大量的海兔兜在网底，被捕捞上岸。

上世纪七十年代末八十年代初，我七八岁的时候，还赶上过渔业队大集体时代的尾巴，每到暮春，总能跟

可以制酱提供了合理的注脚。

胶东半岛的山海，潮来万鲜聚，潮去百味陈。海里的鱼蛤蛸蟹、细虾巨贝，早晨还在船舱里生猛鲜活乱蹦乱跳，傍晚就被摁在大铁锅里雾气缭绕

的绝佳材料。春天的蛰子虾都攒聚在没过小腿的海湾浅滩处，密密麻麻，随波微动，像是水里一片片忽闪忽闪的青云。推蛰子虾不能急，脚步要轻，网势要缓，千万不可搅起滩底泥沙。细细的绢布网眼，比针尖还细。一群群蛰子虾乌央乌央呆头呆脑游进网里来，却不会掉转头游出网去，密密匝匝聚集在绢网的底部。每推上二三斤，爷爷就拎着网底倾倒进父亲张着的小筐里。一上午的工夫，爷爷就能推上三四十斤，推个三五次，腌上一缸蛰子虾酱，这就足够全家吃大半年的了。

推到的蛰子虾，按照制蛰子虾酱的规矩是不能沾淡水的，只可用海水漂洗。把蛰子虾拿回家去，先捡去海草碎末，平铺在干净苇席上，借着春日柔光略微阴干脱水。腌酱要用本地出产的大粒海盐，虾与盐配比：十斤鲜虾，一斤半海盐，咸度刚好，发酵出来的蛰子虾酱鲜香适口。拌匀之后悉数装入粗陶酱缸，陶缸透气不透水，温润古朴，是渔家代代传下来的制酱宝物。

蛰子虾酱的成败，全在“勤搅缸”。春风和缓，发酵节奏缓慢。每

着村里的老少爷们去海边下几次围网。我们村西的高岗子由海蛎子皮堆成，有七八米高，每到下围网的时候，张致海的老爷爷，就站在岗子顶上吹起铜号，全村的男丁，听到号声，就到高岗子下集合。我们这些小男孩，也纷纷丢下游戏或作业，跟着去搭把手。下围网的规矩是见者有份，不论大人孩子，带的筐子、篓子，你可以使劲装，装多少你就拿回家多少，这也是渔业队大集体为村民变相发放的福利。

每次分到的海兔，除了鲜食、晒海兔干，绝大多数都腌了梧桐花酱。腌梧桐花酱与腌蛰子虾酱略有不同。新鲜海兔上岸，必先用海水淘洗，多淘洗几遍，利用海水里的盐分，搓去小海兔体表的黏液。回家后，再用井水轻淘去污。老辈人说，用淡水清洗，是为了拔除海兔肌理的滩涂油气，因小海兔是底栖小蛸，以有机物残渣为食，有淤泥气息。洗净后的小海兔，必须彻底摊晾控水，表里干透，绝无淡水残留，用手触摸，表皮干爽紧致，才可以揉盐下罐。

腌梧桐花酱，要轻盐。十斤海兔配八两到一斤海盐，轻揉拌匀，压实入陶罐密封。前一周要严密封存，静候盐味浸透海兔肌理，锁住海兔原味的鲜甜。第七八天择午时大日头开盖透气，散尽发酵油气。每到这个时候，母亲就会叫我离远一点，年纪小的我偏不信邪，趁母亲不注意，就偷

鲜美宜人，这是鲜吃。胶东渔家更深谙天地藏味的法子：借四时风日，凭一把海盐，将满潮海错封入陶缸，经晨昏翻搅、寒暑慢酵，把四季潮声、一年海韵，熬成一坛坛沉敛入味的海错酱。

日晨昏，七八岁的父亲最爱干的活计就是在奶奶的监督下，以椿木长棍翻搅酱缸。小孩子觉得好玩，大人们觉得孩子可爱，就在这反反复复的搅缸过程中，虾酱在陶缸里上下置换、虚实相融，虾肉、盐分、海风、日光充分交融。半个月左右，初酵成型，浅灰酱色转为淡粉琥珀色，质地由粗粝变得绵软如膏脂。再发酵个十天半月，彻底褪去了海腥气，一缸春蛰子虾酱变为深枣红色，这便是圆满成熟了。

蛰子虾酱不怕放，据说放上个三年五载都没有变化，依旧味美如初。蛰子虾酱腌制成熟后，打开酱缸，扑鼻而来的是清鲜柔绵的鲜味。酱面上浮着一层浅棕黄的虾露，油润光亮。这时候正是菠菜最肥嫩的时候，奶奶会撒上小半碗虾露，把菠菜梗用开水烫熟，用虾露一拌，入口咸鲜回甘，清而不薄、鲜而不腻，让清贫的日子洒上了些许美妙滋味。这一缸缸蛰子虾酱，在贫穷年代，是胶东海畔人家餐桌上大半年的就头。平常日子，玉米饼子贴一锅，蛰子虾酱蒸一泥碗，菜园子里刨几棵大葱，这是一顿好饭。

