



苍山虾蚬香喷喷 名刹普照静幽幽



记者 黄晓慧

与松门白鲞齐名的苍山虾蚬

“唱一章来换一文，再唱水产大家听。苍山虾蚬香喷喷，南洋特产双年蛭；松门白鲞顶出名，石塘鱼名多得很；带鱼黄鱼和海鳗，洋山墨鱼千千万；炊皮鳔头出车关，杨柳坑虾皮两只眼……”这是《温岭民间歌谣》一书中，陈荣新先生搜集整理的《歌唱温岭土特产》中的几句唱词，唱到松门白鲞、苍山虾蚬、南洋蛭等松门名物水产品，其中苍山虾蚬，实际上指的主要是松门镇红光村人张捕的虾蚬。

早在2007年，红光村的退休教师何岳春参与了当时的文化遗产普查，他访问了上王叶后新屋的叶才柳（1917年生，今已故），撰写了《独有风味的苍山虾蚬》一文：

虾蚬有两种，一是淋川老屋虾蚬，叫蚤苗粗。吃起来似细糠，食味差。二是苍山（指红光）虾蚬，纯虾苗，吃起来细软、鲜美。齐名于松门白鲞，不仅苍山远近闻名，至少驰名于温黄两县。每年端午前后，地处亚热带季风区的苍山门，是虾蚬繁衍旺季，给不少来的苍山人带来忙忙碌碌，也是补充收入的一大来源。

捕捞虾蚬的人，每天乘海水潮退下去，海水泛涨时回。去时肩挑一只直径高约0.6米许的木桶，叫泥螺构和两根三、四米长竹竿系着一张如纱丝（当是沙筛）那样密的捕网，腰间吊着泥螺构，光着身子在齐腰的海水中掏来掏去。潮水泛涨后收了网，把虾蚬七绕在竹棒上，横放在泥螺构上，手扶木桶，脚踏泥涂，用力在回家的海涂上推。至陆地，洗了澡，穿上裤子挑回一潮捕来的虾蚬，少则十把斤，多的百把斤，有一潮我独占鳌头捕了三百多斤。

虾蚬可以鲜吃（少量），大多是咸制出售。咸制时按1:0.5的比例把盐与虾蚬拌好放入坛中，用泥土拌细糠和好，封好坛口，约月余许开坛食用。

食用：通常虾蚬放点米醋，味香可口，适宜于吃粥的人；二是虾蚬加 points 醋，蘸紫鱼（即海蜇），其味更可口；三是弹胡干、虾干炖虾蚬，其味更佳。今天要是你品尝过苍山虾蚬的人，顿感垂涎三尺……

（记者按，文中的“虾蚬七”，或当写为“虾蚬鲜”）记者在见到这份调查资料时，很惊讶于推虾蚬居然还要光着身子作业的，陈其恩、陈悦合著的《松门记忆》一书解释了其中原因，书上称：

旧时，推虾人下海即脱裤子光屁股，内裤则系在头上，以防被海水浸湿，上岸再穿上。俗称“推虾人不脱裤，三潮推来没得过”，“推虾人不出卵（光屁股），三潮推来没一碗”。旧时农民穿的是自家粗布做的裤头，粗布在水中与大腿摩擦，会擦伤皮肤。穿裤头增加了水的阻力；为了节省衣物，他们也舍不得让裤头浸泡在咸水中……（如今）脱裤下水已成为历史。

看了何岳春的记述后，记者还曾经专门去了一趟红光村了解推虾蚬产业现状，当时也访问了叶才柳，他家的房子已是新房，好在虾蚬缙工具还没有扔掉。而文中提到的泥螺构（陈其恩、江文辉等人则写为泥涂构），这是后来在松门江文辉采写的有关乃峰村在村游泳池举办的一次泥螺构游泳比赛的报道照片时才看到 真容 的，《乘着 泥涂构 讨小海 重现老底子的海耕生活》（刊2016年9月23日《体坛报》）介绍称：

从外形上看，这个“泥涂构”就像是一只木桶，中间有木头作为横杆。村民说，这个横杆可以起到调节平衡的作用，也能避免人趴在“构子”上导致体力透支。不同的是，每个“泥涂构”的底部都不是平的，而是中间略尖，这样便于在泥涂上滑行。

