



周日名采

蝦米



插圖：MEILO SO

《明周》上有蝦米的專題，介紹各種的蝦米，也講到我對南洋的蝦米情有獨鍾，認為當地曬的蝦米最鮮甜，去吉隆坡或新加坡時會從雜貨店買回來。

對的，我從來不在香港買蝦米，原因是看不見有高級貨，剛來香港時，還能找到從潮州運來的金鈎蝦米，當年已經貴得不得了，不是一般老百姓買得下手。

當今，有錢也買不到了，為什麼呢？蝦米的生產，是捕撈過剩時才曬乾來防止腐爛的。海洋已被人類傷害，加上現代化的拖網漁船，產量已越來越少，一有新鮮的，即刻在市場被人搶購，剩下的也用先進的冷凍科技輸出到各地賣錢，還有什麼人肯那麼浪費拿去曬乾呢？另外一個錯誤的觀念，就是蝦要蒸熟了再曬才成蝦米。鮮蝦一煮，甜味至少失去一半，真正的蝦米，應該是用野生曬的，才算及格。還有一定要野生曬的蝦，養殖的有其形無其味，怎麼樣曬也是次貨了。

南洋蝦米就是好的嗎？也不對，我們跑去越南旅行，在菜市場中看到的蝦米大大小小，各式各樣，價格便宜得很，我一一試之，發現沒有一種有甜味，那是為什麼？

第一，完全是養殖。第二，河蝦居多，嚴格來，河蝦是不能夠稱得上蝦米的，河蝦的甜味，永遠比不上海蝦。第三，養殖的和河蝦曬出來的產品，顏色是已經失去鮮艷，加人工色素是必然的，想到一口一口地吃化學品，心中已發毛。當今來自中國的蝦米，也大多數染色。

在吉隆坡或新加坡能買到的，也只有自馬來西亞的蘭卡威島的才好，那裏還保存着生曬傳統，絕不先蒸熟，曬後裝進麻袋中，往大石摔撻，再放進筲箕，以純熟手法拋了又拋，這麼一來蝦殼就能隨風飄揚去掉。

我把從那裏買回來的蝦米送給倪匡兄，這個吃海鮮專家一嚐就知道是好貨，急了起來也不洗一洗，就那麼抓一些送進口裏吃，大叫鮮甜無比。

在幾乎全是養殖蝦的今天，還可以買到的野生蝦生曬的蝦米，還有從日本進口芝海老和長腳海老了，另外有靜岡縣田北町的櫻花海老也很甜，到了東京的築地或大阪的黑門市場時，在雜貨店也能找到，千萬別錯過。

蝦米一直沒有離開過我，到日本留學時家母也一公斤一公斤地寄來，說什麼即食麵調味包充滿味精，絕對不可食之。用蝦米滾湯已經是我家的傳統，每次煮即食麵都抓了一把，用熱水沖它一

沖，再拿去滾湯，熬個五分鐘即能代替調味包。

把雪裡蕪洗去過量的鹽份，擠乾水，切成幼絲備用，另一方面，用滾水泡軟蝦米，撈出，用石臼舂之（不必太碎，太碎不成形），最後鍋中下油，冒煙後下蒜茸，把這兩種食材炒乾了水份，再下一點糖，就可以保存在冰箱中，口寡味淡時拿出佐酒，一流、一流。

蝦米是馬來棧的主要原料。浸軟後舂碎，加辣椒膏、蝦膏炒之，已是一種百搭調味料，用來炒雜菜最為適合。

本來鹹豆漿下的是蝦皮，但是我發現用浸軟的蝦米來代替，味道更佳，配合了榨菜碎和油條，油條要炸了再炸，切成細片一齊煮出來的鹹豆漿最為美味，如果不怕又鹹又甜的吃法的話，那麼下一點糖來吊味，更是完美。

蝦米煮水蛋又是一味好饌，問題都得到把蝦米浸軟，要不然太硬了總和很軟水蛋不調和，另外有一種秘方，就是把田雞肉剁碎了拌在蛋漿之中，是一種隱藏的味覺，鮮甜得不得了。

如果遇上好絲瓜，尤其是台灣的澎湖絲瓜時，用蝦米和粉絲來煮成一煲，可以下白飯三大碗。台灣人用蝦米有他們的一套，炒米粉他們最拿手，把細如髮絲的新竹粉浸軟了，南瓜切絲，下蝦米、小蛤蜊來炒，吃後不娶他們的媳婦不成。

江浙人叫蝦米為開洋，確有海味，簡簡單單的開洋白菜，已是經典名菜。我還吃過他們的開洋豆腐腦，味道極佳，當然那是巧婦做出來的才行。

潮州人的豬腸灌糯米加蝦米，這道理和包糉子一樣。廣東人的蘿卜糕更是少不了，生炒糯米飯中，豈可沒有蝦米呢。

蝦米在韓國菜和日本料理中都罕見，意大利人更是不會用，是中國人的驕傲。

香港人做得最出神入化的是XO醬，當今世界聞名，電視節目中看到西洋名廚，也驚為天人似地把XO醬加入他們的菜式中。這道醬歸功於朱牧先生的太太韓培珠女士，在七十年代經她一做，吃過的人無不道好，紛紛向她要做法，只聽她笑嘻嘻地說何必那麼麻煩，你喜歡我做給你吃好了，但說歸說，送歸送，從來不將做法告訴人，後來大家研究模仿，用蝦米代替了她的瑤柱，加蝦籽、指天椒、火腿等複製，也不知叫什麼醬才好，當年流行喝白蘭地，高級的叫XO，從此得名，今天談到蝦米，特此一提。

一報

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

蔡瀾