



作者简介：

乐佳泉，舟山人，中国作家协会会员。1985年开始发表文学作品，曾获全国青年散文大赛一等奖，全军文艺“新作品奖”二等奖等。1999年11月借调到公安部负责撰写某英雄事迹在人民大会堂的报告稿。先后因写作成绩突出荣立二等功一次，三等功四次。著有散文集《与浪共舞》《沙雕无限》《六横如山》《走进六横岛》《踏浪而来》等。



作品集音频已在“竞舟”上线  
扫一扫二维码聆听文学之美

# 拌嘴小姑

□乐佳泉

我说这是一种鱼，你肯定不信！任何人乍一听“拌嘴小姑”这几个字的时候，首先想到的是嫂子和小姑子那些家长里短的事。

但生活在海边有时就这么神奇。我老家在浙江舟山一个叫六横的小岛，岛上的人们称一种鱼为“拌嘴小姑”。

而事实上，六横附近的虾峙、桃花以及宁波梅山、象山石浦等地的居民，也都是这么称呼的。

更神奇的是，这种鱼长得细细长长，样子还挺俊，被人们调侃为鱼类中的“美男子”。

春节过后，是张网船最忙碌的季节。旧时，六横岛上有几个村庄张网船特别多，像小湖、积峙和滚龙岙，许多人家都以张网为生，而岛的东北部有一个村庄更是直接以“涨网岙”命名，几乎家家户户都有张网船。

张网作业，顾名思义就是渔民在涨潮的时候下网，等到落潮时起网，这种捕捞方法在沿海地区非常常见，其捕获的也都是些不起眼的新鲜，像虾潺、沙鳗、虾蛄、望潮（八爪鱼）等这类海边人家餐桌上极为普通的食材，都是张网船的收获，俗称“张网货”。

张网船都是近海作业，这“张网货”就来得特别鲜活，有时由于潮水的关系，张网船到下午两点多才靠岸，集市早就散了，过去又没有冰鲜这一说，如果放在家里等到第二天早上才拿到集市上去卖，那肯定就“蔫塌塌”不新鲜意思了。这时渔民们就会将“张网货”装在两只筐里，挑在肩上，抓紧时间一个村庄一个村庄地沿途叫卖，口里还高喊着：“卖张网货咧！”

“张网货”里有一种小鱼特别美味，那就是“拌嘴小姑”，一般都混在“糯米饭虾”里。

什么叫“糯米饭虾”？就是平时我们吃的虾皮，在虾皮还没晒干之前，也都是只只新鲜的小虾，白色的虾身红色的虾头再配上两只黑眼睛，密密麻麻地放在筐里，烧熟后，连壳带肉都是软的，所以俗称“糯米饭虾”。

“拌嘴小姑”连同“糯米饭虾”一起烧熟后，灰黑色的鱼身就很突兀地在菜盆里“显摆”了出来，我们都抢着吃。这鱼的肉质紧实而又有些嫩滑，去头去尾后，就中间一条硬刺，用筷子夹着一拨弄，鱼肉和鱼刺就分离开了。有时这鱼刺还带有暗蓝色的，也许是烧制过程中什么物质发生了化学反应，使鱼刺起了某种变化，但我们也不管这些，赶紧扒拉几口饭，夹几条“拌嘴小姑”来下饭。

究竟什么味道？还真难描述，既没有虾潺那种“软绵绵”的滑，又不像马鲛鱼那样“干巴巴”的硬，但吃后却回味无穷。

其实，渔民卖“张网货”时，会事先将“拌嘴小姑”“赤鳞鱼”“虾蛄”等都分拣开来，单独卖，这样价格就会卖得

高；而混在一起，因为给人一种乱七八糟“糊塌塌”的感觉，自然卖不出好价钱了。

小时候家里买到的“张网货”都是在家门口，那些挑着筐沿村叫卖的渔民渔嫂根本就没有时间进行分拣，所以价格便宜，但种类杂而多，这也让我们有机会品尝到各类海鲜的美味。

说了半天，有人可能会问：这“拌嘴小姑”究竟长什么样啊？

其实这种鱼许多人肯定见过，但长得确实很奇特，尤其是它的嘴巴很有特点，尖尖长长的，突兀出来的硬骨能与它的脑袋差不多长，体形修长，有点像电视上经常看到的剑鱼，就是海明威《老人与海》中描写的大马林鱼，但尽管外形相似，却不是剑鱼，我们大多数人称之为“尖嘴鱼”。

