



收割工在收割紫菜

1

十月上旬开始,鄞州区瞻岐镇联胜码头又呈现了一幅“海上秋收图”。

每天,当东方露出鱼肚白,百余名紫菜收割工就会集结在码头,他们三四个人编成一小组,驾着收割船,驶向联胜塘海域。几十艘船在2400亩紫菜养殖区和码头间来回穿梭,收割今秋的头茬紫菜。

站在联胜码头远远望去,养殖紫菜的一排排竹竿深入海中,场面蔚为壮观,随风摇曳的网帘便是紫菜的成长乐园。乘船靠近一看,见一缕缕黑里透亮的紫菜如垂发般缠绕在网绳上,兀自在潮水起落中“疯长”。

收割船在“哒哒”作响,船的副动力带动着收割机,头茬紫菜被收割工不断拉上船。收割工每天在海上重复这样枯燥的工作,高强度的海上劳作考验着他们的体力和耐力。



船靠岸后,收割工忙碌着把紫菜装入编织袋

3

瞻岐人养紫菜始于上世纪60年代末。今年58岁的陈飞虎是瞻岐第一批紫菜养殖户,说起当年的故事,老陈的思绪仿佛又回到了从前。

当时,瞻岐镇合一生产大队的社员们在海边发现了一个有趣的现象:每到冬季,海里的泥螺、蛏子、蚌子都会跑到滩涂上“过冬”,并且繁衍生殖。海洋生物的“迁徙”现象让大家意识到,这里的海泥营养丰富。浙江水产研究院林正传教授来到瞻岐考察,他给只有18岁的陈飞虎传授了育苗技术。陈飞虎说:“紫菜生长期短,三月份进行室内育苗,七八月份下种,经过40天左右的生长期,紫菜就产苗了,十月开始收割头茬,这也是一年当中最好的一批紫菜。别看在海上‘飘荡’的紫菜很好培育,其实它有很强的热敏性,也是藻类中出了名的‘瓷娃娃’。紫菜一旦被采割离海,就要迅速加工,否则就会腐败变质。”

几十年来,陈飞虎在与海打交道过程中,深谙人与自然和谐共处的道理。对他来说,黑里透着光亮的紫菜不仅仅是一种海的味道,也是生活的味道。他说:“我们不强求每年紫菜的产量有多高,这都是大自然造化的,敬畏自然才能获得更多的馈赠。”

记者 胡龙召 文/摄 通讯员 童诗涵

海上收紫菜



一袋袋紫菜吊上码头

收割工会把收割的紫菜迅速运到码头,分批装进编织袋。一袋袋带着海水的紫菜被吊机吊上码头,随即运到附近的晾晒地。

运输车把带海水的紫菜运到晾晒场后,农妇会把紫菜用淡水来冲洗,然后在竹垫上铺匀,一抬一放一舀,一匀一铺一拍,把紫菜贴在竹垫上。阳光晒、海风吹是保存紫菜的原始方式,能最大程度保留紫菜的原味。竹垫上的紫菜经阳光曝晒、海风轻拂,两天下来,弥漫出自然的清香。

2



用天然的方法晾晒紫菜



吃点点心补充体力



养紫菜的场面蔚为壮观