

八月,千帆出海

□谷均



AI制图

八月,岱山高亭中心渔港人声鼎沸。鞭炮声声落在长堤和码头上,沉寂的海面被渔船彩旗所覆盖。

高亭港、江南山、长涂、浪激渚、东沙、衢山……各个码头汽笛声声,打破了海天地间长久的宁静。近千艘钢制渔船一起收锚出海,乘风破浪向无边的大海驶去。

数日前,这些渔船还像静默的阵列一样绵延数里,现在,却汇入了洪波,去赴一场关于潮汛和渔家生计的宏大约定。

岛上渔民世世代代都是在风浪里讨生活的。休渔对于他们来说不是闲散放空的歌脚,而是一次“整装”和“偿还”的仪式。渔港码头仍旧是一幅有条不紊的烟火长卷。但是这一切,都必须从开渔前的几个月说起。

由于工作原因,我经常去高亭浪激渚附近的美丽渔港。在那里认识了“浙岱渔”某船老陆。在岱衢洋、灰鳖洋耕海30余年的船老大,正守着他那三四十米长的钢制渔船。往年开捕,天还未亮他就解缆出发,没有一点空闲;现在伏季休渔,他才有大把时间来仔细地修缮这艘陪伴了半生的“铁伙计”。

天刚亮,老陆就扛着油漆桶、打磨机登船。他拿钢丝刷一点一点地把船上所有的海蛎壳、陈年盐渍都刮干净了。咸腥的海水渍已经渗透到钢板的纹理里,如果不清理的话,不出两年,钢铁的“骨骼”就会被锈蚀穿孔。待打磨干净后,他再调和朱红船漆,一遍遍仔细地涂刷。甲板、船舷、渔舱边角一处不落。鲜亮的红漆映着海面粼粼波光,成了灰蒙蒙渔港里最滚烫的色彩。船舷如果出现老旧木板松动情况,他就去高亭建材市场找来硬木,亲手打榫加固,再换上新的船锚和防滑缆绳。修理整艘船使其整齐坚固如抚慰即将出征的战马那样——抚摸过船艏被浪头咬过的旧痕就如抚摸自己掌心的老茧一般等待休渔期结束的临近。

修船之外,补网也是岱山渔村夏天特有的风景线。沿浪激渚渔港长堤望去,一顶顶渔网一字排开,破损的拖网、张网、蟹笼网无处不在,看不到尽头。岛上渔民的妇人

会补网,午后,她们坐在堤岸上用矮凳,竹梭在尼龙网上飞舞,指尖在网线之间穿梭的时候,风浪打散的裂缝就被细密的网线缝合了。每一张破烂的渔网都要耗费大半天的时间。海风带着浓浓的盐分从堤岸上刮过,把渔网一层层地吹得发出簌簌的声音,就像老底子海在叹气。妇人一边补网,一边谈天说地,几个小朋友在一旁拾拾落下来的网线,玩着小龙虾。这就是阿拉岱山人的夏天渔港场景。

休渔期既是补修,也是还债。另一件大事就是增殖放流,保护岱山人赖以生存的东海渔场。每年休渔期,县渔政站会和各个村的渔民一起在灰鳖洋、岱衢洋海域投放鱼苗。早年由于无节制地捕捞导致近海带鱼、大黄鱼几乎灭绝。现在休渔和放流并行才是养海护海的根本。

投放当日码头人山人海。塑料桶装着鲜活的黑鲷苗、梭子蟹苗、黄姑鱼苗,众人一起把桶抬上船,在指定水域轻轻地倒出。万千鱼苗随水流向蔚蓝游去,四散游向深海。岱衢洋自古就是大黄鱼的洄游栖息地,一代代渔民靠海吃海,如今人人都懂得了

取之有度、用之有节的古训。老辈手里就传下来了——海养人,人也要养海。

东沙古渔镇广场上又举行了一次织网擂台赛。各个村庄选出的巧手妇人上台表演,裁判一声令下,竹梭在手中上下飞舞,尼龙网线互相缠绕交错。那不但是比赛,更是技艺的展示,千丝万缕缠绕得有条不紊,围观者喝彩声此起彼伏。擂台边,渔文化小摊林立,贝壳摆件、绳结挂件应有尽有;老渔民现场作渔民画,手把手教孩子编蟹笼。这些古老的耕海技艺,在一针一线、一梭一织的传承下,一代代传下去。

