

风物咏

诗歌港

礁石上的海蛎子

徐滔 文/图

一场纷纷扬扬的大雪，把长岛装扮得更美丽。风雪之后退大潮，是海岛人家赶海的最好机会。风浪越大，海鲜越肥；海水越冷，海鲜越鲜，整个海滩都是鲜嫩肥美的海蛎子，不畏天寒地冻的海岛人，都喜欢上海边“自己动手丰衣足食”。

长岛的野生海蛎子分为两种，长在礁石上的叫“江蛎子”，散落在礁石丛中的叫“滚蛎子”。“江蛎子”个头大，肉“通肥”，适合做菜；“滚蛎子”圆鼓鼓，味鲜美，煲汤最好。两种海蛎子赶回家，能做出五花八门的渔家美食。

—

在长岛赶海，一要懂潮汐，二要看“天象”，像“风前潮，风后垮，满锅满盆鲜气冒”这些谚语，就是指导赶海的基本规则。只有赶上刮大风之前或风停以后这样的退大潮海况，平日里“沉”在海底的各种海鲜才能冒出水面“露个脸”，海参、鲍鱼、刺锅、螃蟹、八蛎、海螺、螵游、海葵、海虹、海蛎子和五颜六色的海菜俯拾皆是，上佳的赶海海域甚至不用湿鞋都能捞到各种海鲜。

随着两天两夜的狂风巨浪鸣金收兵，人们期盼已久的“退大潮”如期而至。因为这场大风的阻隔出不了岛，我误打误撞加入到了赶海的队伍。掐着准确的时间点，我和几个朋友一起来到长山尾最“拿货”的海域。昨天还汹涌澎湃的浪，眼下不知道隐身到哪里去了，整个海滩一马平川，大片礁石峥嵘而立，脚下不少螃蟹、八蛎、海参、海螺、螵游被风浪击打得晕头转向，全都暴露在赶海人的有效“射程”之内。这些平日难以捕捉的海鲜，如今成了“瓮中之鳖”。男女老少在赶海的乐园里犹如探囊取物，一只只螃蟹、一个个海螺，成为大家的“战利品”。

这些年的野生海鲜与我们小时候相比，即使了不少，但赶一次海也足够我们开上几顿“荤”。不怕寒冷的赶海人，明显分为两大阵营：年轻的，喜欢捉螃蟹、抓八蛎、摸海螺，自己吃很解馋，请朋友有面子；年长的，对张牙舞爪的螃蟹之类基本都不正眼瞧，

专找海蛎子和海菜下手，这些东西最实惠，既能解馋又能做成主食，会过日子的人家用海菜和海蛎子包包子、包饺子、下面条、拌凉菜……怎么吃怎么顺口。

大风之后的海边格外冻人，海水较浅的岸边，在一个个礁石之间冻起了冰盖，海蛎子、海螺、螃蟹、螵游、蛤喇的身上带着冰凌茬子，就像穿戴了厚厚盔甲的虾兵蟹将，冰冷的水和冰凌，即使穿了水靴，戴了防水手套，也冻得人们脚跟发僵，手指发木。不过大家都一样，哪怕天再冷，赶海再累，都毫不退缩地一处处寻找“宝藏”，赶海有瘾，赶海过瘾，这就是赶海的魅力所在。

在长山尾这一片赶海区域，那些曾经在风口浪尖上跳荡的海鲜，特别是低温水中成长的海蛎子，不仅味道鲜美，营养丰富，而且可以任意搭配最便宜的萝卜白菜，哪怕少一点油腥，只添少许咸盐，熬个汤炖个菜，就是一顿美食；想改善生活吃点好的，便包包子、包饺子。既能做简简单单的一日三餐，又能在过年过节的时候做出花样翻新的海鲜大餐，丰俭都能满足百姓人家的胃口。

有很多人会问，为什么那些名贵的海鲜不能在渔家的餐桌上当家作主，而偏偏是大路货的海蛎子和海菜？要知道，在那个以吃饱饭不挨饿为最高目标的艰苦年代，小海螺能做菜做饭、垫饥填饱肚子吗？小螃蟹能保证大人孩子的营养需求吗？数量不多的海参鲍鱼，能随时搭配萝卜白菜包包子、包饺子、炖大菜、烩菜饼子吗？在缺少鲜鱼活虾的数九寒冬，只有“百变神通”的海蛎子，才是撑起百姓碗里的荤腥好味道。

二

赶海的人们最喜欢苦中作乐，每每翻起一个石头，发现螃蟹或者小鱼儿的惊喜感，拣满篓子、装满水桶那沉甸甸的满足感，从快要冻僵的痛苦之中靠着劳动温暖全身的幸福感，都是从来没有过的极限体验，刺激而充满诱惑，富有挑战而乐此不疲。海滩上的男女老少，每个人的脸上都荡

漾着开心的笑容，到处都充满了欢声笑语。最引人注目的是那些刨海蛎子的人，一个蛎钩子手里上下舞动，左右翻飞，礁石上的海蛎子一个个应声落地，刨一片，拣一堆。赶海老手一般右手刨蛎子，左手拿筐子，蛎钩子刨到哪里，筐子就跟到哪里，一个个海蛎子直接准确进筐。