陈其恩、陈悦合著《松门记忆》一书记载：泥涂构，是一只木桶，直径约五十厘米，高约四十厘米，桶口横装木档，便于手提，挑担时可吊绳。与普通木桶的区别在于桶底弧形凸出，在滩涂上可推着滑行，碰到滩涂上水沟，人趴木桶上，用



红光村

红光村文化礼堂。

桶载人和工具、渔获物，手划着水浮过沟。

《松门记忆》也介绍了苍山虾蚬，文称：

松门三面环海，南面临颈湾、北面大港湾浅海都盛产虾蚬，尤以临颈湾为甚。每年虾蚬旺发时，渔民下海捕虾蚬，当潮趁新鲜，拣清杂物上市鲜销或加盐密封于坛内，为提高其风味，再加生姜、蒜头、香粉、黄酒更佳，足月后开坛成虾蚬酱。夏收夏种农忙时，各地小贩前来购买，贩运至各地供应市场，颇受欢迎。

民国时，红光村林家里里人林敏生，收购渔民的虾蚬酱，分装成小瓶，瓶外贴上商标，商标画面上是巍巍的苍山雄姿，上印“苍山虾蚬”四个大字，投放市场，苍山虾蚬就此扬名市场。

虾蚬酱颜色黑蓝、清亮、香气扑鼻。历来为沿海居民欢迎的好菜，如今被高档酒店当作蘸海蜇、芋艿的佐料。

7月8日，因为 百村行 采访，记者再次来到红光村，在林家村自然村，碰到了80多岁的林仲舜老人，他曾与人发起修苍山林氏宗祠，前年才将祠堂管理钥匙转交给他人。

林仲舜说，他在二十几岁时就推虾、推虾蚬，直至五十多岁都还在推，后来年纪大了才停下来。红光村一带的渔民同时进行推虾和推虾蚬这两种作业。其区别：一是用的网具不一样，早先的时候，人们用的是芒网，这种网在使用前，还要用泡涨起来的青柿汁染过，这样芒网不容易烂，且不裹水，芒网后用的是尼龙网。虾蚬网像布一样，一块块并起来的，虾网不像布，但网眼也是密的。

二是作业时间略有不同。推虾蚬的时间主要在农历三四月份的 三 八天，那时天气不冷，推虾作业则还会在农历十二月、正月间进行。但是推虾水浅些，到底股处，上身还要穿衣服。推虾蚬时，入水深一些。至于推虾、推虾蚬时为何不穿裤头，是因为在海水中裤头缠住了不好走。

红光村林家人推虾蚬作业的地方，在南洋，就是木耳山下面，快到杨柳坑那边的地方，推虾也是一样的地方。

《松门记忆》一书称，淋头街老屋（小地名）的一些人，张虾蚬往往张到下半年十月。这里所称的张虾蚬是另外一种作业法，它是用毛竹插入滩涂成为固定桩，一支桩扎一张虾蚬网，一个讨海人可管二三十张网，退潮后，讨海人踏着泥艇（泥马）去撩网，旺季时每日可撩百把斤。

林仲舜说，老屋人张来的虾蚬粗，不好吃，卖给人腌虾蚬的比较多，而红光人推来的虾蚬又鲜又香，基本上都是鲜售，由自己或老孺人（女人）送到松门、淋头、箬横等街上出售。也有少量是腌虾蚬的。十斤虾蚬五斤盐的比例，少一点盐就会变臭，坏了只得倒掉，多一点倒也没关系。

红光村的主要姓氏

《温岭市地名志》记载，红光村“位于松门镇境西南部。名寓‘红光普照’之意。村委会驻上王

叶，东北距镇政府驻地约1.8千米。辖区总面积1.17平方千米。原辖林家、上王叶、寺前朱、后朱、下厂5个自然村，2011年，村庄规划调整，下厂自然村村民整体迁居上王叶，后朱因人数甚少并入寺前朱。今辖3个自然村，24个村民小组，684户，2065人”。

