

从舟山嵊山岛泗洲塘客运码头到沈家门，要坐3个多小时船。2009年，60多岁的老鲍曾一次次大清早出发，辗转来到宁波。肩头摇摇晃晃的泡沫箱里，冰着一罐罐辣螺和蟹酱。跑遍了城市角角落落里的海产品销售店后，老鲍失望地回去了。

“东西我全部送掉了，宁波卖得都比我们便宜，卖相也好。那红膏你一比就知道了，人家一看我们的，就说难卖。”老鲍对儿子鲍大军说。

那时，鲍大军在嵊山的海味加工厂已经办了3年，辣螺和炆蟹都是主打产品，在嵊山本地和舟山其他地区销售，年收益20万元，当地还给他颁了“创业奖”。但本地市场毕竟有限，他让父亲去宁波探探路，没想到，连生意做了多年的老鲍也没有信心。

休渔季已经到来，很多人懒洋洋的，身边的店有一搭没一搭地开着，外头看进去一片漆黑。这个中国最东端的住人岛，曾因嵊山百年渔场的辉煌而喧嚣繁华、声名远扬，后来却随着渔业资源的衰退变得沉寂落寞、风光不再。鲍大军很焦虑：“光在这儿卖，能卖多久？”



鲍大军在老家。

2020 小康故事

渔港

鲍大军出生于1976年的嵊山，小时候粮食紧张，常没饭吃，不年不节的时候只能顿顿海鲜裹腹。“稻谷要长出来才有的吃，鱼啊虾啊随时都有。大海那么大，放了学随便钓两条虎头鱼就能烧一碗。”

他以为全世界都这样，而海边的家乡，就是世界的中心。

这里有当时全中国最大的渔场。每年冬汛，三省一市十多万渔民奔赴嵊山日夜奋战。镇上只有一条主路，刮风的时候渔民上岸，街上人山人海。所有原住民都忙起来为渔民服务：修船补网，卖食物、抬木材、打渔绳……

家家户户都有渔民暂住，连门板都会当床租出去。入夜后，渔船都亮起了灯，整个渔港灯火通明一片璀璨。

“那时觉得，嵊山比上海还热闹。”鲍大军说。

他很小就去过上海，上世纪80年代，改革的春风吹到了偏僻海岛，家家户户开始做虾干。灶头一个个搭在码头边，到处弥漫着烤虾的香。红彤彤的虾干走向五湖四海，据说最远卖到东北。

幼时的鲍大军曾跟着爷爷，挑着虾米到上海走街串巷地卖。这个海边长大的乡下小孩一点都不胆怯，爷叔阿姨叫得甜，笑意里带着见过世面的骄傲：“我们吃鲜的，上海人吃干的。”

那时海产品丰富，赚钱也容易。15岁，初中没毕业的他就去收购海产的冰鲜船上工作，在箱子里铺满碎冰，把鱼从海上运到码头。一年后，他和父母一起凑了3000元开始养梭子蟹。

上世纪90年代初，红火了六七年的虾干加工渐渐没落，活梭子蟹暂养成为新兴产业。岛上修起了公路，两侧全是水产养殖的水泥池。根据相关报道，那时嵊山镇水产加工企业陆续开过二三十家，大多都是做活梭子蟹暂养及出口。

鲍大军的养殖场红火了两年，很快利润就开始缩水，他便抽身上了海鲜运输船，工作是把嵊山的海鲜送到宁波和上海。父亲还在坚持养蟹，但再也没有赚到什么钱。到了上世纪末，多数基础薄弱的养殖场都被淘汰了。

现在想来，活蟹暂养没落的主要原因，还是海洋资源的衰退，只是当时大家浑然不觉。

多年后鲍大军看过一期美食节目，大概是为了表现食材的难得，镜头里的人背着氧气潜到海里，一个一个从礁石上采海螺。他片刻恍惚，脑海中浮现童年的画面：深吸一口气，一猛子扎进海里，几十秒的时间，可以从礁石上撸下一大碗来。

“那时的螺，是真的多啊！”

但那段时光一去不返了。曾以为大海的馈赠会取之不尽，靠海吃海就会衣食无忧，百年渔场的高光时刻似乎就在昨天，转眼越来越多的乡亲陷入无鱼可捕的困境。

大海的味道



潘燕君做的炆蟹。



潘燕君做的辣螺酱。