

福州市闽侯县中国淡水单脚蛭生存情况初探

◆杨英歌

(福州市“数字福州”建设领导小组办公室 福建福州 350001)

摘要: 本文研究福州市闽侯县中国淡水单脚蛭的分布流域与捕捞情况, 饮食文化等。

关键词: 陶江; 中国淡水蛭; 单脚蛭

淡水蛭属(*Novaculina*) 的种类, 据报道国外分布于南亚及东南亚淡水水域, 国内已报道的只有中国淡水蛭(*Novaculina chinensis*)一种, 分布区有江苏的太湖、高邮湖及其相通的河道、广东的深圳河、福建闽侯县的陶江和浙江的湖州、嘉善、德清, 山东省微山县微山湖为该种在我国的最北分布。

一、福州市闽侯县中国淡水单脚蛭的分布流域与捕捞

从南向北流经福建省福州市闽侯县尚干镇与祥谦镇的这段乌龙江支流被称为陶江, 这是一段受海洋潮汐影响的河道, 每日江水涨潮退潮两次, 这陶江拥有的中国淡水蛭两口吸水管联在一起呈单口吸水管的形态, 民间称为“单脚蛭”, “单脚蛭”(Single Clam)又名河蛭。是我国特有的淡水经济贝类。从上世纪80年代, 就有专家开始调查单脚蛭在我国的分布情况, 发现单脚蛭只产于福建省福州市闽侯县陶江流域, 捕捞主要集中分布在从洋洋后至目土山、南洲岛; 陶江尚干大桥附近; 境上村流域这三段陶江流域江面, 其它江面极少发现。

据史料清《榕城考古略》卷下记载“江水贯穿于南北屿间者, 曰蚬江。地多产蚬, 故又名小山曰蚬山。江有沫沫鱼、独脚蛭, 胜比江东鲈蟹。山谷酿酒最擅名, 曰红老。又产香丝笋、仙爪姜、紫香荇等。”推测早年单脚蛭(独脚蛭)的足迹可能延伸到南屿江段。

淡水蛭是一种稀有经济贝类, 陶江单脚蛭忌淤泥沙地, 喜欢硬地崩岸营穴而居。它用斧足移动, 有时钻入土中深度可达20厘米。外壳上端与吸水管时常露出水面, 进行排气, 或吸食浮质食物。肉嫩味美, 蛋白质含量高, 营养丰富, 是宴席上的名贵佳肴。



图1 单脚蛭的分布流域



图2 单脚蛭的主要分布流域

单脚蛭雌雄异体, 不容易识别。进入冬季后, 生长迅速, 俗

语说:“冬节前如小簪, 节后大如箸, 小寒大寒大如指”。清明前后是繁殖时期, 俗称烂肚。六到八月间, 江底泥中可见到蛭苗。特殊年份没有海水侵入, 虽然伏天, 市上也有单脚蛭出售, 但味逊肉瘦。一至四月间, 是捕捞单脚蛭旺季。一艘艘小舟穿梭波光粼粼的陶江上, 热闹异常。一根根长柄铁耙抛入江中, 彼入此起, 挖出泥土, 拣取淡水蛭, 放在清水中漂洗, 一只只单脚蛭鲜润光亮。捕捞时间要选在低潮憩流时。因为涨潮后, 水流速度增加, 江水扰动, 淡水蛭就潜入底层, 挖捞不便。上世纪四、五十年代, 尚干单脚蛭日产量曾高达数百斤。

单脚蛭喜欢聚群而居, 若发现可以成片的采挖, 一平方水域大约有300余个。捕捞人对这段江河的潮汐算法, 简单快捷: 初一至十五, 直接用1-15乘以8, 即得平潮时间, 例如: 初一, 一八得八, 八个字(一个字当地指5分钟), 即40分平潮, 初二, 二八十六, 一点六个字即一点30分平潮, 十六至三十, 减去十五后与初一至十五相同。作为可食用经济贝类, 每年1-4月退潮后, 陆续有村民下河捕捞, 6、7、8月份, 岸边江底即见蛭苗, 入冬后迅速生长, 待翌年1-4月再捕捞。而在近几年的实地调查中, 已经很难见到野生单脚蛭的踪迹。说明整个种群可能已经受污染。江水被污染是最大的元凶。加上人为的过量捕采, 单脚蛭已濒临灭绝。