村里的主要姓氏有林、叶、杨、何、朱等，村里有林氏宗祠、叶氏宗祠、杨氏宗祠和何氏纪念堂等祠堂（纪念堂）。

1993年，曾由林仲增负责，修过《苍山林氏宗谱》，因老谱已毁，谱上称其始祖朝庆公原籍福建莆田，大约清嘉庆年间迁来，曾在温州为官。辈行有朝百千万孟仲元桂 等，今后裔分布于红光村林家、朝阳村等处。

前文提到的林敏生，谱上记载称，林孟敏，原名敏生，生于光绪十九年四月初二，民国三年任苍山小学校长，民国二十四年任淋川镇镇长，民国二十八年任福建国民军少将之职。民国三十二年七月初六病故，享年五十二岁，配偶苍山施氏。

对其任少将之职一说，记者感觉此说似不可靠。苍山村的叶氏，据村民介绍，同泽国镇江洋村洋肚的叶氏通谱，那么就是镜川叶氏这一支。杨氏，据村民介绍，与小溪镇新南岙村杨氏通谱。寺前朱、后朱的朱氏，则是松浦朱氏一族。

泉溪何氏派分苍山

这一次到红光村，记者的一个目的是访问《何氏宗谱》。出发前，记者与温岭市慈善义工松门服务队队长何荣富联系了一下，得知谱藏于其叔叔何吉贤家。在红光村老年公寓，记者找到了何吉贤，得知民国老谱现藏于其儿子里，他儿子得知来意后，专门从松门街上赶回家，让记者借拍了宗谱照片。

原来，这套1921年所修《何氏宗谱》，实际上就是《泉溪何氏宗谱》，谱载何氏始迁祖为何汉渊，后周周世宗时为江浙宣抚尉。生五子，长子天祀，泉溪始祖。学行一，读天祀，字时夫，号拙隐，宣抚尉长子，生于后唐明宗天成丙戌元年 月 日时，卒于大宋真宗天禧辛酉五年月日时，享寿九十有八，配本岙江氏，合葬西坛溪。子二，正祜，正祥。次子何鼎和三子何弼，俱住西湖小孤山。四子何华，住台州，改陈姓。子何隅，赘屏下张氏，即下河何氏。

泉溪何氏人才辈出，明永乐年间的泉溪 花山九老 中，就有何及和何愚叔侄二人。

泉溪何氏有县城派、塘郎派、琯山派、台山派、苍山派、莫家派、石塘外箬派等支派，其中苍山派就是红光村上王叶的这一派。

台南名刹普照寺

红光村还有一座古寺，它就是位于狮子山脚下的普照寺，当地至今还流传着一个狮子山的传说。

明《嘉靖太平县志》记载：苍山 距县四十五里。海边单椒秀峙，后无连山，惟见苍苍上耸，林

木苍然。彼乡人亦呼狮山。

所以，这狮子山就是苍山。

《林头潘氏宗谱》卷之二十六记载：“普照讲寺在狮峰山麓。建自唐代乾符间，盖造非常，佛殿禅房前后五进，而且寺产富饶，林木幽深。明浙藩龚公题为‘台南名刹’。寺前左右吾族之祖墓居多。”浙藩龚公，指的是明浙江藩台龚勉。

《嘉定赤城志》卷之二十八记载：“普照院，在县东南一百二十里。唐乾符元年建，国朝治平三年改今额。”

关于寺名来历，《台州佛教寺院》则提供了另一种说法，称有传云：“南朝梁时（502—557），淋川苍山头建有仰天寺，到宋中叶仰天寺僧人在河头拗山头凸园堂分建寺门，因地方狭窄，发展困难，到元代，将寺拆迁到狮峰山下，当时僧人（开山祖师）法名普照，故将寺取名普照寺。”因《嘉定赤城志》是南宋时的记载，故这一说法看来不准确。

二十世纪初，箬横晋岙里人毛济美先生曾任松门高等小学校长，曾与友同游普照寺，作《秋日同顾乃西、林仲容、韩树屏、李商农、舒襄甫游普照寺》诗两首：

出郭二三里，古寺白云边。
曲径迷黄叶，疏钟度暮烟。
地幽常欲暝，树老不知年。
到此尘心净，真宜学老禅。
名利标题旧①，于今迹半荒。
殿空唯有佛，鼎冷不闻香②。
岚翠披衣润，岩泉溅齿凉。
松根忘坐久，山外已斜阳。

