

## 漫谈瑞安杨梅历史(下)

## 玉盘杨梅为君设,吴盐如花皎白雪

■记者 林晓/文 庄颖昶/图

“高楼杨梅已经上市了!”喜欢杨梅的陈先生在朋友圈里发了个“炫耀”的帖子。前日,今年高楼第一批杨梅采摘少量上市,陈先生以15元/斤的价格买了2斤尝鲜,“本地杨梅的口感就是不一样,肉质细腻多汁。”

确实,又是一年杨梅红。味道鲜美的杨梅,最近成了人们的关注焦点。从本周起至接下来的半个多月中,都是杨梅的“黄金时期”。让我们再次回顾杨梅历史,走进与杨梅相关的旧日时光。

## “盐洗杨梅”习俗已有千年

杨梅时节,与杨梅有关的消息也多了起来。近日,一条关于“吃杨梅等于吃小虫”的微信,引得许多人转发。微信中的图片显示,一只白色蠕动的虫子正从杨梅肉里钻出来,许多人评论时直呼“恶心”。

实践证明,用盐水泡杨梅去虫的效果最好,还能保持杨梅的新鲜。专家解释说,杨梅泡出的小虫叫果蝇幼虫,是杨梅中最常见的。果蝇平时以蜂蜜、果实等为食。在繁殖季节,它会被杨梅散发的的气味吸引,在杨梅表面上产卵,它的卵孵化变成幼虫后钻入果肉,以果肉为食。杨梅虫只是看着有点恶心,对身体是没有害处的,果蝇幼虫经证实还含有一种抗菌肽。

事实上,在千年之前,先民们就已经有“盐洗杨梅”的习俗了。

唐玄宗天宝三年(744),诗人李白在游大梁(今河南开

封一带)和宋州(今河南商丘一带)的时候,写过一首与杨梅有关的诗《梁园吟》。诗中的文字与我们如今“盐洗杨梅”的习俗完全相同。诗云:

人生达命岂暇愁,  
且饮美酒登高楼。  
平头奴子摇大扇,  
五月不热疑清秋。  
玉盘杨梅为君设,  
吴盐如花皎白雪。  
持盐把酒但饮之,  
莫学夷齐事高洁。

这段诗文的大概意思是,人各有命,天命难违,必须豁达,不必忧愁,且登高楼边赏风景边饮美酒。身旁有人摇着扇子,炎热的五月就如同十月清秋一样凉爽。侍女为你端上盛满杨梅的玉盘,再为你端上花皎如雪的吴盐。一边享用“盐洗杨梅”,一边饮用美酒,人生不得意也要尽欢了。

据考证,吴越之地所产的盐,质地洁白如雪,一般称为“吴盐”。

## 杨梅乌紫人吓半死

早年,瑞安种植杨梅的地方很多。西部山区高楼、湖岭一带,沿飞云江的陶山、仙降、马屿一带,沿海的塘下一带等地方都种植有杨梅。湖岭一带还有一则民谣与杨梅相关。

瑞安方言民谣是这样说的:“杨梅白请人客,杨梅红耳朵聋,杨梅乌紫人吓半死。”这首民谣让如今的人听来匪夷所思。到底是什么意思呢?原来,种植杨梅树的农户大多是穷人家。因为杨梅成熟,造成请客应酬十分“困难”的局面。

“杨梅白请人客”,是讲杨梅还未成熟,客人来了,可以“假装”热情地待客,反正客人也不能吃,所以要“请人客”。“杨梅红耳朵聋”,没过几日,杨梅开始红了,正要成熟了,这期间,正是“尝新”的好时节,如果

有人问起杨梅的情况,只好装聋作哑,期盼赶快逃避。“杨梅乌紫人吓半死”,则很形象地道出了一个农户的难堪。一方面,“杨梅乌紫”可以卖个好价钱,另一方面,就特别害怕亲戚朋友的突然造访,需要拿杨梅接待。

