

皮皮虾的逆袭“虾生”，是春天里的味觉盛宴

□记者 朱蔚



在舟山，皮皮虾有一个古老而神奇的名字“花不来虫”。它明明生活在海里，却被老渔民叫作“虫”。

这只看似张牙舞爪的甲壳类生物，如今是国民海鲜的代名词，也是这个春天让舟山主妇们在菜市场摊位前徘徊许久，最终咬咬牙才敢出手的“奢侈品”。如今，皮皮虾最肥最好的季节马上就要过去，想尝鲜的可要抓紧了。

“金贵”的价格只舍得尝个鲜

春天是皮皮虾最肥美的季节，但也是它最“金贵”的时候。上个月，据本地媒体报道，虽已过春节期间的峰值，但皮皮虾的价格依然坚挺。在新城丰茂菜场，带膏的皮皮虾叫价高达90元/斤，不带膏的也要60到70元。不少市民在问价后转身离开，一位老阿姨只舍得买少量“给外孙尝尝鲜”，自己舍不得动一筷子。

近日，记者再次走访市场发现，从3月到4月，皮皮虾的价格并没有回落多少，产量也不高。在定海西园菜场附近的小路上，众多菜店只有一摊有皮皮虾，大的带膏65元/斤，小的没膏45元/斤。

相比之下，西园菜场热闹一些，大约三分之一的海鲜摊位都有皮皮虾，个头也更大。大的直接标价90元/斤，但竟然不带膏；小一些的65元/斤。如果问带膏的，比大的小一些，和大拇指差不多粗的同样要90元/斤。摊主解释说：“船没有开出去，东西少，接下来价格只会往上涨。”

与农贸市场的“高贵”形成鲜明对比的，是菜篮子直供店的“接地气”。在新城惠众店，那种虽然个头小，但依然鲜活的小规格皮皮虾，只卖15元/斤。“这种小的其实性价比最高。”一位阿姨熟练地用漏勺捞着皮皮虾，装进塑料袋里，“回去做椒盐或者红烧，一样的鲜，就是剥起来费劲点。”

在民间有多种“马甲”叫法

皮皮虾学名“虾蛄”，但在民间，它有一连串的“马甲”。最广为人知的诨名要数“撒尿虾”或“溅尿虾”。这个名字的来源有些许不雅，是因为当你伸手去抓活的皮皮虾时，它往往会从腹部射出一道水柱来攻击或防御，仿佛小孩撒尿。记者还记得小时候父母对它的称呼，“杂水泼”，当时还纳闷不解，现在想来，舟山话的表述更为生动一些。

在北方，它叫“虾爬子”；在闽南，它叫“虾姑”；在广东，它因个头巨大被称为“富贵虾”。直到几年前，一张“皮皮虾我们走”的表情包在网络上疯狂传播，这只“甲壳虫”才终于有了最出圈的名字“皮皮虾”，摇身一变成为了网红。

但谁能想到，如今身价不菲的

皮皮虾，在五十年前却是沿海渔民眼中占网碍事的“废物”，舟山国际水产城的商贩老张对它的记忆，可以追溯到本世纪初，“零几年的时候，这东西没人要。捕上来带膏的，还算是好东西，但普通的皮皮虾，真就是喂鸭子的料。”谁也没想到，现在它不光受城里人的青睐，还要挑母的，看膏满不满。

从乍暖还寒的3月到即将过去的4月，舟山的老饕们知道，吃皮皮虾的黄金季节到了。

春天最肥“满膏”虾

春季是皮皮虾的繁殖季，母虾体内充满了结实饱满的虾膏，从头一直延伸到尾，红得发紫，舟山话称为“满膏”，是皮皮虾最值钱的时刻。在定海东门菜场，记者看到，但凡带膏的皮皮虾，摊主会把它们单独挑出来，整整齐齐地码在白色泡沫盘里。

舟山资深老饕“而已”告诉记者：“皮皮虾一年到头都有，但最好最肥的季节是二月份到四月份。”他退休前是媒体人，现在每天逛菜场、做美食，一丝不苟地对待一日三餐，对舟山海鲜门儿清。