二、陶江淡水单脚蛭与其它中国淡水蛭的形态差异

中国科学院动物研究所于1973年在江苏太湖及高邮湖进行贝类区系调查时, 也曾发现过一种淡水蛭。经分析鉴定为淡水蛭新种, 这是淡水蛭属在我国的首次发现。此新种壳小型, 质薄而脆, 长方形, 其长度约为高度的3倍。两壳相等, 但两侧不对称。贝壳前部略宽大, 膨胀, 自壳顶向后略缩窄, 压扁。壳顶突出于背缘之上, 位于贝壳前端壳长的1/3处, 向内弯曲, 常被腐蚀。背、腹缘近乎平行。两壳关闭时, 前、后端开口。外韧带黑褐色, 近柱状。壳面具有不规则同心圆的生长纹, 在贝壳前、后部形成皱褶, 并被有一层黄绿色壳皮, 贝壳周缘具有褐色壳皮皱褶, 并常常包裹于壳内边缘, 参考文献中未提及此新种具有两口吸水管联在一起的显著特征。



图1 中国淡水蛭 *Novaculina chinensis*, 新种



图2 中国淡水蛭壳内面图

图3 江苏太湖及高邮湖中的中国淡水蛭



图3 捕捞的单脚蛭

陶江流域的淡水蛭, 1979年它被确认为世界新物种。它的外形如海产蛭, 唯个体略小, 壳薄如纸, 体小壳薄, 显得玲珑剔透, 无明显不规则同心圆的生长纹, 而且两口吸水管联在一起, 故又称“单脚蛭”, 与江苏太湖及高邮湖的淡水蛭形态明显不同。据清《海错百一录》载, “独脚蛭, 味美于蛭而小, 头只一中, 故呼独脚”。



图3 陶江淡水单脚蛭

三、陶江淡水单脚蛭的饮食文化

尚干捕食单脚蛭, 开始于宋宝佑年间进士林津龙。林津龙是

陶江林氏始祖林穆的第十二世孙, 官至尚书干官, 尚干即以其官名乡。尚干单脚蛭随着林津龙的名声也日渐远播。当时林津龙常邀一些进士朋友泛舟陶江, 朋友们一边在舟中酌酒品蛭, 一边唱和献酬, 其乐融融。“溯流天与一帆风, 蓬底开樽笑语同”, 道出了那时那景。清末进士林履端在《尚干乡土志》中是这样描述他的故乡: “江中多鱼虾, 次则鳖蜆, 又次则独脚蛭, 产于崩田岸边。冬后, 乡人售单脚蛭者颇多。余如鳊蟹、田蛙之属, 率皆肥脆甘美, 确有余酒之资。”这其中说到的单脚蛭是闽侯“水中四珍”之一, 更是当地人引以自豪的特产。单脚蛭肉脆味美, 滋阴补体, 深为人们所喜爱。民国时期, 国民政府主席林森回到家乡, 如果赶上单脚蛭成熟, 必定先品尝这故乡的风味。旅外侨胞回乡也必带上一袋馈赠海外亲朋。

当然, 烹食单脚蛭也是一门艺术。它与海产蛭不同, 应当先烧开水, 然后用漏瓢盛蛭, 放在沸水中一泡即起, 再放入预先调好的黄酒、葱茸、酱油、白糖、麻油、味精等七味调料中, 反复搅拌, 均匀后即可食用。因单脚蛭壳脆薄, 只可用口吸。不熟悉食法的, 常常手剥口咬, 则壳破肉粘, 难于上口。

在陶江流入乌龙江的目土村附近, 村民在江水退潮后常到江中捕捞蚬子, 偶尔还有一两颗单脚蛭的零星收获, 要凑成一碗品尝已较困难。看这江畔轰鸣生产的工厂, 单脚蛭目前的生存状况亟需保护。

参考文献:

- [1]刘月英, 张文珍. 我国江苏省淡水蛭类一新种——中国淡水蛭. 动物分类学报, 1979, 4(4): 356-357.
- [2]陈寅山, 许友勤, 饶小珍, 王方平, 福建省闽侯县陶江中国淡水蛭栖息环境和生物学研究. 动物学杂志. 1998 33(6):1-3.