诗原注：①明浙藩龚勉题曰：台南名刹。②有鼎曰：台南第一鼎，里人潘肩吾铸。③寺后有泉从石罅流出，掬以漱齿，甚清冽。

清末民初诗人裴灿英也有《普照禅迹》一诗：

省识招提境，林环水在门。
有题名自显，得鼎寺方尊。
笈接泉遒迳，云深石不言。
我来参上乘，即此见真源。

从毛济美诗中可知，二十世纪初，普照寺是衰落了，关于普照寺的盛衰情况，《台州佛教寺院》有简要介绍，称：

（古时）僧人农禅并重，在寺周围垦海涂造良田四、五百亩。建国前，尚有寺宇 23 间，平屋 24 间，还有良田 136 亩，山林 500 亩，僧人 70 多人。建国后，僧人离寺及病故，只留下 10 多人。“文革”期间，殿舍大部份被移用，有的被拆毁，僧人有的他走，有的还俗，普照寺遂废。党的十一届三中全会后，落实了宗教政策，1984 年释朗秋和师父达和返回寺院，收回了大部份（分）殿宇，1985 年重修大雄宝殿、金剛殿，新建厢房六间，重修山门。1989 年重建西方殿 3 间，楼房宿舍 3 间。1995 年又新建观音阁 5 间，1999 年拆除旧大雄宝殿 5 间重建。后又陆续建藏经楼 3 间，济公殿 5 间，僧舍、斋堂等……

去年 3 月，记者曾经游览过一次普照寺，这座古寺非常幽静，记者在寺里除看到三株挂牌的古樟树外，还发现寺院中还有恢复寺院的师徒两位法师塔墓（和尚塔）。据在寺里的附近村村民介绍，普照寺在 1949 年后，还曾养过猪，办过榨菜厂、糖梗厂（榨糖厂）。

民俗节日五月十八

红光村和苍山村两村村民，有个共同的节日是在五月十八，这是苍山上的白岩宫杨府大神寿诞日，每逢此日，苍山村、红光村五保照例要轮流请来戏班祝寿，因为苍山村三个保，红光村两个保，所以轮值请戏班演戏庆寿也是苍山村三年，红光村两年。过去，红光、苍山两村五保的老百姓，每逢五月十八，家家户户做麦饼、拭饼，有的做糕，起糕干坯，并置办丰盛的酒菜，邀请亲戚朋友来家里共庆这一传统节日。



主办：温岭市侨联 温岭市社科联

科普之窗

前沿科技 / 科学常识 / 科技人物 / 科学大事件

主办单位：市科协

鸡蛋上最脏的东西，可能被你吃进去了！

鸡蛋作为厨房里的必备食材，价廉物美又营养丰富。在购买鸡蛋时，我们会发现：有的鸡蛋表面上很干净，而有的却沾着鸡屎。大家都会很自然地避开带鸡屎的，挑选表面干净的鸡蛋。

可是，没有鸡屎的鸡蛋就真的干净吗？未必！

鸡蛋上看不见的致病菌

母鸡生蛋和排便都会经过 泄殖腔，鸡蛋和鸡屎总是会相遇的。虽然没有鸡屎的鸡蛋看起来很干净，但仍然可能会携带一些我们肉眼看不到的脏东西，那就是致病菌。

有调查显示，蛋壳表面的总细菌数量约达 150 万个，虽然这个数据听起来很吓人，但也不用太害怕。其实，细菌存在于环境中，我们人体每平方厘米也可能有一万至一百万个菌落，形成单位不等的细菌数量。

需要我们警惕的是，鸡蛋中 最脏 的致病菌，包括金黄色葡萄球菌、大肠杆菌和沙门氏菌。

曾经有研究对某市三个地区的市售鸡蛋做了检测。结果发现：3 个地区的鸡蛋蛋壳上大肠杆菌检出率较高，平均带菌率为 80%；沙门氏菌平均带菌率为 15%；金黄色葡萄球菌平均带菌率为 5%。