落日穿过渔港,把渔船和晚霞合在一起。堤岸上补网的妇人陆续收拾工具回家,滩涂只剩下潮声缓缓漫上来。

岱山人休渔不是停止和海在一起,而是温柔地休息并奔赴。短暂的休息是修补岁月创伤的补给,投放鱼苗是偿还大海之债的方式。这一切都是为了3个月后开渔时更有底气地去迎接更加丰饶的潮汛。

人生亦是耕海。知道什么时候停止前进,在静寂里修养身心,积蓄力量,从容面对即将来临的山海。

蟹季话蟹事

□陆松潮

今年“小开捕”,因为台风“白海豚”被硬生生把出洋时间推迟到了立秋过后的一个星期。不过,海况无常,听老渔民讲强台风的翻江倒海往往会撼动潮隔,使梭子蟹更容易进网入笼。从这个意义上推断,今年的蟹汛应该是个“丰收季”。

蟹属一年生海洋水族,海中常年可见,在过去较长的一段时间里由于过度捕捞叠加近海生态受损,渔业资源日渐凋敝。为养护东海生灵,国家从可持续发展的战略高度出发,规定每年的5月1日至9月16日为东海渔场伏季休渔期。

结合梭子蟹生长习性与舟山渔场海域特质,省市政府因地制宜出台专项保护措施:先于4月1日提前启动蟹类禁捕,再于8月5日前后特许部分作业方式先行开捕。一番有序养护,才有海岛人心中一年一度鲜活的蟹汛。

蟹类名目繁多,舟山人嘴里的“蟹”,一般特指梭子蟹。前些年,“舟山梭子蟹”成功注册国家地理标志,成为舟山渔场又一张亮眼的海洋名片。

舟山渔场的“四大经济鱼类”是带鱼、大黄鱼、小黄鱼、墨鱼,其余海产一概归入杂鱼之列。早年间梭子蟹身价低微,老一辈尚能记得当年市价仅售3分钱一斤,多被用作饲料和鱼粉的原料,难登大雅之堂。

那年我刚20岁出头,初入职场,迎来的第一场历练便是跟随渔船参与冬汛生产,体验渔家劳作,磨砺吃苦耐劳的心性。

海上作业人手紧凑,各司其职。我不熟悉捕捞技艺,只能听从船老大安排,承担辅助工作,岗位唤作“脱蟹”,顾名思义,便是将缠绕在渔网间的梭子蟹小心剥离,归置舱中。

冬汛之际正是梭子蟹膏满肉肥之时。梭子蟹生性悍勇,张螯舞爪,常常自缠网衣,把网线搅作一团乱麻。对网作业讲究纲举目张,上纲浮力、下纲沉力相互平衡,方能正常发挥。遇上死死嵌在网中、难以徒手拆解的

肥蟹,无奈之下,只能以木锤捣烂,成全网衣规整。如今回想,终究是暴殄天物,若是放到当下,我断然不会这般粗暴处置。

海洋生态持续修复,渔业保护举措不断落地,舟山渔场梭子蟹资源稳步回升,已成为全国规模最大的交易集散地,完整产业链顺势成型。每到蟹季,梭子蟹“横行”全国,产业红利持续外溢。长三角众多食客,每逢此时驱车跨海,奔蟹而来,专赴舟山寻这一味海鲜。红火了水产市场,也带动了海岛文旅;游客饱尝舌尖鲜味,一览渔港风情,为岛城添了无限风光。

每至蟹汛,舟山国际水产城梭子蟹交易中心川流不息,车辆首尾相连,宛成长龙;跨海大桥之上,各地慕名而来的寻鲜者络绎不绝,又是一条车流长龙。一时之间,两条长龙相向奔赴,堪称“双龙抢珠”,尽显岛城盛景。

产业蓬勃生长,催生出独特的海洋蟹文化。1999年,首届中国舟山国际沙滩文化节在朱家尖南沙隆重举行,组委会选定梭子蟹作为吉祥物,以“阿德哥”命名,象征友善开放、包容亲和,亦含海岛人坚韧勇毅、踏实肯干的精神,架起舟山与外界往来的文化桥梁。

蟹的印记,早已渗透海岛日常风俗。六横一带民间操办婚丧大事,蟹是宴席上不可或缺の珍馐。尤其祭祀场合,“十六大碗”供品之中,梭子蟹必须摆上祭桌显眼处。纵然市价高昂,也要尽力置办,以此寄托对逝者的追思。

