

# 一张老照片引出一段回忆

## 55年前，我在木帆船上做“伙加歪”

□记者 朱蔚

倾诉人：严嗣声

倾诉时间：10月19日

今年夏天，严嗣声老人在白泉观赏“摇着舢舨过大洋”的画展。一幅幅油画中，淳朴的渔民摇着舢舨，穿梭在洋面上。画面上的渔民、舢舨、码头，还原的真实场景，一下勾起了严嗣声的回忆。

55年前，彼时他还是一个17岁的半大小伙，在木帆船上做“伙加歪”，也就是船上烧饭的岗位，做了两年。那么多年过去了，严嗣声回忆起来的时候，许多细节依然历历在目。

### 上船前 先要学会摇小舢舨的橹

17岁那年，我在二姐的陪同下，来到现在的港务码头，寻找我即将要上去的那只编号为222号的木帆船，因为它的特殊编号，船员们都称它为“三二嘎嘎”。

到船上的主要任务是烧饭，还得学会摇舢舨的橹，这条小舢舨小巧又灵活，平时拴在木帆船的后面拖着走，关键时刻，像是海上的“滴滴”，临时靠个岸到哪都方便。学会了它，就好比学会了在海面上走路。

但先要学会摇橹，双手撑着橹，一前一后地摇着，看上去简单，也蛮讲究技术的，要用橹嘴对准橹窟窿顺着转，转得不好，说不定还要掉出来。记得我第一次学摇橹的时候，一不小心，人就掉到了海里。

我们乘坐的木帆船自身没有动力，需要借助海域的潮水，以风为动力。所以在船上，船老大是绝对的权威，什么时候起航，是先起锚后拔篷，还是先抛锚后落篷，全凭船老大的经验。

随着船老大的一声指令，我把好几斤重的锚链甩起，沿着起锚机的转盘绕上三圈，边上6位船员手里拿着撬棍，随即插进转盘的洞孔。耳边的号声响起，我紧紧地抓住沾染着海泥的锚链，一圈又一圈，有条不紊地码上转盘的一边。

### 船上空间狭小 部分船员把菜搁在地上吃

大冬天的绕完锚链，我的双手也冻得通红，早已冰得没有了知觉，苦是真的辛苦。

跟着就是拔头篷，撑起大篷。四五个船员一起拉着头篷的绳索，一点一点地往后拉，大篷在桅杆上徐徐地升起，海风随即把它吹得鼓鼓的，带来了天然的动力。此时此刻，扬帆起航，我们的活都结束了，可以站在甲板上，舒心地欣赏一下海上美景。

木帆船的尾巴是船老大把控的平台，也是我淘米洗菜的地方。船上资源宝贵，为了节约淡水，淘米的第一道，我都用海水。烧饭的伙舱也很小，只能容纳一个人弯着腰进出，用柴火灶烧饭，用煤球炉炒菜。

吃饭的时候，几位船员在后卧舱约摸6平方米的狭小空间里吃饭，非常拥挤。船老大等5个人围着小圆桌吃，我和其他3位船员坐在伙舱和卧舱的交界处，中间有一条门槛，直接就把菜搁在地板上吃。谁要盛饭了，就近把饭桶递一递。

### 到了带鱼汛期 渔船就转成“冰鲜船”

每到带鱼的汛期时，我们的船就要到渔场的洋面去收购鱼货。去之前，船还要到冰厂去充个冰，变作“冰鲜船”。

怎样让洋面上的渔船一眼辨认



照片由受访者(右一)提供

出我们是来收购的冰鲜船，也有特别的记号。一到晚上，我就在卧舱上点上美孚灯，再在船尾点上桅灯，桅灯上面还要再罩上红色的玻璃罩，标识就特别明显了。

有渔船来“过鲜”时，会和我们的船平行，在此之前，我们也做好了准备工作，会在大篷的桅杆上绑一根四五米长的竹竿，形成“十”字杠杆的作用，我们也叫它“拗杆”。汽油灯的气打得足足的，挂在大篷的篷架上，打出大功率亮光，仿佛白天。船老大把秤杆和秤砣拿出来，其他船员则打开舱盖，做好鱼货入舱的准备。

渔船上的渔民移开舱盖，抡起木柄铁钉的渔耙，把带鱼耙到“筲篮”里装满。我的任务就是用“拗杆”把一“筲篮”的鱼从渔船吊到我们的冰鲜船。另有两位船员，则用一根长棍挑起两个“筲篮”过秤。

两“筲篮”的鱼大概有75公斤，船老大把秤砣在秤杆上来回移动着，后边的渔民兄弟则目不转睛地盯着他，见到老大把秤杆压得平一些，就觉得欣慰。另一个渔民盯着我们船的业务员，看着他把鱼的重量写上账本结算钱。