蛋壳表面有较明显粪便和污物的能检测到沙门氏菌和大肠杆菌，且菌落数较多。蛋壳表面比较干

净的检测到的多为大肠杆菌，菌落数较少。

鸡蛋在产后被污染，表面污染较轻的鸡蛋（看起来干净的鸡蛋），需要一定的时间才会被微生物侵入到内容物，一般在 25℃ 下贮存 3 天，沙门氏菌便可穿过蛋壳及壳膜污染蛋内容物；表面污染较重的鸡蛋，微生物会在较短的时间内大量繁殖并侵入鸡蛋内部。

需要警惕的沙门氏菌

沙门氏菌是一种主要的食源性致病菌，常见于蛋类、肉类和生牛奶中。

沙门氏菌可能会在蛋壳形成之前由受感染的母鸡生殖组织污染鸡蛋，进而还会污染到鸡蛋的内部。更可怕的是，沙门氏菌特别好养活：耐盐、耐低温，可以在干燥环境中存活数月，在水中存活 3 周，在粪便中也能活 2 个月。而被沙门氏菌感染后，轻则会引起腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热，严重可能会导致死亡。

我国的调查数据显示，在诸多食用鸡蛋导致的疾病中，因食用沙门氏菌污染的鸡蛋而致病的比例可高达 70%~80%。由此可见，关于沙门氏菌，我们一定要提高警惕，不能掉以轻心。

安全吃鸡蛋的建议

虽然鸡蛋中的沙门氏菌很危险，但并不难对

付，吃鸡蛋的时候只要做到以下 6 点就能最大程度避开它的伤害。

1.购买鸡蛋

在超市中购买鸡蛋，要选择清洁和蛋壳完整的鸡蛋。鸡蛋壳上污染物较多的鸡蛋以及有裂纹的鸡蛋更容易被致病菌污染，最好别买。

2.正确保存鸡蛋

买回家之后，可放在阴凉干燥处保存，最好放在冰箱冷藏，并注意和蔬果、肉等分开存放，避免交叉污染。

一般情况下，买来的鸡蛋不需要清洗，这是因为鸡蛋外壳的表面也有一层保护膜，能够减少微生物进入鸡蛋内部，如果清洗过度会导致保护膜被破坏，即便再放入冰箱，鸡蛋也很容易变质。但如果蛋壳表面有很多鸡粪和泥土等，可以清洗一下，清洗过的鸡蛋要在短时间内优先吃完。

并且需要注意，已经冷藏过的鸡蛋应继续保持在冷藏的温度，不要把之前冷藏的鸡蛋转移到室温下保存。因为温差的作用，会在蛋壳上形成水珠，可能有利于微生物进入蛋内，使鸡蛋容易变质。

3.保存时间不要太久

一次别买太多鸡蛋，少买勤买为佳，避免储存时间太久。虽然鸡蛋的表面有一层保护膜，但随着鸡蛋存放时间越来越长，这层保护膜对鸡蛋的保护

能力会越来越弱。并且，鸡蛋储存时间越长，其内部会更容易被沙门氏菌污染。

4.尽量不吃溏心蛋

溏心蛋往往是蛋清已经凝固质地较软，而蛋黄还处于液态可流动的状态。这种状态下的蛋黄中心温度可能没有达到 60℃ 以上，那就很难杀死沙门氏菌，可能会携带沙门氏菌和其他细菌，增加食物中毒的风险。相比之下，还是全熟蛋食用安全性较高。

如果实在爱吃溏心蛋，就选正规厂家生产的可生食鸡蛋，并按照说明保存和食用。

5.不要开水冲鸡蛋

从冰箱里拿出来的鸡蛋即使用开水冲，也不一定能达到杀死沙门氏菌的温度，而且基本都是冲完搅一搅就喝了，所以时间上也几乎不能满足杀菌要求。这样的操作就没法保证杀死所有沙门氏菌和其他细菌，反而会增加食物中毒风险。

6.不建议吃毛鸡蛋

毛鸡蛋也就是死胎蛋。可能含有寄生虫以及沙门氏菌、大肠杆菌、伤寒杆菌等致病菌，会增加食物中毒的风险。

总之，鸡蛋虽美味，但一定要注意食用的安全性。鸡蛋身上 最脏 的致病菌，虽然我们肉眼看不到，却是危险的存在，万不可掉以轻心。

来源：科普中国