



## 赶小海

□毛亚莉

天际刚透出一抹晨霞,寂静的渔村便传来几声狗吠,想必是有人早起去赶小海了。阿根伯立即起床,背上木质海马,带上相关道具,向海滩走去。

西沪港上空,有几只鸥鸟在盘旋低吟。潮水尚未退尽,海滩上已有几个赶海人躬着背在劳作。阿根伯是土生土长的黄避岙乡白屿村人,从小家门对着海,经常和村里的小伙伴光着屁股搅水,枕着海涂睡觉,十三岁时就跟着老爸下涂落海。因此对他来说,眼前的西沪港,就跟自己的老爸一样熟悉。

西沪港腹大口小,是一个封闭形港湾。港内岸线长约50公里,环港的乡镇有西周、墙头、大徐、黄避岙,以墙头和黄避岙两镇乡的滩涂面积最广。海里盛产鲻鱼、川乌、梅鱼,滩涂上有望潮、弹糊、青蟹、泥螺、蛏子、蚶子、牡蛎等。

生于海边长于海边的西沪港畔人,对大海有一种别样的依恋。他们最喜欢在晴朗的天气里挽起裤管,趁着退潮时赶小海。他们或划着小船去近海捕鱼,或在海涂上蹬着海马渴望潮、钩蛏子、撮泥螺、撬牡蛎……可以说是八仙过海各显神通。

阿根伯以竹管和克笼为主要工具,而木马则是一种小型灵巧,能在泥涂上轻快滑行的船形工具。竹管用毛竹脑头做成,长约35厘米,一端敞口,另一端是竹节。赶海人一只脚跪在木马中间的海绵上,另一只脚在海涂里划动,脚轻轻一蹬,木马就会向前溜,有点像溜冰。

木马划过的地方,弹涂鱼纷纷逃进洞里。那一个像子弹孔一样的泥洞就是它们的住房。阿根伯熟练地把竹管插入鱼洞边缘,佯装鱼洞。等弹涂鱼出来玩耍后回洞,走错家门便会一头栽入竹管。他把随带的一百多根竹管均“埋伏”好后,便离开这里去捕捞其他,过几小时后再来取竹管。这叫“欲擒故纵”、“引君入瓮”。

此时,同村人老何背着一把蛤子耙正好过来,叫阿根伯一起耙蛤去,阿根伯便和他结伴同行。阿根伯与老何两人经验丰富、胆子大,往深水区走去,他们蹲在没过小腿肚的海水里,两手在水下浅沙层触摸。满把的柔沙中一旦触着硬而滑的东西,立马捞起,滤去泥沙,便有一只或大或小的面蛤或蚬子,有时也会摸到白果、黄瓢、毛蛤,不一而足。运气好的话还能摸到海螺、小蟹和小鱼小虾等,颇有点浑水摸鱼的味道,比起拘泥于岸边的收获要可观得多了。

据说十年前赶小海,一般每人每潮最少也能耙二三十斤蛤或蚬子,如今的大海远没那时殷实了。看来大海的慷慨是有限度的,以大海为生的人们也应取之有度才是。

赶海人有时会在晚上下涂。前天,阿根伯就是半夜去的。星光下的海滩空旷寂静。他和两个同伴都各自手持一把手电筒在涂上传悠,寻找螃蟹和望潮。手电筒光线不强,只能照到眼前一小块面积。望潮很狡猾,因其身子滑溜无骨,吸盘会吸着任何一个小孔溜进洞里。赶海人经验丰富,手脚快,堵了望潮的去路,它便很难逃脱。每当捉到望潮,它的吸盘会死死地吸住你的手,很难将它放进笼子里,好不容易扔了进去,望潮脚随即会伸到笼外来,伺机逃跑。无奈,即使有望潮脚在外面,也得强行盖紧,有时就毫不留情地把它们的脚给压断了。

回途中,阿根伯没忘记取竹管。他把管子一根根拔出来,有的竹管里有一两条弹涂鱼,有几根竹管一条也没有。倒进克笼,估一估,约有四五斤,脸上忍不住就露出了一丝笑容。

要涨潮了,阿根伯和老何带着收获与疲惫,走在回家的泥路上。不远处有几个人走过来,慢慢近了,原来是拾海打蛎的女人。碰到熟人,互相招呼:阿根伯,多不多?老张头,弄点啥?寂静的港湾顿时热闹起来。

