

沈家门螟蚶蜆甲天下

□翁盈昌

沈家门螟蚶蜆,又称乌贼蜆,平展呈棕红色透明状,外生白霜,干燥洁净有清香,为普陀传统名贵海产品。螟蚶蜆不仅味美,还具有益气强筋、益血补肾等功效。其营养丰富,富含蛋白质、脂肪及多种维生素、钙、磷、铁等人体所需的营养成分。所以,沈家门螟蚶蜆甲天下。

只因鱼米胜桑麻 ——明府蜆在东南沿海十分走俏

乌贼俗称墨鱼。墨鱼属软体动物门,头足纲,十腕目,乌贼科。乌贼遇到强敌时,会以喷墨作为逃生的方法并伺机离开,因而有“乌贼”、墨鱼等名称。其皮肤中有色素小囊,会随“情绪”的变化而改变颜色和大小。乌贼会跃出海面,具有惊人的空中飞行能力。

乌贼是一种暖水性洄游的软体动物,平时栖息在深海,每年春夏之际,洄游至水色澄清、岩藻茂盛的岛礁附近索饵产卵和栖息。

本文所指的“乌贼”,大多是东海生产的曼氏无针乌贼和金乌贼两个品种。两者的外形差别不大,主要差别是:前者胴部卵圆形,稍瘦,无骨针,干制品叫螟蚶蜆;后者有骨针,干制品叫乌贼干。

按照中医理论,乌贼味咸、性平,入肝、肾经;具有养血、通经、催乳、补脾、益肾、滋阴、调经、止带之功效。用于治疗妇女经血不调、水肿、湿痹、痔疮、脚气等症。墨鱼肉、脊骨(中药名为海螵蛸)均可入药。李时珍称墨鱼为“血分药”,是治疗妇女贫血、血虚经闭的良药。

乌贼,可以说全身是宝。乌贼每百克肉含蛋白质13克,脂肪仅0.7克,还含有碳水化合物和维生素A、B族维生素及钙、磷、铁等人体所必需的物质,是一种高蛋白低脂肪滋补食品。值得一提的是,它是女性塑造体型和保养肌肤之理想保健食品。乌贼壳含碳酸钙、壳角质、黏液质及少量氯化钠、磷酸钙、镁盐等。乌贼的墨汁含有一种粘多糖,实验证实对小鼠有一定的抑癌作用。

由沈家门加工的螟蚶蜆,既可蒸着吃,也可烤肉吃,是以前人们馈赠亲朋好友的首选礼品之一。过去,在宁波的许多家庭,明府蜆(螟蚶蜆)烤肉是过年时一道必备的佳肴。现今,宾馆饭店里也极难吃到这个绝世美味了。

据说,明府蜆在江西、福建一带是产妇做产时必吃的补品或逢年过节时请客的佳肴。那里把明府蜆放在南货店里与荔枝、桂圆一样当补品卖。

螟蚶蜆为何称“明府蜆”?因为舟山在古代长期地属明州(即今宁波市),而且渔民加工生产的乌贼蜆大都就近运往明州销售,或是由明州鱼行站转销国内沿海或内陆城乡,所以舟山生产的乌贼蜆,在全国众多消费者心目中成了宁波的“明府蜆”。

到了唐代,舟山出产的乌贼蜆,还被明州列为贡品,由此“明府蜆”也更有了名。“明府蜆”的俗称,一直流传至今。

据史料记载,早在明清时期,黄鱼蜆、乌贼蜆(螟蚶蜆)、黄鱼胶及虾米等咸(淡)干水产品,经宁波、上海两口岸已出口东南亚各国和香港、澳门地区。后来传统海鲜干制品加工,尤其是大黄花鱼、乌贼蜆等在市场上越来越走俏吃香。

《申报》1919年7月9日,以“螟蚶蜆涨价”为题出了篇报道,称:定海蜆市,除黄鱼蜆外,以螟蚶为大宗。每年鱼汛时间,道头乐裕兴、王泰丰数家,均有广帮客人来定,坐庄收买螟蚶,装以篾篓,套以广包,报关出口,转运香港,均选头水上等货品,其次货由源源、穗泰陆续收存,运往宁波正源、恒泰,或绍兴悦来、泰孚等家销售,历年如是。本届鱼花歉收,螟蚶尤形缺乏。舟山道头无货可收,不得不向他处寻。裕兴、穗泰先后至沈家门,由王复生、王阿满领往各海山采收。计螟蚶开盘时每担售价三十八九元,今已涨至每担四十五六元,且有供不敷求之势。一般蜆客愁眉双锁云。

