

采牡蛎的人

奉化莼湖镇塘头村，滩涂边的一艘排船上，刚采收的牡蛎堆成了一座小山。

51岁的渔民王吉良坐在船沿上，随手挖下一颗，没有蚝刀，就直接用小石子砸开，“嗞溜”一声吸到嘴里，“城里人图新鲜，早几个月就开始吃，其实长到现在的牡蛎才够肥。”

冬季是吃牡蛎的时候，民间历来有“冬吃海蛎子夏吃蛤”的说法。海蛎子，是北方人对牡蛎的叫法，而在南方，也有人把牡蛎称为蚝。

把采收回来的牡蛎拉上岸，岸上的小工们开始忙活。岸边，绿色编织布搭建的帐篷排成了一长溜。每个帐篷里，都有人在挖牡蛎肉。

挖牡蛎肉看起来挺简单，把壳撬开，把肉挖出来。实际上也是有技巧的，用刀尖对准蚝柱一撬，牡蛎壳就开了，再用刀隔断牡蛎筋，将牡蛎连带肉，倒进碗里。

整个过程最关键的，就是要保证牡蛎肉的完整。

新鲜的牡蛎肉是浅绿色的。若是肉色发白，大部分是在水里浸泡的时间太长了。

10斤带壳的牡蛎，挖出来的肉顶多只有1斤半。年前最忙的时候，一个工人从早做到晚，还得连夜加班，最多能挖40斤肉，按每斤6元手工费算，能赚240元。

“换了生手，一天恐怕连2斤肉都挖不出来。”王吉良笑着说。

起起伏伏的价格，就像涨涨退退的潮水，对在风浪间讨生活的渔民来说，平常不过。

这一季牡蛎的采收高峰已经过去。王吉良说，牡蛎采收从每年10月开始；春节前迎来高峰，每斤肉可以卖到20元左右；现在肉虽然长得更肥，但价格回落，每斤只有10元左右。

虽然辛苦，养牡蛎是一份收入还不错的营生。王吉良说，这一季，到目前为止，他已经收了有差不多2万斤的牡蛎肉，以10元均价计算，差不多有20万元的收入。当然，还得剔除成本和雇佣工人挖牡蛎的费用。

王吉良养了20年牡蛎，相比出去打工，他说这份活更自由。每年10月开始采收，等来年6月“发苗”后，基本就没什么事，隔半个月出海“巡逻”一下，防止来往船只钩断轮胎。

空闲的半年，王吉良也会做点别的事，比如养养白蟹。

看起来挺自在，收入也不错，王吉良却不愿让孩子入这行，宁可让他出去帮别人打工，“一天到晚漂在海上，连人都见不到几个，别说姑娘了，到时候连老婆都找不到。更何况，现在很多女孩子，宁可找个普通的打工的，也不愿找个渔民。”

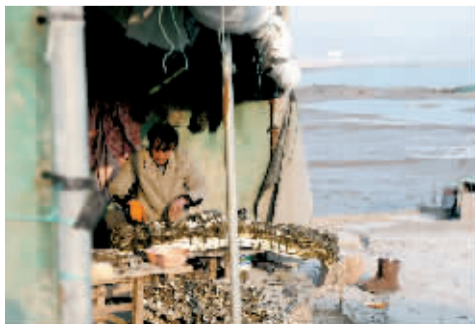
记者 石承承/文
记者 戚颢/摄



▲在宁波，牡蛎有个妇孺皆知的名字：“蛎旺”，还有一道很有名的菜“蛎旺塌蛋”。不怕腥的，还可以生吃，把牡蛎肉用清水洗净，吃的时候蘸些酱油。

▼据渔民介绍，潮涨潮落，每天要比前一天晚半个小时到45分钟。他们靠着涨潮出海，退潮回岸，做的是靠天吃饭的行当。

牡蛎养殖在近海。用木桩搭起架子，拴上轮胎，牡蛎苗附在上面。早年用石头作为附着物，浮动性不好，露出水面会影响牡蛎生长。十几年前改用轮胎，随水浮动，能保证牡蛎24小时都在水中。



挖牡蛎肉。

现在牡蛎肉价格回落，每斤只有10元左右。