有人嫌乎带壳的海蛎子往家拿太累人，就拿一个蛎钩子、一把水果刀，直接在海边打海蛎子肉。能在海边打蛎肉的人，都是赶海高手中的高手，对自己的手法和速度充满了信心，只有那些具有娴熟技巧和超乎常人速度的渔家大嫂，才能与时间赛跑，在来大潮之前“赚”个盆满钵满。高手赶一次海，筐子里面两个钵子三个碗，装得满满当当，带着冰凌茬子的原浆海蛎子肉，亮闪闪、鲜溜溜，鲜气扑鼻，直沁肺腑，一大钵子就顶得上一筐子的带壳海蛎子不说，最主要的是保存了海蛎子最原始最纯正的鲜味。

要说赶海最大的乐趣，就是在海边直接吃海蛎子。以前生活困难的年代，赶海的人们忙活了半天，又累又饿，随便找块礁石一坐，从怀里掏出半个苞米饼子，吃一口饼子，用蛎钩刨几个海蛎子当“就头”，真正的生吞活剥，正宗的生猛海鲜。带着冰凌茬的海蛎子，凉丝丝地刺激着舌尖上的味蕾，甜中带着咸，咸里透着鲜，鲜美入喉，回味悠长，是今天无论花多少钱在烧烤屋和特色店都体验不到的馋人好味道。

小时候，每次赶海回到家里，先煮一大锅海蛎子解解馋，以后每次做饭，都要打半碗海蛎子肉做菜或者炖汤。大人拿起小斧头或满是豁口的锈菜刀，一个一个地把海蛎子壳撬开，用铅笔刀把蛎子肉从壳上分离下来，放进大海碗里。勤快的孩子负责清洗分拣海蛎子肉，一遍一遍地去除海蛎子皮和杂质。还不到吃饭的时候，孩子肚子饿得咕咕叫，闻着鲜气扑鼻的海蛎子，咽一下口水，抓一个大海蛎子肉填进嘴里；拣一会儿海蛎子，再吃两个海蛎子肉垫垫饥。奶奶拿出一个大蛎宝（寄居蟹），赶紧让孙子张大嘴，小刀轻轻一挑，溜

鲜的蛎宝一跃飞进孩子的嘴里，从舌尖一溜顺滑地鲜到肚子里，吃得满嘴鲜香，脸上都乐开了花。

生海蛎子吃得勾住了底食，孩子就选几个又大又肥的滚蛎，捅到灶膛烤着吃，反正南墙根下堆了一大堆，有的是，管够吃。经柴草烧烤的海蛎子，又能吃出另一种鲜掉大牙的感觉。第一轮吃完了，觉得意犹未尽，又跑到院子里再拿一些，接着烤第二轮。孩子们吃海蛎子的时候，专找带蛎宝的下手，大人告诉说，这样的海蛎子瘦，个头小，还有一股酸味，不好吃。但是孩子们喜欢蹊跷的物件，感觉蛎宝又好玩又好看，就满盆翻找，看那一片玩心的样子，就知道吃得差不多饱了。

三

除了简单的蒸煮和烧烤，海蛎子与海菜被誉为最佳拍档，晃汤、擀面、包包子、包饺子、包馄饨、包菜饼子……只有想不到，没有做不好。裹上面糊下油锅，叫作炸蛎黄，兑上小青葱，那是海蛎煎，滋阴补阳的秘制菜谱有海蛎子牛毛菜汤、萝卜丝炖海蛎子汤、海蛎子炒萝卜丝、粉丝白菜海蛎子以及海蛎子全家福，花样多、味道美，每一顿的家常便饭都是健康美食。

过去渔家包包子，一般都舍不得做全白面的，大多是用苞米面、地瓜面或者两兑合面，海鲜搭配地鲜全都包在碗口大小的包子里，粗粮做出了精细的美食，鲜香，吡汤，滑嫩，养胃，百吃不腻。过年的时候，独占鳌头的海蛎子包下年夜饭的主场，包饺子，炸丸子，海杂拌，海鲜汤，煎炒烹炸，包包捏捏，开胃的大菜，解馋的好饭，包打天下的海蛎子得到全家老少的追捧和赞美。

今天的赶海，算是近几年少见的丰收。满载而归往家走的路上，我就开始盘算着怎么“整治”这些鲜溜溜的长岛好味道，先熬一锅海蛎子海菜汤，再包一顿海蛎子萝卜丝包子，至于晶莹剔透的海蛎子肉是做成“炸蛎黄”还是捣鼓一盘海蛎煎……哎呀呀，还是先煮一锅原壳海蛎子第一时间解解馋吧。

雪绒花

郁蔚

雪绒花慢悠悠地飘落
飘到我的窗外，笑望我
仿佛要与我诉说

银装素裹
一片洁白
挂满枝头的雪绒花
预示着又一个丰年

雪绒花
你在苍穹是不是听到了呼唤
东方大国
正在擘画着“十五五”规划
你喜滋滋地飘落
是不是要见证这一宏伟蓝图
变为美好现实

银装素裹
洁白无瑕
雪绒花，我们欢迎你

乡土(外二首)

林绍海

农民，大地的赤子
皲裂的掌纹里
盘踞着岁月的沟壑
活着——以骨血喂养麦浪
死去——与厚土同眠

诗还年轻

当白发漫过鬓角
褪色的日历蜷成枯叶
那些被风雨揉碎的时光
在诗行里舒展成长

岁月把脊背压弯
不屈不挠，却是农人的倔强
一首首田园诗长出翅膀

憧憬美好
仰望诗和远方
胸怀一颗少年的心脏

冬夜听雨

屋外冷雨溅碎夜的寂静
窗户玻璃上，雨滴
宛如一串散落的佛珠
被无形的指尖轻拨成韵

灯光下
我默数这透明的念珠
一颗，两颗，三颗……
不知不觉
竟在火炕的暖意中
任雨声把睡意，植入梦境