这种外观奇特的尖嘴鱼，也许是因为其独特的长相，抑或是其尖尖的嘴巴，让六横岛一带的渔民引发了无穷的遐想，抑或是初为人妻的渔嫂，受够了尖嘴利牙小姑子的欺凌，于是干脆将它称之为“拌嘴小姑”。不过仔细想想，这俗称还蛮意味深长的，因为这鱼似乎永远长不大，即使现在非张网作业捕捞上来的，最大也只有成人拇指那么大小，就像小姑子在嫂子眼里永远长不大一样。

当然还有一种说法是，之所以将此鱼称为“拌嘴小姑”，是因为东海龙王的大公子娶了北海龙王的闺女后，这位北方来的嫂子不习惯南方生活，整天闷闷不乐，身为龙王小女儿的尖嘴鱼得知后挺身而出，有事没事就找嫂子斗嘴聊天，叽叽咕咕，似吵非吵，帮她分散注意力，于是就有了“拌嘴小姑”的雅号。

我听后，觉得这故事也太扯了，肯定是杜撰的，你想想，东海龙王多威武啊，吃的是螺肉海蜒，住的是水晶龙宫，怎么可能会有这么瘦小的女儿？即使出生时很瘦弱，那日后补一补也能长胖啊，再不济也不会是这种类型的尖嘴鱼吧，最起码的也是个胖嘟嘟的车斗鱼吧，那样才符合东海龙王女儿的身份嘛。不过转思忖思忖，哪吒不也很瘦小吗，不也是托塔李天王的三公子啊。唔——这神仙的世界，咱们还是不太懂哦。

这么说来，这“拌嘴小姑”还是有点仙气的吧！

其实，这种鱼学名称之为尖嘴扁颌针鱼，书上是这么介绍的：体细长侧扁，尾部逐渐向后变细，头长，两颌向前延长成喙，下颌稍长于上颌，其尖端为软骨质，上颌中央线上有一细沟，下颌前半部有一深而宽的沟。具体的经济价值我也不太清楚，不过后来渔民们将张网捕捞上来的海鲜都挑拣分开后，发现这种鱼还是蛮多的，专门买来烧制后，值得品尝。具体的做法是：买个半斤左右的“拌嘴小姑”，逐条从腹部切开一道口，除去鱼的内脏，再用清水冲洗一遍，洗干净鱼肚两侧漆黑的粘附物。有些人

觉得这长长的嘴和宽宽的尾巴没有多少肉，于是在剖洗时便将其去头去尾，我则建议保留着，一来烹饪出来后，作为一盘海鲜可见其完整性，装盘和上桌都有仪式感；二来这尖嘴和尾巴虽说没有多少肉，但其内在的物质还是很有营养价值的啊，就像猪骨头，尽管没有肉，但炖煮后，其内在的营养物质就不就释放出来了。

将洗净后的“拌嘴小姑”装在容器里，倒入半汤匙盐，一汤匙酱油，少许陈醋、白糖和黄酒，搅拌均匀，这样腌制半个小时。半个小时后，开始烧制：热锅放油，逐条将鱼放入锅中，直接用油煎，至煎得表皮微微发黄时便将鱼翻转过来，再煎另一面，将两面都尽可能地煎成金黄色时，即可出锅。煎好的“拌嘴小姑”要趁热吃，吃起来也特别方便，刺少肉多，咬在嘴里表皮酥脆，肉质鲜美。这么简单的做法，吃货们不妨收藏下来，一定要找机会来做来尝尝哦。