另据《中国实业志》和《行总周报》第5期载,此年舟山各鱼棧、漁行和冰鲜船就收购了大黄花鱼、小黄鱼、墨鱼25000吨,加工制品8420吨,销往宁波、杭州占55%,另20%销往上海,产区鱼市地销占21%,另有4%外销东南亚诸国以及香港等地鱼市。

民国后期,沈家门陈顺兴、王万泰等鱼行加工乌贼蜆(螟蚶蜆)、海蜆皮经上海万和、元康等海味行运销香港等地。在鱼汛加工季节,也有广东客商来沈家门各鱼行坐庄,收购乌贼蜆,发运广州转口香港。

其中,陈顺兴鱼棧加工的乌贼蜆(墨鱼卷)和海蜆皮销往江西和广西等地,并远销香港地区及南洋各国。年出口乌贼蜆二三百吨,海蜆皮几十吨到上百吨。

趁市船归潮有信 ——壮观的晒蜆场面

上世纪六七十年代,舟山乌贼蜆加工场面可壮观了。

晚上,水产公司运输船一拢洋,透骨新鲜的乌贼装在八眼箩里,百担千担,先由搬运工人用手拉车上码头,供妇女劈蜆。

码头灯火通明,人声鼎沸。成百上千妇女握着磨得雪亮的蜆刀蜂拥而来……

在没有冷藏设备和快捷运输工具的时代,内地人想要吃到新鲜的乌贼是件难事,舟山渔民经过多年摸索,掌握了海鲜的晒蜆制作技术。



1979年鲁家峙水产加工乌贼晒蜆场 摄影 叶文清



▲1979年晒乌贼蜆/叶文清



乌贼加工,一般分为4道工序,即“剖”“取”“洗”“晒”。

所谓“剖”,即一人用蜆刀剖乌贼。剖蜆又分单刀蜆和三刀蜆两种。

单刀蜆只剖乌贼头至尾部这一刀,以不破损乌贼腹内卵、蛋和囊为准则。既能保存完整乌贼蛋与卵供腌制加工,同时保证墨囊内墨汁不外流,保证蜆体白净。并要防止乌贼骨脱落,不刺破乌贼两只眼睛。

三刀蜆,除了上述剖乌贼腹部这一刀外,还有两刀剖开乌贼左右两只眼睛,放出眼中水液,以便整只乌贼蜆干燥得更快。

蜆刀向左撇45度角,劈开乌贼左边头部,以剖开乌贼眼睛为止;再向右撇45度角,劈开乌贼右边头部、剖开乌贼眼睛。如此劈蜆手法称为“三刀头”。

所谓“取”,即另一人用手取出乌贼内脏,俗称“乌贼膘肠”,装入专门的木桶或密眼大竹篮,另行加工处理。

取膘肠的一般是劈蜆者副手。她顺手从八眼箩里拿起劈好的乌贼,轻轻拉开乌贼腹部,用右手食指和中指拉下“乌贼膘肠”。有的小姑娘心灵手巧,她们取膘肠一次过账——取膘肠既快又干净。

所谓“洗”,就是用水把乌贼洗净。洗乌贼是一项重劳动活,由加工厂男劳动力完成。

男工跳进淹过膝盖的海水中,两人一组,先把箩筐浸在海水里,四只手提着箩筐,有节奏地来回用力旋转箩筐里的乌贼,再提起箩筐,腾出一只手,伸进乌贼里,不断搅拌乌贼……如此反复几次,直到乌贼洗干净为止。洗乌贼有专门的箩筐,叫疏目箩。

所谓“晒”,即在上述几道工序完成后,把剖开的乌贼就地晒在海水淹不到的朝阳礁石上,或是挑运到俗称“晒场”的大沙滩或山坡平地上,在那里用一个个横竹架,搁起一升一升有网状通风口的竹罩,朝阳搁置供晒乌贼蜆。无论是晒在礁石上还是“晒场”的竹罩上,上午朝东,下午朝西,以保证足够的晒蜆时间。中途要翻晒。早晚晒蜆的背部,中午晒蜆的腹部。起晒的第二天,晒蜆女用手指用力捻平有翘起的墨鱼肉块以整形。

由于海岛夏季既有海风吹,又有日头晒,乌贼蜆一般只要有3个晴天即可干燥晒成。

鲁家峙海塘是晒乌贼蜆的好地方。晒场里摆满密密麻麻千升万升贴满乌贼蜆的竹笠子,竹笠子成45度角,一头斜搁在毛竹上,一头放在地上。乌贼蜆向阳,接受阳光照射,当时没有烘干机,全靠阳光把乌贼蜆晒成。

