



潮水退去，采苔人穿着下水裤，用自制的“九齿钉耙”采收滩涂上的海苔。



上午10点左右，一群男人坐在海边等待潮水退去，露出滩涂上的海苔。



在忙碌了约1个小时后，有些疲惫的采苔人直起身体，喝了口水。



洗过的海苔要经过3天左右的曝晒，一般来说，20公斤的鲜海苔最终只能收获1公斤的干苔条。



村民将制好的干苔条放到路边销售。

海苔 收获季



刚采的海苔只能用海水洗，不能洗得太干净，既要去掉泥沙，又不能完全去除裹在里面的海水味。

眼下正是春海苔收获的季节，昨天上午8点，记者来到奉化莼湖镇栖凤村，当地正是一片忙碌景象——搭在路边空地上的苔架间，已有村民陆续将大片墨绿色的海苔铺开晾晒。

海苔是生长在海边滩涂的一种绿色藻类，富含蛋白质、食用纤维、维生素和多种矿物质，很多老宁波更习惯将晒干后的海苔称为苔条，用来炒花生、炒年糕等。

昨天的阳光有点凶猛，村民们在烈日下忙碌，因为收海苔尤其是晒海苔，是个靠天吃饭的活，新采的湿海苔要在苔架上曝晒，一般要晒三天，当然最好再吹点西北风，这样海苔不仅干得快，而且口感比较脆。

一般来说，每年立春前后，海苔就进入了生长期。按收晒季节不同，分为冬海苔、春海苔和夏海苔，其中以冬海苔的质量和味道最好，而夏海苔一般收到6月初，味道则多少会带点海水的涩味。

“过年前的冬海苔，最贵可以买到每斤100元，而现在晒的春海苔，价钱差不多跌了一半，若是行贩来收，差不多也就35元一斤。”村民说。

刚过上午9点，在苔架前忙碌的男人们突然不见了。一问才知道，他们赶着去滩涂收海苔了。上午10点半左右，等在海边的男人掐灭烟头，嘟囔了一句“人也快被晒干了”，扛起自制的“九齿钉耙”（一种木制的“T”形工具，横木上手工钉了九枚长钉）向滩涂走去。

此时，滩涂的海水已退去大半，被风拂过晃动的水面上，依稀可辨其中深色的条状物——海苔。村民们在采收海苔前，都会特别注意天气预报，一旦有连续三天的晴好天气，才会下海去采。

刚采的海苔只能用海水洗，若是换成淡水，颜色就会变红。洗海苔和洗菜不同，不能一味讲究干净，而是要掌握好洗涤的程度，既要恰到好处地滤去浮泥，又不能完全去除裹在里面的海水味。

村民说，当地的海苔之所以好吃，是因为那里海水含沙量相对较少。

时间久了，记者慢慢看出，采收海苔是个很重的力气活：在淤泥中采收，最深能淹没大腿，走起路来深一脚浅一脚，还要拖着小木筏前行，很是费力。

快中午12点了，阳光更猛了，男人们也显出疲态来，洗海苔的速度变得迟缓，时不时直起腰，喝口水，抽根烟。可他们并没有要上岸收工的意思，“赚钱不容易，能干多少是多少”。

他们的年纪普遍都在60岁以上，在外面很难找工作，可家里的生计还要维持。而随着周边海塘规模的扩大，滩涂的面积越来越小，留给他们谋生的空间也越来越小。

记者 石承承/文
记者 崔引/摄