随着乡村振兴深入推进,渔农村生态向好,百姓日子富足安稳。如今寻常渔家餐桌,隔三岔五的都能见到熟蟹通红的身影。举箸投勺之间,一盘鲜蟹承载着家人的温情与孝意。

我的岳母年届九旬,曾为船老大家的女主人,爱好吃蟹自在情理之中,尤其贪恋蟹螯当中那一坨嫩肉。奈何年岁渐高,牙齿无

力,再也啃不动坚硬的蟹壳了。内弟素来孝顺,只要餐桌摆上梭子蟹,总会细细咬破蟹钳外壳,一丝丝剔出蟹肉,盛入老人碗中。每每目睹此景,总有一股暖意注入我的心田。

舟山人食蟹,自有一种豪放气派,少了一份细品慢尝的雅致。往往是两半掰开,取出蟹黄、挖净蟹肉,大口咀嚼,常常忽略蟹腿暗藏的鲜甜。这份不拘小节,恰与舟山人洒脱坦荡的性情相得益彰,和江南水乡细细品鉴大闸蟹的吃法,形成鲜明对照。

好客,早已融进舟山人的血脉。蟹季访友走亲,手里常拎一只泡沫箱,盛满刚采买的鲜活梭子蟹,已然成为民间不成文的礼节。如今物流便捷,不少人直接通过生鲜快递,将海味送往远方亲友手中。薄薄蟹壳,仿佛一叶小舟,承载着山海之间绵长情谊。

海岛人待客,还有一种优雅方式:趁着蟹季设宴,邀约漂泊在外的亲友归岛,品蟹小聚,消暑闲谈。沈家门大排档的食客里,本地居民占比过半,足见蟹宴在海岛人情往来中的分量。

顺应这般风气,去年蟹季,我也设席邀友做了一回东。菜肴皆是家常风味,唯独用心之处就是特意托渔民朋友将刚离水的梭子蟹以柴油灶烤至入味,直接带上岸。一大盘外壳泛着焦红,焦香裹挟着鲜美的梭子蟹,人手一只,吃得酣畅自在。

受邀的朋友皆已年近古稀,平日各居一方,难得相聚。借着一盘鲜蟹寄寓情谊,把酒闲谈,祈愿风调雨顺、福寿安康。坦言我们这一代人,恰巧巧逢蟹汛,赶上了国泰民安的好时代,值得好好珍惜。宴席将散,桌面尚有半盘剩蟹,我便提议,各家平分打包带回。后续传来的反馈,简简单单一个字:鲜。一众老友,都成了不折不扣的“蟹粉”。

又是一年捕蟹季。人们吃蟹、聊蟹,风味与风景交融,年年如是。那么今岁蟹事,又该聊些什么呢?我大抵已猜到了几分。

樟州湾捕鲜记

□李海州

周末,好友临时起意要去捕鱼,我便带儿子一同前往。我们导航到舟山朱家尖莲花村的捕鱼服务中心,穿戴好救生衣,便登上了已在等待的拖网捕鱼船。水手解开缆绳,柴油机闷响一声,船身微微一颤,便载着我们驶离了岸边。

码头渐渐退成一枚小小的标点,樟州湾的弧形海岸在视野里舒展开来。朱家尖这一带的海,近岸处尚有几分浑浊,待船驶出三五公里,水色便清润起来,是一种介于碧玉与青瓷之间的绿。浪稍微有点大,船行其上,有节奏地起伏,像一只巨大的手在轻轻托着摇篮。

儿子起初还老实坐在舱里,过了十来分钟便坐不住了,慢慢靠近船老大。船老大见他对驾驶感兴趣,笑道:“想试试?”儿子眼睛一亮。船老大便让他站到舵轮前,手把手教他辨认航向——船头对准远处的某座岛屿,舵轮微调三五度便能稳住航线。儿子握着舵轮,腰板挺得笔直,目视前方,神情专注。看他认真投入的样子,真有几份船老大的架势。

船行了半个多小时,已驶出莲花村海岸10公里左右,船老大看了看海面,点了点头:“差不多了,下网吧。”船尾的两位水手启动绞盘,巨大的袋形拖网缓缓入海中,等绳子差不多快放完了,他们在两侧的绳子上挂上了大铁板,让拖网沉到海底。

