

炒制自动化、电商新宠儿—— 小小麻虾酱为各地餐桌添“鲜”



姜仲秋手工熬制麻虾酱。



“虾一站”口碑产品。记者王颖

一勺入口，鲜美与微麻交织，回味无穷。“好菜一桌，不如麻虾一啜”。在海安人的味蕾记忆中，麻虾酱无疑是餐桌上不可或缺的美味。

近段时间，正值麻虾(又名糠虾)丰收季。从传统的手工炒制，到如今应用自动化设备和高温杀菌技术制作，不仅大大延长了麻虾酱的保质期，更让这一地方美味得以通过电商平台走俏全国，实现了从昔日偏安一隅的“芝麻粒”到添鲜各地餐桌的珍馐。

滋味独特，更多老饕爱上麻虾酱

凌晨两点半，海安市李堡镇常年从事捕捞麻虾工作的吴德宏开着小船、带着网布下河，待安装好捕捞船、穿戴好救生衣后，挂桨机“突突突”的声音逐渐远去。不一会儿，一网网麻虾便被捞上了船。

凌晨3点多，挑拣、淘洗、沥水……海安仲秋食品加工厂负责人姜仲秋躬身弯腰，反复淘洗着当天新收的80斤麻虾，如芝麻大小的麻虾在编织紧密的筛子里密如星斗、团团簇簇。热油、炸姜葱、倒虾、放豆瓣酱，一气呵成。只需1个小时，一锅热气腾腾、香气逼人的原味麻虾酱就做好了。姜仲秋凭借8年的纯手工熬制经验，将河水里这些不出名的“芝麻粒”变为舌尖上的“软黄金”。

麻虾是纯野生、靠天赐的珍馐，对生存水质的要求极高，目前大多见于海安、东台等周围城市的河流水系里。因其出水即不能活，故必须在凌晨两点左右捕捞麻虾，3个小时内必须售卖或处理完，否则麻虾就会变质、融烂。

对于很多会吃的食客来说，麻虾酱鲜咸、油润，拌面、就着馒头吃都是上等的佳品。而对土生土长的海安人来说，一声悠长的“卖麻虾咯”就能瞬间将味蕾记忆拉回儿时。

“小时候住在村里，一有卖麻虾的，奶奶就会买上一勺，回去油炸后再放一些豆瓣酱，别提有多香了！”在上海工作的陈女士说，儿时的记忆里满是麻虾酱的鲜香，现在每次回老家都会捎上几瓶，中西结合，抹吐司吃也很美味。

海安虾一站食品厂麻虾酱的口味“掌舵人”林爱军和妻子唐海霞从事酱料制作已有多年。2016年，两人将这偏安一隅的美食做成规模量产的产品，并于2018年注册了“虾一站”品牌。“目前有两瓶装和6瓶装的售卖规格，抖音上单价22元一瓶，买两瓶就能江浙沪皖包邮。”

2021年，在原味、鲜辣口味的基础上，林爱军又研发出年轻人较为喜欢的藤椒口味，开启分众化销售模式。“网店的客人大多是回头客，大家最喜欢的吃法还是拌面吃。我们创新的重点是不断丰富麻虾酱的食用方式，比如夹饼吃、用作火锅调料等，留住这些食客的心。”

古酿新艺，小作坊走向产业化

麻虾的营养价值丰富，富含蛋白质以及钙、锌等微量元素，加工成麻虾酱就是一道鲜美的佐料。如何在本就“高分”的食材上做出新意？

“我们要做的就是寻找食物本来的味道，无添加防腐剂，纯手工熬制，重拾平凡但安全的愉悦。”前不久，“仲秋麻虾酱”在其微信视频号里发布了一条视频。为了真正还原麻虾的独特鲜味，姜仲秋常年坚持手工炒制，火候的大小、速度的快慢都不可小觑，为的是保留麻虾最本味的鲜美。