“做头啦,做头啦……”下午二时,大姐长会在晒场上哇啦哇啦地转悠一阵。晒乌贼蜆的妇女不敢怠慢,像农民种田一样,背朝太阳,面朝竹笠。

正午太阳“哄哄响”,正是岛上太阳最猛的时光,像火球一般,滩涂上泛起一片白花花的盐花,能把透骨新鲜的乌贼蜆晒干。

塘头也劈过乌贼蜆,在1956—1958年两三年时间里。

因为塘头离中街山列岛最近,渔船拢洋方便。而且那里有一条长约千米、宽约十几米的天然石子沙滩,是最理想的晒乌贼蜆天然晒场,不但可减少晒具成本,而且晒出来的乌贼蜆质量比别处好。

后来不知啥原因,塘头加工点后来被撤销了,又合并到鲁家峙来了。

贾利及时夸富有 ——推销“改制明府蜆”

乌贼蜆晒成后,先用竹筛装置于密封的仓库内,用草毡封盖,让乌贼蜆“发花”,即乌贼蜆肉质内的甜菜碱类物质经腌蒸到体表成白色。这好比做老酒搭“酱缸”一样,需要高超技术。

乌贼蜆“发花”程度高低关系到质量好坏,因此“发花”技术是关键,必有老师傅亲手把关。

择一日头较为猛烈晴天,再复晒一天,即用草苫制成的草包包装入库,并用红漆在草苫上标明乌贼蜆之等级,分别存储于仓库内以供随时发运销售。

舟山乌贼蜆的质量等级一般分为三级。在乌贼产卵期前捕获晒制的蜆,因其肉质肥厚结实,品质俱佳,可称上等“明府蜆”,此蜆为一级。以产卵期后捕获的乌贼晒制的蜆,因其产卵后形体较瘦,肉质已疏松,蜆体肉膛也薄,故品质也相应降低,为二三级。

舟山渔民家庭乌贼蜆传统的保存方法是,将蜆一升一升整齐地叠竖着在大口钵内,再用稻草盖上密封,随食随取,存储数年而不变质变味。

晒蜆最怕突然下雨,乌云密布,雷声隆隆,山雨欲来风满楼。于是,晒蜆人手忙脚乱,抢在雷雨下来之前,千方百计把乌贼蜆叠在一起,避免让雷雨淋湿。

要是遇到阴天或晚上有雨时,大家把笠子收起来。此时,两个搭档一起,将贴满乌贼的晒蜆笠子一层一层叠起来,像抬担架一样抬进仓库,如此来回小跑,像战场上抬伤病员似的……

要是仓库放不下,只好把笠子叠在露天,用篾箩盖起来,以不被淋湿为目的。

加工乌贼蜆最怕下雨。在气象科学不发达的年代,渔老大主要靠观天识气象,加工厂也一样,但对突如其来雷阵雨,往往束手无策。

要是连续几天下雨,乌贼蜆晒不干,发臭,只好当肥料,损失可大了。

后来有人动起了脑筋,把淋湿的乌贼蜆用盐腌一下,待天晴后再晒。结果,咸乌贼蜆与明府蜆质量天壤之别。这种蜆味咸、皮薄、无香味,还有点臭。因此,价格大打折扣,且无人问津。

但为了有个名头,后来又有人,把这种咸乌贼蜆称之为“改制明府蜆”。

“改制明府蜆是我们另一种加工方式。这好比有人爱吃臭豆腐一样,萝卜青菜各有所爱。”

当时,想出新称号、新办法的人带着样品去江西推销。

“啥叫改制明府蜆?”经销商好奇地问,“过去,我们从来没有听说过。”

推销者扳着手指头说:好的明府蜆色状呈淡红色半透明状,肉质较厚,并且具有清香,可以蒸着吃,也可以炒菜吃。是馈赠亲朋好友的不二之选。而“改制的明府蜆”味道有点咸、皮略薄、闻起来还有点臭味——这与臭豆腐一样的……经如此宣传,经销商看在价格便宜,纷纷下单。

“这是样品,提货在上海。”他们与江西客商签订了购货合同,全部推销完这批“改制明府蜆”后,高兴得不拢嘴。

除加工明府蜆外,沈家门还加工“乌贼馄饨”,又叫墨粿。

自古以来,乌贼馄饨历来是渔村家家户户喜爱并常见的长年“下饭”,也是颇有渔岛特色的咸干品。

渔民用剖乌贼蜆的刀,将乌贼双目割破,流干汁液,再在海水中洗净,将盐塞入乌贼胴体之内。然后用小缸或甑,铺一层盐置一层乌贼,在乌贼上压石块,使乌贼胴体变得坚实。

盐渍数日后,取出日晒。如光照较强,三四天即可晒成。由于制作乌贼馄饨时仅刺破其双目,而未动其全身及其内脏部位,故乌贼肉体与乌贼卵、乌贼蛋一并可供食用,原汁原味,可谓色香味俱全,千百年来一直是渔区居民家常菜。