记忆中，这种尖嘴的“拌嘴小姑”当时混在“张网货”里的有两种鱼，另外一种的外形呈粉红色，长相也差不多，嘴巴长长的，只是这种鱼的前端是空心的，就像含了根注射器似的。后来我查了资料，了解到这种鱼叫烟管鱼，其味道也比上面提到的那种尖嘴扁颌针鱼差很多，咀嚼起来有股说不出的味道，腥得很，不好吃。这可不能说我嘴巴刁爱挑食，咱老祖宗其实早有断论，早在清朝时期的《海错图》中，就有关于烟管鱼的介绍，说烟管鱼“全体皆油，不堪食”。我们小时候吃饭时规矩重，不能在菜盆里挑拣扒拉，如果夹到这种鱼的时候，一般会在嘴里吸吮一下，然后用筷子夹着就像鱼刺一样搁在旁边。不过，据说这种烟管鱼在日本极受欢迎，做成寿司美味得很。

“拌嘴小姑”已是儿时的记忆，由于其不起眼，等你嘴馋想吃的时候，却是难觅踪影。一次，我跟几位朋友说起有这么一种鱼，大家被我说得心痒痒的，于是决定到菜市场里去转转，看看能否运气好买些回来，结果跑遍舟山城区的几个菜场都没有，还特意驱车到国内最大的海产品集散地——沈家门水产码头，结果也是空手而归。直到后来又一次回到六横岛，无意中在镇上的农贸市场发现了这种尖嘴扁颌针鱼，买了一些回来带到城里，邀几个“吃货”，请一家农家厨师加工。厨师说这种鱼以前都是喂鸡喂鸭的，他也从来没有烧制过，于是按常规做法进行了红烧，端上桌时，大家争先恐后进行品尝。

没想到，这些家伙把嘴一瘪：味道也不过如此嘛！

那要怪厨师啊，厨师都把这种鱼当成喂鸡喂鸭的饲料了，还是第一次烧制，味道能有把握吗？怎么能怪我推荐呢！

只要烹饪得当，我始终觉得“拌嘴小姑”还是很美味的。

写作感想

## 海岛给了我笔下的浪花

□乐佳泉

我出生在舟山六横岛，海风、礁石、渔船，从小就看惯了，没觉得有什么特别。后来拿起笔写东西，才发现这些已成了浸润在血液里的意象。

潮汐涨落是时间的刻度，也是海岛生活无声的注脚。最熟悉的是鱼货的腥味、浪花的声响，以及军营里的晨光与渔村的烟火，还有那些海岛独特的习俗，逢年过节时的祭祀、出海前的祈福。最难忘的是小时候看渔民出海，木帆船摇曳晃晃消失在晨雾里，妇女们站在岸边，直到帆的影子也没了，才转身回家，那种情景即使若干年过去了，还时不时地浮现。

在军营里，让我与这片海结下了更深的缘。第一次出海，正好遇到风浪，浪头涌来，舰艇被高高抛起又重重砸下，浪打上甲板，海水混合着汗水灌进领口，也随着晕船呕吐物腥着嘴角，没有想象中那么艰辛，也没有传说中那么浪漫，就是很自然的事情；东边渐渐发白，慢慢透出一抹红，太阳就出来了，没有刻意的壮观，也没有特别的激动。舰艇一直开着，引擎声闷闷的，浪花拍着船舷，海面又恢复了平静，湛蓝的海水依旧泛着微光，好像刚才那场风浪从未发生过。

经历是灵感的触动，写作有时并不只是个人的小事，也能用来讲述身边人的故事。海岛给了我笔下的浪花，教会我老老实实在地看，安安静静地写。浪打在礁石上，退去，还会再来；日子过去了，还能用文字留住。这就足够了。

### 履之留痕

# 东极的诱惑

□范永海

东极，因电影《后会无期》而广为人知，更是东海中一颗璀璨的宝石。去年8月初，电影《东极岛》的播出，助推了它成为远近闻名的旅游网红打卡地的速度，从沈家门半升洞到庙子湖的船票需要提前一个星期预订才稳妥。月底，上海的战友带家人计划9月1日到舟山玩，我推荐去东极，并提前订好了船票。