偷溜近罐子口，闻一下到底什么味道。这一闻不打紧，险些把我顶个跟头。母亲从屋里拿出把大蒲扇，准备赶赶恶味，看到我捂着鼻子仓皇逃窜的背影，忍不住哈哈大笑。

恶味散尽，海兔酱再度封口静养。散味的时候，罐子旁不能离人，千万不能让苍蝇霍霍了，如果被苍蝇下了“白子”（苍蝇卵的俗称），这一罐海兔酱就算是报废了。经过三四次放味，前后二十余日，海兔酱便可大功告成。腌成的海兔酱呈浅灰色，海兔半浮半沉在汤汁中。舀上一大碗，猪大油烧热，葱姜爆锅，倒入海兔酱，浅灰的酱汁变得灰紫，海兔由软塌塌舒展开来，变成了一朵朵浅紫色的舒展手臂的梧桐花。你看吧！肚子圆鼓鼓的，一定是个母的，里面嚼起来香喷喷、咯吱咯吱的海兔籽；肚子呈长圆形的，大抵是个公的，肚子里有香软细腻的海兔膏。做好的海兔酱端上桌子，什么调料都不用放，一股鲜甜气息就飘散到了院子，甚至街上。洗好叶子碧绿、葱茎雪白的大葱，挥进海兔酱碗里，一舀，滴滴答答的酱汁溅开，叫人涎水直流。那时候刚开始兴吃洋葱，我就把洋葱掰成一小瓣一小瓣，小船一般，连海兔带酱汁，一起咽下肚去，再紧跟着美美咬上几口大馒头，鲜，香，甜，辣，恨不得把舌头吞下肚子里去，真是“海兔酱就大（洋）葱，撑得肚子鼓绷绷”。

三

小满到芒种，蟹子最为肥美，渔家有谚语，“麦黄的蟹子豆黄的黄”。我们村有六里地长短的海岸线，东面是一片大沙滩，西面是一片大沙滩，正对着村子的海岬下，有三条潮间带。潮间带，是各种蟹子栖息的天堂。

小舅舅大我整整二十岁，他从海军南海舰队复员回家时，我也就四五岁的光景。每年一入了夏，下海摸螃蟹那是手到擒来的事。小舅舅好水性，从地里干农活回来，先掐算一下潮流，如果潮流合适，就只穿着一条大裤衩子，背着个连着葫芦头的大网兜，喊上我，下海摸蟹子去。从姥娘家出来，不用两分钟，就到了海边，游到潮间带附近，一个猛子扎下去，最少有三四只蟹子进了网兜。浮上水面换一口气，再一个猛子扎下去，又好几只蟹子进了网兜。小舅舅在部队锻炼个好身板，一身腱子肉，八块腹肌，长得又英俊白净，在我小时候的心目中，是男神一样的存在。一个多小时，十多斤螃蟹，二三十只大海螺，足足装了半网兜子，我帮着小舅舅抬着，打道回府。这个时候，我们海边人家最不怕来客，客人进门，鱼虾螺贝管够吃。

肥螃蟹，姥娘挑出来送人，赶欠人家的人情，再留下一些煮给小舅舅和我吃。不太肥的，搯蟹酱。姥娘先泡上半小盆黄豆，再把新鲜活蟹逐一揭开壳盖，剥去蟹脚，剪去蟹腮、蟹胃、蟹脐，斩成小块，用小勺挖出蟹盖中的蟹黄蟹膏。处理妥当后，去村东头搯蟹酱。

村东头有三棵大槐树，呈品字型排列在路口。据说是我们李氏老祖宗手植，都是一抱多粗。最东面一株槐树下，有一个半人高矮的青石臼，这就是全村人搯蟹酱的专属工具。姥娘用清水将青石臼洗刷干净，用一根有年代的柘木棒槌顺着一个方向反复捣磨，将蟹肉与蟹膏细细研化为一体。研蟹讲究匀速慢功夫，须磨至细腻无颗粒、膏泥相融才行。研好的蟹泥细腻成膏，呈灰黄色。按古法一斤蟹配二两盐的比例加盐，再度反复研磨拌匀。夏日天长，凉风习习，槐树还没有开花结实，一根根银丝牵着一一条条青色的槐虫在微风中摇曳，我半躺在槐荫下被十几辈人磨得油光水滑的青石板上小憩，耳边是柘木棒槌搯蟹酱的“哐，哐，哐”声，竟响起了鼙声。

姥娘将搯好的蟹酱加上煮熟剁碎的黄豆粒拌匀，封入坛子，置于阴凉通风的后墙根处静静发酵。蟹酱发酵有大忌：要封缸四十天，不可翻看、搅动透气。盖因伏天邪热气盛，一旦油气入坛，蟹酱必发黑、发腥、发苦，而至前功尽弃。秋风凉了，出伏了，蟹酱也发好了。蟹酱煇茄子，蟹酱煇芥菜，蟹酱煇青萝卜，美味。

加了黄豆碎的蟹酱是姥娘的独一份手艺，我奶奶不会，我母亲也不会。我没吃这样的蟹酱已经四十年矣！