

炭火与海水交织30个小时的虾干
究竟有什么独特风味?

奉化这个村 古法瓦缸烘虾,绝了



虾干,是宁波人再熟悉不过的地产美食。在面朝大海的奉化裘村镇应家棚村,有一种“嘎嘣脆”的对虾干,是用瓦缸烘干的,这种手艺,至今有几百年的历史。

一边是海水,一边是火焰。这个古法瓦缸烘虾到底是什么样的?这种虾有什么独特风味?昨天,记者来到古村探寻这个秘密。

□记者 薛曹盛 文/摄 通讯员 陈琼

“对虾”犹如干针线活 烘虾旺季持续到10月初

张永寿是土生土长的应家棚人,今年77岁。每年7月底到10月初,正是南美白对虾最肥美的时节,也是渔民最忙碌的时候。一走进村里,似乎连空气中都弥漫着一股烤虾的鲜香。

每天6点左右,老人就忙碌开了。这样的旺季,基本上都是“全家总动员”。

一早,村里的养虾大户就把鲜虾送来,他们则负责烘虾。

“为了保持虾的新鲜度,村民都是一早划着木船去虾塘捕捞对虾,我们主要负责加工。”妻子周亚丹今年73岁,头发花白。她一早的工作就是从洗虾开始。

屋外,一口大锅已经滋滋冒着热气,老人说着就将一箩筐洗净的鲜虾倒进锅里。“这个虾不需要放任何调料,保持原汁原味就行了。”

鲜虾煮熟晾凉后,接下来就是极为关键的“对虾”步骤。

所谓“对虾”,就是把个头相当的两只虾,虾头顶着虾尾对放,对完就放到一旁的塑料盆。看老人细心的模样,仿佛在干针线活儿。

对虾的动作,看起来简单,实则是一道技术活儿。周亚丹说,力道不够,扣得太松会散,用力过猛可能会让虾“受伤”。

不戴手套,全是徒手操作 一口瓦缸能烘300只虾

对完虾,古法烘虾就开始了。老人家门口有个大院子,摆放着11口大小不一的瓦缸,大概有1米多高。

这些瓦缸看起来并没有特别的地方,只是瓦缸外面裹着一条条棉布,大约10cm的宽度,这些就是村里人烘虾的“法宝”。

有的瓦缸用的是插袋式设计,用量身定做的棉布围在放入炭火的瓦缸,直接将鲜虾插入布袋。

走近瓦缸,记者好奇地用手一碰,有些发烫,瓦缸内正烧着炭火。

“碰不得,要烫手的。”张永寿说,瓦缸的炭火不能断,起初温度高,慢慢地温度就下来了。

虽然已是9月下旬,但阳光依旧很烈。张永寿戴着草帽,搬了张凳子坐下,开始将对好的虾成双成对插入棉布条内。老人没有戴手套,全是徒手操作。

“瓦缸这么烫,手吃得消吗?”

张永寿憨憨地笑了:“要用手感知瓦缸的温度,随时调整炭火。我们早就习惯了,不烫手了。”

虽然嘴上说“不烫手”,但老伴说,老人的手指被烫伤了很多次。

张永寿动作很麻利,没一会儿一圈对虾就放得整整齐齐,接着绑第二条棉布。

当整个瓦缸外围插满了对虾,远看就像是一幅工艺画。记者细数了一下,大的一口瓦缸周围竟然“缠”了300只虾。



张永寿夫妻正在“对虾”

30多个小时的烤制 现在仅剩七八户在做

烘制烤虾,很讲究经验。从木炭的选择,到瓦缸温度的把控,每个步骤都十分严苛。张永寿每隔一小时就会走近瓦缸,用手摸一摸,感知温度。“掌握火候是最关键的。木炭要一次性放够,火不能灭。起初,先用旺火烧,再用小火慢慢烤,这样烘烤出来的虾味道更好。”

经过30多个小时的漫长烘制,虾内的水分全部被蒸干,虾肉变得紧致,虾壳变得“嘎嘣脆”,烘制的虾干有一种独特风味。张永寿做古法烤虾有20多年了,手艺是祖祖辈辈传下来的,村里很多老人都会。

一天下来,张永寿一家人能烘制虾干35公斤左右。村里的大户,每年可以制作虾干1500公斤左右。

最难熬的是八月份,烈日下烘虾,一天下来衣服要湿好几遍。现在,村里做古法烤虾的只有七八户,年纪都大了。

“会做的人越来越少,以后可能就吃不到这种味道了。”应家棚村妇联主席应杏能透露,这种古法烤制的虾干一斤能卖到150元左右,盐水虾价格相对高一些。一季下来,整个村销售额可达200多万元。烤虾不需要真空包装,只要密封好,不回潮,一年都不会坏。依靠村里的“农村淘宝”服务站,这种虾干甚至远销北京、东北等地。多的时候,一年能卖4万余包。

▲百年传承的瓦缸烘虾

▲张永寿给记者演示古法烤虾

新闻多一点

2019中国农民丰收节 今天在滕头上演

本报讯(记者 薛曹盛 通讯员 严世君)9月23日上午10:00,“浙江·宁波滕头2019年中国农民丰收节”将在滕头村城楼广场隆重上演。

9月23日是农民丰收节,滕头村是中国农民丰收节组织指导委员会主办的“我的丰收我的节”——全国70地庆丰收活动的分会场之一。这次丰收节的主题是“一犁耕到头 浙里庆丰收”,立足滕头特色,展示浙江经验,活动分“虎跃龙腾丰收忙”“天翻地覆慨而慷”“常青之树立潮头”三个篇章。

值得一看的是,活动将邀请奉化的乡土画家,现场展示70人共同创作的70米卷轴画。长卷以“中国农民丰收节”开头,以“后来居上,最美最好”结尾,反映奉化的秀美山川和巨大变化,歌颂新中国成立以来取得的伟大成就。

整个农民丰收节的活动将持续到10月12日,子活动有“全国基层书记振兴·滕头论坛”“浙江省特色农产品展示展销活动”“浙江省乡村农家小吃美食展”“对口帮扶地区农产品展销”“滕头农创园开街仪式”“农民书画家70米长卷献国庆大型书画创作活动”“莼湖渔村开渔节庆丰收活动”“奉化农家菜厨艺大赛”和“农产品销售网络直播”等。

今天下午,奉化将召开全国基层书记谈振兴·滕头论坛,各地基层书记、专家学者和相关领导将围绕乡村振兴战略在基层的落地实践进行研讨交流,汇智聚能,探寻实现乡村振兴的有效路径。