拖网捕鱼的原理说来并不复杂:船尾放出锥形的大网,上沿缀浮球撑高网口,网口由两块铁板撑开,像一张在海中张开的巨口。船拖着网前行,网口扫过的水域,鱼虾便被收入网中。与其他捕鱼方式不同,拖网不挑不拣,有什么捞什么,倒像是大海随手塞给渔人的一包杂货,打开之前,谁也不知道里面装着什么。

巨网完全沉落海底,船速稳下来,引擎声变得绵长,所有人都安静了,盯着海面。没过多久,便有海鸥三三两两地飞来,先是几只,继而越来越多,偶尔俯冲入水啄食浮游小鱼,发出尖利而快活的鸣叫。船老大说,海鸥最精明,它们知道拖网会把深水的小鱼惊到水面,正好跟着捡便宜。远远望去,白色的海鸥在碧绿的海面上翻飞,像谁往天上撒了一把碎纸片。

拖网持续了半个多小时。船老招呼水手:“起网。”马达再度轰鸣,起网的号令打破海面静谧。船上绞盘缓缓转动,粗麻绳绷紧,沉甸甸的拖网自海底浮出,网袋鼓鼓囊囊,水珠顺着网眼哗啦啦滴落甲板。待到整只渔网拉上船舷,解开网底活绳,一舱鱼货轰然倾倒,甲板瞬间热闹起来,鱼虾在甲板上蹦跳、扑腾,银光闪闪。银亮鱼身、青褐蟹壳、半透明富贵虾叠叠翻滚,儿子在一旁,拍手惊呼,伸手轻碰滑嫩的豆腐鱼,又碰碰梭子蟹,充满了好奇。

我仔细观察,最多的是豆腐鱼,身子细长柔软,半透明,像一截截冰凉的玉,在阳光下泛着柔润的光泽。鲳鱼也不少,扁扁的身子银白如镜,在甲板上扑棱棱地跳。梭子蟹挥舞着大螯,青灰色的壳上布满细密的纹路,像披了一身铠甲。最抢眼的是富贵虾,就是俗称的皮皮虾,弓着身子弹来弹去,虾壳透出青绿与紫红交织的光泽,像一截截活动的宝石。

我们分工分拣,挑品相好的海鲜,将它们放进泡沫箱,覆上一层碎冰,准备让我们带回。剩下的一些小鱼虾,便扔到海里,给海鸥吃,也算物尽其用。收拾妥当,掉转头头归航。船老大说,东海小海鲜贵在一个“鲜”字,出水一小时内烹制,不必繁复佐料,便能尝出海浪本味。

船靠岸时,日头已偏西。我们把泡沫箱放入汽车后备箱,一路飞奔回家。到家后,我和儿子马上开始清洗小海鲜,开始蒸煮。儿子催着先煮梭子蟹,我们把梭子蟹清洗干净,摆入盘中,放入电饭煲,等待蟹熟的工夫,我开始清洗豆腐鱼。十来分钟后,锅盖打开的刹那,白汽裹着海水的咸香轰然散开。梭子蟹的青壳已转为橘红,像披了一身黄昏的霞光。掰开蟹斗,蟹黄饱满如凝固的落日,蟹肉一绺一绺,雪白分明,入口鲜甜弹润,汁水在齿间迸溅。

再做剁椒豆腐鱼。豆腐鱼无细刺,肉质细嫩软糯,清水略余便装盘,铺上一层鲜利椒,淋少许生抽清蒸。蒸汽升腾间,独有的海鲜鲜气混着辣椒微辣弥漫全屋。夹起一块鱼肉,入口便化,没有丝毫腥气,海水浸润出的清甜,在舌尖漾开,软嫩似含一汪清泉,辣椒只衬鲜,不夺海味,一口落肚,唇齿间鲜意久久不散。

在蒸剁椒豆腐鱼的同时,开始水煮富贵虾,清水加姜片去腥,不加多余调味,大火煮沸片刻即可出锅。剥开其壳,虾肉紧实弹润,浸透了海水的咸鲜,虾黄绵密,微微回甘,咬下去汁水充盈,咸甜交织。还有一盘小杂鱼也是清蒸,摒弃重油重酱,恰是对当日海捕生鲜最大的尊重,食材本味,从来无须繁复修饰。

从鱼虾出水到上锅,前后不到一小时。那一口鲜甜,藏着十公里外东海的风浪、半小时拖网的等候、近海独有的鲜活。人间至味,不在珍馐宴席,而在亲手赴海、现捕现烹的自然本味。此番朱家尖拖海之行,山海与烟火在此交汇,成为心底一段难忘的拖网捕鲜记。