船员一层冰一层鱼地把过完秤的鱼均匀铺散到舱里，直到整个渔舱装满为止，就把桅杆的红玻璃罩取下了。

### 在船上吃过鲜美的带鱼粥 也捞过海蜇腌制加工

收完鱼货，自己也要吃得好点呀。负责舱内撒冰的船员扔给我几条带鱼，让我煮带鱼粥吃。一眼看去，这些可都是“尖货”呀，每条足有一斤半以上，肉膛肥厚，银骨斯亮。我做菜的劲头也足了，汤锅里的米先煮上，洗干净带鱼蒸上十来分钟

后，用筷子直溜地从上往下一顺，鱼肉随即掉到汤锅里，碎鱼肉和锅里的米搅拌均匀后，改用小火焖煮成粥，起锅前，再撒点儿盐。

这锅透骨新鲜的带鱼粥吃起来可太美味了，口感绵糯鲜香，吃到嘴里油麻麻的，一位船员吃完后意犹未尽地评价，“鲜得我头发都要掉光了。”

到了七八月，是过鲜鳊鱼的季节，也是海蜇旺发的季节。白天木帆船停在金塘洋面上，一位船员叫我摇上舢舨和他一起去捞海蜇。他拿着捞篷站在舢舨的前面，我在后面慢悠悠地摇着橹，到了海蜇的区域，一只只的海蜇漂在洋面上，就像一口口倒扣的铁锅，仿佛是在晒太阳。

捞海蜇其实很简单，它没有眼睛，基本一捞一个准，但当海蜇上停着一只小米虾，它们一起打配合的时候，就有点难度了，海蜇会迅速沉入海里逃之夭夭。

所以满载而归也不难，回到大船后，就要处理海蜇了。它的表面又黏又滑又涩，一碰到皮肤就会痒得不行。船员们都是脚踩高筒靴，手戴皮手套和袖套，才开始加工。他们把海蜇头和皮子分离后去除内脏，再刮掉皮子上的红薄膜，摘除海蜇头上手指粗细的“胡须”，这才开始腌制。

食盐和明矾混在一起，一层皮子一层盐地腌制。海蜇要腌三次，直到最后，肥厚水肿的皮子腌成了薄薄的一张“纸”，这才算完。

### 三条船上的“伙加歪” 一起拍照留念

我记得有一回船靠码头，一艘流网帆船和我们的船并到了一起。

中午时，那条船上过来一个“伙加歪”冲着我嚷，“老大，炒菜没盐了，来不及上岸去买，给点盐吧。”对方竟然叫我“老大”，我心里顿时乐开了花，别提有多高兴了，赶紧给他找了点盐。

吃中饭的时候，那个小伙还端来了一大碗蛏子让我们尝尝鲜。在历次的“过鲜”中，经常会有渔民用他们捕来的鱼换我们的蔬菜和淡水。

鱼汛过后，我们船开始做起了运输。有一回开到海门去装“筲篮”，这活好，干净又清爽，比到上海去装水泥、煤灰干净得多了。不过回来的时候，遇上了风浪，木帆船一会儿被高高地抛起，一会儿又像是落入了万丈深渊。洋面上的波涛翻滚着，海浪像猛兽一样冲上甲板，突然又一个巨浪，扑向船头而来，一时间，船头被深深地埋压在海面下，足足有好几秒钟，船头才缓缓地露出海面。

我第一次经历这样的瞬间，吓得尖叫一声，胸膛里的心脏都要跳出来了。回头看船老大，却是一脸沉着，不慌不忙地应对，牢牢地把握船舵，我这才体会到“大海航行靠舵手”的真理。随即我感觉到胃里面翻江倒海般难受，五脏六腑感觉都要吐出来了。

一次偶然的的机会，我们3只木帆船一起停靠在港湾码头，船员都上岸“探亲”，只剩下我们3条船上留守的“伙加歪”，经历、年龄相仿的我们各自拿出好吃东西聚在甲板上吃饭，说说自己的故事，海风吹吹，小酒抿抿，也是难得的惬意。这时，我提出去码头的舟山照相馆拍张照片，大家就乐呵呵地一起去了。

前两天，我找了找，这张照片竟然还在，虽然很旧了，还是看得清楚上面我们三个人的样子。如今55年过去了，不知道他们现在又在哪儿。

情感的流露

心灵的抚慰

听你倾诉 陪你改变

你可以拨打我们的

情感热线：

13867225000

QQ: 942157858

(请注明“我要倾诉”)

也可以发E-mail:

zswb05@zsnews.com

地址：

舟山市新城长升路30号

《舟山晚报》专特刊部

“情感倾诉”版编辑收

邮编：316021