其实,旧时山区人不是不好客,而是实在太穷。那时候,山区还有一首民谣:“山头三件宝,火笼当棉袄,火篾当灯点,番丝干吃到老。”许多人家的状况是人多田少,连番丝干也供应不上。如果将杨梅请客人吃掉,这一家人的口粮就无处着落了。另外,杨梅熟正好也是青黄不接的时节,实在没有别的食物拿出来招待客人了,所以只好装聋作哑。



## “杨梅罐头”曾经的风光

瑞安创办水果罐头加工厂历史久远。清光绪末年,邑人李墨西留学日本攻读食品制造专业,回国后为振兴实业,1909年即在瑞安北门外河埭桥之北的本寂寺,创办太久保罐头厂。当时,聘日本人为技术员,购置杀菌釜与制罐设备“内嵌罐”,并创彩印商标成功,制造牛肉和枇杷罐头及少量水产罐头。

李墨西病故后,1915年该厂由钟指山转租经营,厂址迁城关马房巷,专制牛肉、枇杷罐头。抗战期间,港口遭日寇封锁,销路锐减,1940年后停办。

1949后,该厂收归国有,改为瑞安罐头厂。其规模迅速扩

大,设备数番更新,加工能力和品种不断增加,是国家出口罐头的定点生产厂家。上世纪70至80年代,主要产品有黄桃、桔子、杨梅、枇杷、蘑菇、青刀豆、蚕豆、香菇、马蹄笋、朝鲜蓟、番茄等罐头,以及果汁、果酱和纯天然果蔬饮料。

当时,厂部内设农务科,由42人专职负责果蔬原料基地建设,资料显示,1977年至1988年,工厂共投入资金20余万元,建设了水果原料基地16380亩,其中杨梅4155亩。1980年至1993年,生产果品罐头1780.28吨,其中杨梅罐头为98.6吨。

这期间,可谓是“杨梅罐头”

的风光时期。当时,糖水黄桃罐头、杨梅罐头等产品远销美国、加拿大、西欧、中东和东南亚各国。

马屿潘山杨梅合作社周月兵回忆,他在1982年就已开始种植100亩荸荠种杨梅,即黑炭梅。当时黑炭梅首次从余姚、黄岩等地引进,1985年成功投产,开始在瑞安推广。原先,黑炭梅还被罐头厂高价收购,成为罐头厂中的拳头产品。几年之后,罐头厂开始走下坡路,收购价远远低于市场价。由于当时市面上本地黑炭梅不多,很多种植户纷纷自寻销路,取得较可观的效益。

## 上世纪90年代,新鲜杨梅空运到巴黎

上世纪80年代,“杨梅罐头”风光无限,远销国外。至上世纪90年代中期,新鲜的杨梅已能快速空运到法国巴黎了。

1984年,林光武出国移居巴黎,先在其兄的皮件加工场打工。1992年与友人合股在巴黎投资经营大型超市——大元超市。那时,中国的食品进入法国还不多,且只是些罐头类,温州食品更少踪迹。1996年,他创立法国巴黎万利达贸易有限公司,把温州的众多名优特产进口到法国转销西欧各国,成为把家乡美味食品和调味品进口到西欧

的先行者之一。

他和国内的进出口公司签订协议,通过上海机场,把温州茶山、高楼等地的优质杨梅快速空运到巴黎,巴黎的温籍侨胞和市民争着购买品尝。就这样,生活在法国的温州人在万里之遥,仍然能够天天吃到家乡的杨梅、鳗鲞、梭子蟹、小黄鱼、豌豆等美味佳肴。

当时,来自故乡的一簇簇红紫色的新鲜杨梅,着实让巴黎的华人好一阵子热闹,亲戚朋友间互相馈赠,一如过节。一些荷兰、西班牙华侨都赶到巴黎等候

飞机降落,争着购买、品尝,那场面让人动容。

这几年,我市高楼等地的杨梅及其它名优特产,也成批成批地飞到法国等西欧国家,这其中,林光武等人功不可没。

如今,气温日渐升高,激发了市民出行的热情。逢上周末,便可在晴朗的天气里,约上亲朋好友,收拾好心情来到山间田园,做一回农夫。本报早早就推出《六月份,瑞安开启“采摘之旅”》,希望大家尽情享受采摘带来的乐趣。

