

曾经家家户户“张”虾蚬,如今仅存7人在苦心经营 上马村虾蚬香味渐“淡”

■记者 黄国夫 实习生 赵洪武/文
见习记者 陈立波/图

虾蚬学名剑水蚤,为海水中“动物性浮游生物”中的甲壳网绕脚目小动物,生活于沿岸浅海,俗名“虾蚬”,是沿海地区餐桌上的一道美食。

塘下镇上马村的虾蚬远近闻名,在上世纪五六十年代,几乎家家户户都有“张”(温州话,张网捕捉)虾蚬。而瑞安早就有“上马虾蚬莘滕五香干”一说,足见上马虾蚬在老瑞安人心中的地位。

然而,随着时间的变迁,莘滕的五香干依旧闻名,而上马的虾蚬,由于种种原因,已少有听闻。

R 塘下记忆
rui bao Tel:6608 1255



陈安文是上马村仅剩的7个“张”虾蚬人之一

“虾蚬船儿”最多时达300余条

上马村位于鲍田,邻近东海滩涂地带,靠海吃海便成了该村的特色。在上马村,问几个上了年纪的人,他们都知道“上马张虾蚬”,不少人还从事过这个行业。

而至于上马“张”虾蚬起源于什么时候,已无人知晓。据说,上马村人的先祖就以此谋生,而上马村的地名也可能取自“上网”的谐音。

今年75岁的陈成进曾是一位“张”虾蚬的好手,20多岁便开始出海作业,一干就是30多年。他父亲及他的几个兄弟也都从事这个行业。

“上世纪五六十年代,

是上马‘张’虾蚬的繁盛时期,几乎家家户户都在‘张’。”陈成进介绍,当时上马村不足400户,而“虾蚬船儿”就有300多条。

农历三月至五月,虾蚬在肆意地生长,上马村几乎是全村出动,湫沥边、河里都是“虾蚬船儿”,热闹非凡。虽然到滩涂的路程并不远,但由于拥堵,往往要走上一个小时。

行至滩涂,“虾蚬船儿”一字排开,整个滩涂几乎都被“虾蚬船儿”占满。“最繁盛的时候,我们的船向北‘张’到梅头(今海城)、向南‘张’到东山,场面相当壮观。”

“张”法有特色,虾蚬品质好

“张”虾蚬的最佳时节,在清明节至端午节之间。此时东海洋面暖流盛行,海水的温度比较适宜,正是虾蚬繁衍的大好时节。

“张”虾蚬一要小水潮,二要在潮平潮落时刻。因为大水潮时水流急,网具容易被损毁。

今年74岁的陈安文是现在为数不多的还在“张”虾蚬的人,他的“虾蚬船儿”长约3米、宽1米有余,行驶很灵活。

陈安文说,那时候,每天涨潮之前,渔民们会撑着“虾蚬船儿”来到滩涂边,在滩涂上立起两根长竹竿,竹竿插入滩涂约1米深,间距约3米,“张”虾蚬的纱网绑在竹竿上,当地人称之为插网“张”法。

虾蚬网原本由苎布、薄

细布做成,现在改用尼龙丝布缝制,网孔需十分细密。虾蚬网口大身长尾小,长达7至8米,网口直径约2米,尾部还有一个尾袋。

“张”虾蚬时,网口面对着水流方向,尾部则用一根绳子系牢。涨潮时,海水涌上滩涂;落潮时,虾蚬便进入网口。

此时,渔民们便划船至纱网尾部,用竹竿捞起尾袋,松开绳子,将虾蚬放到准备好的竹篮里,水筛洗净,再收入扁桶中。

“张”虾蚬是体力活,一般人一次只能“张”7至8个网,身体强壮的可以“张”10来个网。

陈安文介绍,与东山一带不同,插网“张”法捕到的虾蚬没有太多的杂质,品质纯正,很受市民喜爱。

周边的姑娘都想嫁到上马来

上马的虾蚬因为品质好,在温州、瑞安一带一度非常有名。到了收获时节,船还没靠岸,岸边早已是人头攒动。

“那时虾蚬太抢手,很多时候都是一上岸就被抢空,为此很多亲戚提前打招呼,让我们留一点。”陈成进说,“一条船一天能‘张’到百来斤,一年下来,可以‘张’到一万斤。”

随着虾蚬市场的繁盛,

1952年,当时的县水产局还在上马村成立了一个渔管会,便于市场交易和管理。

“我记得那时虾蚬是一毛钱一斤,我们一天有10来块钱收入。”陈成进介绍,那时一般人一天的工资只有一元钱左右。

当时的上马,可是有名的富裕村。周边的姑娘,都想着嫁到上马来。

如今上马仅7人“张”虾蚬

上马村经过上世纪五六十年代的繁盛之后,由于国家为了发展农业,而“张”虾蚬和种早稻的时间冲突,政府一度禁止渔民们“张”虾蚬。

改革开放后,政策逐渐放开,有些渔民重拾老本行,一张张纱网又开始出现在滩涂边上。

但是,上世纪五六十年代那样的热闹场景已难重现。陈安文说,改革开放后,塘下流行办厂做生意,很多人认为“张”虾蚬太辛苦,天气不好时,还有危险性,便改了行。

1994年的一场大台风,给塘下乃至整个瑞安市带来了巨大的损失。

“台风过后,海边就建起了标准防洪堤,这对上马村‘张’虾蚬行业是致命的打击。”陈安文说,原本“虾蚬船儿”可通过河道直接到达滩涂,现在划到防洪堤处时,渔民要把“虾蚬船儿”抬起来,越过防洪堤,才能到达滩涂。与此同时,由于近年来的海涂围垦,虾蚬的产量也已大不如前。

“现在和我一样还在‘张’虾蚬的只有7个人,都已上了年纪,最年轻的也有50多岁,干不了几年了。”陈安文担心,等他们这批人不再“张”了,这个行业可能就会在上马消失。

链接

舌尖上的虾蚬

虾蚬可以鲜吃,也可以腌制吃。新鲜的虾蚬入锅煮熟后,放入葱、蒜等佐料,鲜甜可口。腌制则要将虾蚬倒入罐内后,以2比1的比例加入盐,加完盐后再放点白糖,将罐口密封起来,三四月后

便可食用。腌制好的虾蚬色黑蓝、清亮,加入红曲、酒糟便香气扑鼻,咸中带甜,鲜美无比。在温州地区的很多酒店、饭摊,虾蚬蒸猪肉、虾蚬普蘸海蜇至今仍是必不可少的菜肴。



“张”虾蚬时需将尾袋系好



腌制虾蚬

(感谢陈春和、陈存宝、陈乃登对本文的帮助。)

瑞安冠金口腔门诊部

健康的微笑带给你 牙齿的烦恼交给我

瓯(区)产[2013]第12-23-01号

地址:塘下镇塘下大道三华景苑1号

咨询电话:0577-65352978