白屿村的农家乐在这些渔村里是最为突出的,在这里你可以尽情享受“从海里蹦到盘子的海鲜大餐”。每天潮时,农家乐的老板娘就会守在“渔市小院”门口,等待赶海人送“鲜”上门,那些提着满桶满筐鲜活望潮、青蟹和小鱼小虾的赶海人,带着一身泥水陆续到来。

“望潮小的70块一斤,青蟹看大小、质量,最好的80块一斤,弹糊45元一斤……”询价、点数、找零,一时间,院子里围满了人。慕名而来的饕客眼瞅着活蹦乱跳的海货,直嚷着要现买现煮现吃,那场面甚是热闹。

## 辣螺记

□虞燕

吃过多螺类,偏爱辣螺。纺锤形,壳质坚厚,上有疣状突起,颇像荔枝壳,怪不得学名叫“疣荔枝螺”。

辣螺栖息于潮间带中下区的岩礁,喜群居,我们叫“做窝”,通常找到了就是一大片,捡起来往篮子里一扔便是。经验丰富者会特别关注水下的岩石缝,因为大一些的辣螺有了避险的经验,会躲起来,可以动用镊子等工具把它们夹出来。

野生辣螺的尾端有一种天然的辣味,“辣螺”由此而得名。辣螺的辣是一种完全不同于生姜辣椒的辣,味道刺激却没有火性。人们对辣螺的态度如同对榴莲,呈现两极化。所谓彼之砒霜吾之蜜糖。曾看到有人贪恋螺肉的鲜美却消受不了它的辣,生生挑去尾端产生辣味的绿色部分方才入口,在我眼里,这种弃其精华的行为简直暴殄天物。辣螺被沿海人民誉为“盘中明珠”,多数得归功于它那异乎寻常的鲜辣。

海边人家吃海鲜强调原生态烹制,最大程度保留食物的原汁原味。辣螺冲刷洗净,养于清水中,静待它吐尽肚里的泥沙。滴几滴香油进去,效果更佳。盛于盆里的辣螺大小不一挤挤挨挨,“哗啦啦”倒入滚水里,烫上那么几分钟即可捞起装盘。不用放任何调味品,因为真的足够鲜香厚味了!这就如天生丽质的姑娘,涂脂抹粉反而会失去原先的风味,弄巧成拙。

亲朋好友围坐于桌,一人拈一根牙签,挑去螺厣,慢慢旋出整个螺肉,而后,响起一阵心满意足的咀嚼声。那种丰腴鲜美,那种甘香中带点辣,轻易就俘虏了人们的舌和胃。水煮辣螺是男人的下酒好菜,妇孺则当作零食,一颗接一颗,有条不紊地挑,动作娴熟,神情惬意。一眨眼,桌上就堆起了小山似的辣螺壳。辣螺肉挑出来蘸酱油下饭,是增饭量的好法子,非把锅底的最后一粒米饭都纳入腹中不可。

将辣螺用小锤小榔头敲碎,撒一点盐,连壳带肉隔水清炖,这是又一种常见吃法。别小瞧这个简单的敲,需耐心和技巧,最好把辣螺竖起来细敲,这样敲出来的螺肉不会太碎,且能使壳与肉在蒸熟后更容易分离,大快朵颐时也更省事。对于我而言,吃这道菜跟嗑瓜子一样自然,嘴巴一抿,螺肉嚼在嘴里,壳和厣便掉在了桌上。清炖辣螺咸香中带着鲜辣,独特滋味令人想起就忍不住猛吞口水。炖辣螺时可随意扣上一整只鲜蛋,那这道菜的颜值和味道更胜一筹了。

从前,潮汛时辣螺会大量集中地出现,鲜货吃不完只能制成螺酱。螺酱易于保存,可作为“长羹下饭”。在野生辣螺越来越鲜见的今天,螺酱已是稀罕的佐餐美食了。螺酱的制作方法颇简单:洗净后敲破辣螺,拌以食盐、姜丝、白糖等,再倒入适量白酒或黄酒,放玻璃瓶中密封,一周后即可食用。辣螺酱被誉为“下饭神器”,其味甘醇鲜美,丰腴嫩滑,香中带辣,甚是开胃。往往吃过辣螺酱半天后,还能感觉到它的鲜咸之味荡漾在唇齿间。

食美味如做人,万不能行赶尽杀绝之事。幸而,已有越来越多的人意识到了这一点,近几年,很多岛屿陆续出台了针对辣螺的保护政策,每季挖捡多少有明文规定,有的甚至还限定了个体大小和挖捡范围。辣螺味美,能长久享用到才算有口福,能让后世的更多人享用也算是造福。