



最忙碌的时候，一个工人从早上七点要挖到下午三点。



挖蛏子

►工人用木筏将挖上来的蛏子载回岸边。

▼李有春（左一）一天能挖 50 公斤重的蛏子，一天下来能到手 200 元钱。“要是换了生手，一天恐怕连 15 公斤都挖不出来。”李有春有点得意。



这滩涂上的一个个小穴，便是蛏子潜伏的地方。它完全靠它的两个水管与滩面上的海水保持联系，吸进食物和新鲜海水，排出废物和污水。



挖蛏子去喽。

每年的 3 月份，都是收蛏子的最好时节。

下午 2 点，象山东陈乡旦门盐场边上的滩涂里，上百斤重的蛏子被倒进塑料筐里，用竹筏运送到滩涂边。

李有春，53 岁，象山东陈乡红岩村村民。他蹲在滩涂边，从筐里捡起一个刚挖出来的蛏子，擦去壳上的泥，仔细看了一眼，顺手掂了掂，“这批蛏子成色不错，个头大，肉嫩，可以卖个好价钱。”

蛏子，学名缢蛏，是宁波常见的海鲜食材。因为宁波沿海一带多滩涂，对养殖蛏子有得天独厚的优势。

蛏子在滩涂上挖穴生活，潜伏的深度随季节而不同：夏季温暖，潜伏较浅；冬季寒冷，潜伏较深。最深可以达到 40 厘米。

每年 4 月份，是蛏苗投放的季节，来年的 3 月份，则是收获时节。

“七八月份，蛏子个头还小，天气也热。冬天，工人又不愿下滩涂。到了 3 月份，蛏子个头大，肥度也不错，卖得最好。”李有春说道。

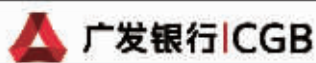
蛏子个头越大，埋在泥里越深，基本上要挖 40 厘米深才能挖到肥度刚好的蛏子。而且铲泥时也要注意，因为蛏子是在软泥滩上生活，所以壳很薄也很脆，不能胡乱挖，否则一铲子下去，一般的蛏子都要遭殃了。

李有春挖蛏子有 20 多年了，他说宁波人爱吃蛏子，也更会吃蛏子。除了水煮、铁板、葱油的做法，还可以用蛏子熬汤、炒菜，几乎家家户户都喜欢吃。

当天在挖的 23 个工人里，基本上都是上了岁数的，年轻人一个都见不到。

“这是体力活，不但辛苦，还要有耐心，好多工人一干都是几十年，因为招不到年轻的工人。”李有春苦笑着。

记者 徐文杰/摄
记者 戴巧泽/文



热烈祝贺

广发银行股份有限公司宁波分行乔迁新址

乔迁时间：2014年3月17日

办公地址：宁波市江北区大庆南路11-27（单）号

联系电话：0574-87289888

传真：0574-87191000