林爱军还向当地的老厨师请教学习，不断改良优化，在革故鼎新中传承好这份海安特色美味。在他看来，要想口味好，一是原材料麻虾一定要新鲜，二是在烹饪时要用小火熬制，时刻做好温度和速度监测。“我们家的麻虾酱会将麻虾的水分控制在40%左右，这样的麻虾不仅不会干瘪，还特有嚼劲。”

如姜仲秋一样的老师傅十年如一日的熬制手艺让麻虾迸发出最原始的地方乡土气息，而机器的“入局”则让批量生产成为可能。

在油温230摄氏度时加入姜葱爆香，再用小火慢煎炸一个小时左右，就能将之晾凉放入自动化装瓶机内。同时，装瓶机内设有自动搅拌器，可以设置统一的流速和时长，让酱料入口丝滑、尽享绵香。“虾一站”购入的半自动熬制机将多年从事麻虾酱的老师傅从单调重复、强度高的手法中解放出来：只要在机器上设置好时间、温度，人在一旁站着就能轻松“点石成金”。

高温杀菌的温度高低、时长多少，在这分秒必争的数字里也藏着企业走出海安的秘诀。“我们家的麻虾酱都是没有科技与狠活的。”林爱军介绍，为了确保入口的美味健康、安心，“虾一站”不同口味的麻虾酱都会送去第三方检测机构进行原材料质检。

同时，麻虾酱里面没有添加任何防腐剂，送入真空装瓶机后还要经过真空杀菌程序。高温杀菌技术的引进不仅让“虾一站”麻虾酱的赏味期由3个月延长到12个月，也让麻虾酱的产业化、规模化成为可能。“每到年底，海安各地的外市老板都会提前预订，带回家作为特产。假期里，不少公司也会来订购，分发给客户和员工。”

引虾入“网”，传统美味走俏线上

一道美鲜让海安游子记住了乡愁。如今，麻虾酱也顺着网线赶上了电商飞速发展的东风。

“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式……”在“虾一站”的抖音账号里，从熬制过程到销售路径，时兴、有趣的视频满屏皆是。目前，“虾一站”不仅在淘宝、拼多多上有代卖店铺，还在抖音上开了平台店铺。

9日晚，唐海霞经历了自2023年参加上海农展会后的第二次真正意义上的爆单。“那天，我们意外刷到了和内蒙古互换特产的博主在测评我们的麻虾酱，评论区都在问链接，女儿就顺势将账号推荐了出去。”短短两天，“虾一站”的麻虾酱就远销海南、内蒙古、四川等地。

在唐海霞看来，用麻虾酱“换礼”内蒙古美食测评博主引发的网络热度是机遇，抓住机遇持续打开销路、提升销量更为重要。“等热度退去后很容易被人们遗忘，我们需要趁热打铁，继续将海安的麻虾酱品牌一起推出去，形成规模效应。”她说，未来一方面会持续把控品质，通过营销和宣传打开销路；另一方面，还要多关注消费者的需求，比如更多研发与麻虾酱相关的速食食品等。

在这份“即时”的鲜美背后，还有海安各个麻虾酱品牌在熬制技术、品牌推广上不断抢占先机。

“李麻虾”将麻虾酱卖进了全国各大商超的购物架；“麻虾奶奶”缪春香添置了排风、排水设备，让乡村里的小加工部俨然有了大工厂的模样……据统计，目前，海安不含农户自制直接销售的、纳入生产许可的麻虾酱企业有3家，作坊企业10余家。去年，海安麻虾酱市场年销售额达8500万元，带动了渔民捕捞、食品供应链企业、包装企业、物流企业的蓬勃发展。

“我们将充分发挥‘土特产’的独特优势和特点，积极延伸和拓展产业链，不断加大科技创新，提升海安麻虾酱的品牌影响力，带动更多的农民增收致富。”海安市农业农村局产业科科长王爱东说。

本报记者王颖 卢兆欣