

铁江村



宁波人文地图

责编 乐建中 美编 严勇杰
2018年2月11日 星期日 照排 张婧



宁波人习惯把牡蛎称之为“蛎黄”。“蛎黄”因其生鲜味美，营养丰富，一直受到市民的青睐。过年时，“蛎黄”几乎成了招待客人的一道必备冷菜。

每年冬天到次年清明，是牡蛎的收获季节。这个时候，地处象山江畔的宁海县西店镇沿海一带，总会出现牡蛎收获的繁忙景象。

关于牡蛎，西店民间有一个传说。东海龙宫有位宫女，有一天她偷偷出门，四处飘游，来到了象山港尾。看到西店迷人的景色后，宫女就化作了村姑。在海边的岩石上玩耍，谁知一不小心，宫女把乳汁喷洒在石头上了。后来，乳汁就凝结成了牡蛎。因此，牡蛎在当地还有“海仙奶”之称。

西店镇铁江村，位于象山港底部狮子口内。港口水色清澈，风平浪静，滩涂宽阔平缓，有鳃溪等大小20多条溪流淡水注入港内，涂质肥沃。这里的百姓世代养殖牡蛎。

今年74岁的胡振理和牡蛎打了半个多世纪的交道。他说：“我19岁开始跟着父辈在礁石上采牡蛎。旧时，西店一带的滩涂、礁石里，生长着一簇簇野生的牡蛎，但数量有限。有句老话叫‘靠山吃山，靠水吃水’，上辈人以勤劳和智慧，开始聚石养蛎，春整滩，夏抛石，秋翻苗，冬收获，坚持不懈。后来，经野生驯化，就用水泥棒来养殖牡蛎。但当潮水退去，裸露在外的牡蛎往往很难养大，养殖户随之采取一种漂流养殖法，以橡胶圈替代了老式水泥棒养殖牡蛎。这种方法非常适宜牡蛎的生长，所以延续至今。”

在铁江村，像胡振理一样经历的老人有许多，现在因年事已高，他们把养殖牡蛎的经验传给下一代后，都上岸休息，让后辈把这一行业传承下去。

每当牡蛎收获时节，铁江村的养殖户会在海边入水口，搭建起一间间简陋的棚屋，来挑取蛎肉。这样的棚屋绵延数百米，场面十分壮观。养殖户会利用涨潮时机，把“飘”在海里的水泥棒、橡胶圈捞到船上，然后运往岸边棚屋，开始撬挑蛎肉。

挑蛎肉全是手工活，看似简单，其实很辛苦。牡蛎壳尖硬又锋利，撬挖时需戴上手指套，但尽管如此，稍有不上慎，也会弄伤手。更何况，牡蛎含海水，手指套弄湿后，就相当于手指浸泡在海水里。撬挑蛎肉人的手，大多生满冻疮，寒风袭来，非常难受。一个挑蛎人，一天能撬挑约10斤透骨新鲜的蛎肉，以每斤20元左右的价格，销到菜场。就这样，铁江村的养殖户在牡蛎收获季，每天朝迎旭日，暮送夕阳，坚守着祖辈传下来的这份行业。

西店一带牡蛎养殖业长久不衰，依赖于得天独厚的自然环境。这个有700年牡蛎养殖史的海边小镇，目前已成为我市牡蛎主要生产地，每年约有700吨牡蛎，搬上千家万户的餐桌。

记者 胡龙召 文/摄 通讯员 陈云松 蒋攀