落帆风好水生花 ——东海已形不成乌贼汛

乌贼产卵很有趣,屁股朝上,头朝下,用须上的吸盘吸住礁石,倒笃着一直把子放完,然后离去。

根据这一习性,普陀渔民采用挖法挖乌贼。家住桃花岛的罗老大告诉笔者,他小时候帮父亲挖过乌贼。

他说,解放初期,挖乌贼的船用的是无动力的小船,小的二三吨,大的四五吨,靠人力和帆船推进。每艘一般配备两三人,若配置两人,其称谓和职责为:一人任船老大兼摇大槽(尾槽),另一人摇舵兼槽司网(放、收拖网);若配有三人,除上述两人称谓外,专任司网并替换摇大槽或舵槽,也有设“板架”的。

行驶主要靠两支槽一支架,槽分大槽和舵槽。槽和架在使用时,都支架在船的左舷。在挖乌贼时,不用帆船,只用摇槽和板架。

挖乌贼的网叫挖网。网的上网用一根毛竹固定牢,把网撑开,竹杆上再绑上浮子。竹杆长短即上网宽度,一般在三四米(网过分管,船摇不动)。下网的纲绳要比上网长好多,并把中间用绳子掣起来在上网中间扎牢。使下网形成两个扇形的网口,可贴近礁石。下网的沉子是用铜钱串起来的,每隔30厘米串一只木头做的车轮,可以自由转动,这样可使挖网在礁石间拖捕时不被或者少被钩住、挂住。

“小水乌贼,大水黄鱼。”挖乌贼的时间是在每年4月下旬,即谷雨开始有墨鱼群出现,至5月下旬—6月中旬,即小满至芒种之间,为乌贼旺发与捕捞旺汛,直至小暑结束。

根据乌贼的洄游规律,乌贼主要捕捞渔场为中街山、嵛山、花鸟和大陈等外缘岛屿附近海域,旺发时也可进入内港沿岸一带海区。所以历来流传有“夏发东南风,乌贼靠山拢”“立夏戴山(意为“靠山”),小满生蛋”(指乌贼产卵子,俗称“墨鱼蛋”)等渔谚。

所以,渔民捕捞渔场一般在嵛山、中街山一带广阔海域。

“近水楼台先得月。”东极四岛渔民倾家出动,出海的海,在家的忙于加工墨鱼。这时,家长根本无暇顾及孩子,而且很多事情也需要孩子帮忙,于是学校有了特定的“乌贼假”。

除中街山列岛外,桃花港乌贼也多得“莫佬佬”。嵛山乌贼挂在礁石缝里生“孩子”时,岛上男女老幼人手一只撩簪,贴着礁石,插入水中,快速一撩,再拉上来,能撩到白白胖胖的大乌贼。用扳臂,一天收获更多。

随着机帆化的推进,生产队采用大船捕捞,叫做挖乌贼。上世纪六十年代中后期起,舟山渔业都已实现机帆化,捕捞时采用对船双拖,主船叫网船,副船叫艇船,两船将网拉开,网的上网有浮子,下网有石砣,使网口开张。两船航速一致向前拖捕,使乌贼进入网中。

大船捕捞的海域比较广阔,凡乌贼洄游所要经过的海域,都有渔船在捕捞。捕捞一般选择在潮流平缓时进行,与捕捞产卵大黄花鱼所选择潮流湍急时进行作业正好相反。故得出“大潮汛时捕大黄花,小潮汛时捕捞乌贼”的经验。

可惜到了上世纪八十年代中期,在乌贼产卵场外,各地渔业公司渔轮拦捕未产卵亲体乌贼,而群众渔业机帆船则在冬汛用大网进行“打乌贼头”作业,也对乌贼进行“杀鸡取卵”式酷渔滥捕,给乌贼种群的繁衍生存造成前所未有的损害与威胁。导致东海乌贼资源明显衰退,已不成鱼汛,后来几近枯竭。

面对这种状况,在上级支持下,水产养殖部门开展了墨鱼全人工孵化与池内人工养殖、半人工孵化海洋放流增殖等多项实验,取得了一定成效,期待螟蚶蜆重回普通百姓餐桌。