



蛎嫂们正在撬壳取蛎黄。

冬至到清明，蛎肉肥津津。
眼下正是吃牡蛎的时节。阿拉宁波人餐桌上的牡蛎，基本上来自宁海西店，西店牡蛎养殖面积1.8万亩，是浙江最大的养殖基地。而西店人工养殖牡蛎的历史可追溯到元朝，距今700多年。

在西店，撬牡蛎的人，叫“蛎嫂”。撬牡蛎看似简单，其实是个技术活，一个熟手蛎嫂一般一天只能撬10多斤蛎黄。在这里，谁的手快，谁撬的蛎黄品相完整，谁就格外受尊重。



宁海西店镇铁江村的郭岳君把牡蛎送到岸上。



一边是大排档，一边是养殖户搭建的简易棚屋。



在第二届宁海西店蛎黄文化节上，蛎嫂们正在参与“蛎黄争霸赛”。

是她们一个个撬出来的 阿拉餐桌上的蛎黄

冬至到清明，蛎肉肥津津

在一排排棚屋中，蛎嫂们挑取蛎黄

52岁的郭岳君，住在宁海县西店镇铁江村，早上6点多，他刚开始收拾出海的行头，他要趁11点退潮前，尽可能多抢收牡蛎上岸。

郭岳君祖祖辈辈以养殖牡蛎为生。很早以前西店一带的滩涂、礁石里，都是野生牡蛎，数量不多。后来西店人开始聚石养蛎，春整滩，夏抛石，秋翻苗，冬收获，不过石头养殖要3年才有收成。经过野生驯化，西店人想到用水泥棒养殖，但潮水退去，裸露在外的牡蛎很难养大。最后一点点改进，现在用橡胶圈（自行车车胎）替代水泥棒，好处是可以随潮水起伏，充分吸收海水中的营养，一年就能成熟。

郭岳君一个上午能捕捞上千斤牡蛎，上岸后，他把牡蛎分给蛎嫂们。

眼下正是牡蛎收获的时节，在宁海西店海边入水口，养殖户们搭建起一间间简陋的棚屋，蛎嫂们就在这里挑取蛎黄，养殖户们以每斤7元的价格回收蛎黄，再以每斤20元左右的批发价拿到菜市场售卖。

这样的棚屋绵延数百米，场面十分壮观。

一扎一撬一挑，5秒撬开一个牡蛎

牡蛎壳坚硬，凹凸不平，浑身是刺，蛎嫂们要戴上手套，一手把牡蛎卡牢，一手拿着蛎肉刀，找准点位，下手快准狠，直戳牡蛎壳的“软肋”，如铁钉一般的尖刀插进坚硬的外壳，手腕上使劲儿，上下左右撬动，将牡蛎壳打开，用尖刀挑出光滑肥美的蛎黄。这一扎，一撬，一挑，是西店蛎嫂“三板斧”。手快的蛎嫂，五六秒就能撬开一个牡蛎。

一个个硬壳被打开，看得记者手痒，也想一试身手，可是刚上手就“崩”了。左手握壳，右手扎刀，但老是找不准点位，记者扎了好几次，把壳都扎花了，还有一次差点“挑飞”，费了半天劲，也没把“尖钉”插进去，第一步就败下阵来。

“这么大一个牡蛎，只有两三个点位能撬进去，其他地方插不进去。就算插进去，蛎黄也要被刮烂。”旁边的蛎嫂指导说，刮烂的蛎黄不易保存，损失可就大了。

蛎嫂手上的伤口让人心疼

58岁的张春娣连续两届在西店镇“蛎黄文化节”上拔得撬牡蛎比赛头筹，获得“蛎嫂之星”的称号。一个熟手蛎嫂一天能挑蛎黄10多斤，她一天能挑30多斤，一个顶仨！

“18岁就撬牡蛎，撬了40年了。”张春娣说，每年牡蛎收获的这三个月，她在海边棚屋靠给人撬牡蛎挣钱，她手快，一天撬蛎黄30多斤，一个月有万把块钱收入。钱不少，但挣得很辛苦。张春娣坐在海边棚屋，海风吹得脸上干裂，手上的伤口深深浅浅。“戴着手套也不行，牡蛎里有海水，浸湿了，手一破，钻心的疼。”张春娣说。

张春娣家里没有养殖牡蛎，靠撬蛎黄挣来的钱，是留着过年给孙辈们发压岁钱的。

宁海西店牡蛎养殖面积达1.8万亩，养殖户100多户，宁波人餐桌上的牡蛎，基本上来自宁海西店。每天从早到晚，海堤上一排排简易棚屋里，蛎嫂们忙着撬壳分拣蛎黄。

就这样，西店的牡蛎养殖户和蛎嫂们，每天朝迎旭日，暮送夕阳，坚守着祖辈传下来的这份行业。

记者 王冬晓 通讯员 徐铭泽 徐红燕 通讯员供图

取蛎黄的工具