在“而已”看来，“满膏”不仅代表口感上的饱满与浓郁，更是一种稀缺资源。并不是每只母虾都能在捕捞时恰好处于满膏状态，而且春季海上天气多变，渔船出海次数减少，进一步推高了价格。久而久之，皮皮虾便从昔日喂鸭子、喂猪的廉价货，一跃成为菜市场里的“硬通货”。

到了这个季节，舟山的“马大嫂”们总会提上菜篮子，逛一趟菜场，多少装点皮皮虾回家。皮皮虾到了舟山人手里，吃法也是层出不穷，每一种做法，都透着海边人家的生活智慧。

舟山人的舌尖智慧

最常见的是“烤”，舟山话里的“烤”，其实就是盐水煮，火候讲究，水开后下虾，加足量的盐，煮到虾壳变红、虾肉紧实就捞出。嘉苑茶餐厅的主理人郭善军传授秘诀，“关键是盐要够足，不然鲜味突显不出来。”他坚持认为，皮皮虾做盐水煮带汤的是最好吃的，“要是做椒盐，食材的本味都给遮盖掉了，有点可惜。”

在双桥头施那家口碑极好的

苍蝇馆子“一点和”，老板韩波的做法就更接地气了。他最近早上买菜时经常买到带膏的皮皮虾。“水煮、椒盐都有。土豪一点的就剪开以后红烧，像这种带膏的，剪处理好，可能要平时的两份才能烧一份红烧。”他还提到，剪开炒蛋也很常见，点的人不少。

“而已”家的餐桌上，还有一种舟山特色吃法，皮皮虾剪掉刺和头脚，用来炒年糕。他竖起大拇指称赞，“可以跟梭子蟹炒年糕有得一拼。”这道菜既有年糕的软糯，又有虾肉的鲜甜，是春天里不可多得的美味。

随着川湘、广式烹饪手法的入侵，从海边到内陆，椒盐、避风塘甚至蛋黄焗等重口味做法开始风生水起。在舟山做海鲜电商的“煮先生”的店铺里，曾上架过椒盐皮皮虾，受到许多外地客户的欢迎。

外来风潮的皮皮虾江湖

椒盐皮皮虾做法的关键，还是通过高温油炸，将壳肉分离，再辅以大量的蒜末、青红椒粒和椒盐粉翻炒。这样做出来的皮皮虾咸香浓郁，摇身变为休闲小食，也是绝佳的下酒菜。

不过制作这类椒盐皮皮虾一般都是用个头小一点的挑剩下的虾做的，最后装盛在小罐中，携带也非常方便。“煮先生”坦言“外地人买不到皮皮虾，也不太会做”，所以并不介意。而舟山本地人的要求更高，他们会在意皮皮虾个头不够大，喜欢吃新鲜一点的。

如果说椒盐是重口味的代表，那么最生猛的吃法，则非呛莫属。“而已”介绍，盐水活呛，讲究一点的去头去刺剪成块，半天或者一天以后拿出来直接吃。这种做法保留了皮皮虾最原始的鲜甜，但也最考验食材的新鲜度和处理手法。

当活呛的做法进入轻奢餐厅，就有了更好听的名字“生腌”，这种做法来源于广东潮汕，料汁也从纯盐水升级为以生抽为主的各种调味料。郭善军特别推崇带膏的虾做生腌：“有膏的，生腌出来是冰淇淋口感。”

专注于本地特色私宴的嘉苑茶，生腌皮皮虾不光滋味美妙，摆盘也极为精致。也只有这样的皮皮虾才配得上“富贵虾”的名字：剪成小段的皮皮虾浸在酱色汤汁中，透出橘黄的膏，面上撒青椒、红椒、蒜头点缀，底下铺满干冰，上桌时仙气飘飘，如梦如幻。

此时此刻，它早已不再是那个被嫌弃的“花不来虫”。



照片由受访者提供



资料图片