那天下午，海星轮一路前行，满眼都是湛蓝色的海水。约5时，来到庙子湖岛。在民宿放置好行李，我们登上财伯公雕像观景台，准备看日落。观景台位于庙子湖岛较高处，一眼可俯瞰全岛与海面。那时，天变阴，西下的夕阳躲在厚厚的云层里，海天交接处有一道淡红色的光，天空呈微蓝色，不远的山呈青黑色。近处的海水也呈青黑色，港湾内停泊着10余艘船。头顶和近处的云层变幻莫测，一会儿黑白翻卷，再一会儿镶上金色，最后变成一朵朵絮状棉花飘在微蓝的天空中。走到一处植被前，一排高高的芦苇出现

在眼前，顶端的苇絮轻轻摆动，从手机框里看去，如插入云端，颇有意境。

下午6时左右，阳光完全钻出薄薄的云层，把周边的云层染成金黄色，光线斜铺下来，远处的海面也成了金黄色。那时，整个港湾内明晃晃的，山上的层层建筑和植被掩映成趣。依山而建的民居，层层叠叠，沿山坡由海面向山腰延伸，形成“层层爬升、错落有致”的布局，我心中不觉一震：真不愧是“海上布达拉宫”呀！

夜晚的码头上，灯火辉煌，热闹非凡。走进一家海鲜餐馆，坐在二楼的露天阳台上，吃海鲜，喝啤酒，聊聊战友之情，听着音乐，吹着海风，看月光下波光粼粼的海面，悠然地享受着那段美好时光。饭后去散步。月光有点淡，但还是照亮了港内抛锚的船只，海面呈暗绿色，沿海港附近的海面上倒映着岸上建筑物反射的彩光，黄的、蓝的、紫的、褐的，像一幅油墨画铺在海面上。走到一处岸边，叫嚷声从前面传来，走

近才知是海钓者在叫卖刚钓上来的海鱼，大家七嘴八舌，好不热闹。

原本计划第二天下午去东福山岛玩，顺便第三天凌晨在新世纪第一缕曙光照射点看日出，因战友家中有事要早点返回，故商量决定就在庙子湖看日出。

第二天早上4点40分起床，爬到山顶观日亭处时，已经有三四十人站在那里了。东边天际早已泛黄，云层太厚，且有一大团乌青色的云像一片宽大的瀑布一样直挂到海面上，挡住了初升的太阳，只在云层边沿露出一小点金光。慢慢地，那团乌青色的云变淡变薄，周边也显得更亮，青浜岛和东福山岛也渐渐清晰起来。很遗憾，昨晚睡觉前还想象着能看到蛋黄形红彤彤的太阳跳出海面的壮观情景，如今却只看到堆积云层的变化多端，中间一大块云黑乎乎的，两边的云层显乳白色或浅金色，到最后云层全部泛红，等云层一点点散去，完全看到太阳时它距离海面已有十余层楼高了。尽管如

此，大家还是欢呼声一片，享受着海上日出别样的美感。

在山顶拍摄了合影后，顺着公路往下走。用手机拉近镜头远远看到了东海第一哨，“云雾满山飘，海水绕海礁……”《战士第二故乡》的歌曲不禁在耳边响起。下山过程中看到了不少旧营房，作为一名退役军人，我脑海中马上出现一群官兵当年在那里工作、训练的场景。顺着山路而下，在“倒陡街”上闲逛了半个多小时，还参观了里斯本丸营救事件纪念馆。街道窄小，但商业活跃，民居、民宿、小吃店、纪念品商店鳞次栉比。部分民居外墙绘有渔民画，色彩艳丽、题材夸张，反映出渔家生活与海洋文化信仰。

午饭后，我们带着沉甸甸的满足感离开了东极。途中，坐在船上向外看，感觉被一望无际的湛蓝色包围着，好像穿行在充满诗意的童话世界里。