



往事如昨

“簸箕网”和“二人抬”

肖子坤/口述 刘甲凡/整理

胶东风物

肥美刀鱼出渤海

徐滔

自打9月1日开海，每天出海的打渔人网网不走空，船船都满舱。以前在渤海海域零零星星的刀鱼（带鱼），如今成群结队出现，一网下去就是几百上千斤，乐得渔民合不拢嘴，馋得吃货停不下嘴。

每年秋季的九月和十月，是“大战渤海湾”的黄金季节，在这个千帆竞发的旺汛时节，北方三省一市的大小渔船齐聚渤海海域，拖刀鱼、拉鲛鱼、网对虾、灌杂鱼。白天舟楫穿梭渔歌阵阵，晚上桅樯林立灯火闪亮，活鲜的鱼虾在船上堆成了山，在市场摆成了行，名不虚传的秋汛“大海市”吸引无数游客分享舌尖上的美味。

渤海湾从地图上看，就像一个鼓鼓囊囊的大口袋，而长山列岛所处的那片最窄海峡，就跟紧紧收缩的网口一样布满“机关”，像刀鱼、鲛鱼、大对虾这些洄游鱼虾，都是春天进湾产卵、育肥、长大，到了秋天再从渤海海峡游向深海越冬。这样的一出一进，占尽地利优势的渤海海峡就成为捕捞鱼虾的最佳渔场，而渤海湾刀鱼是秋汛最主要的经济鱼类。

渤海湾刀鱼学名带鱼，岛上人对刀鱼的喜爱几乎是与生俱来。小时候一到傍晚放学，赶上大风船拉网回家，码头上一堆堆的刀鱼堆成银色的山。最喜欢追逐打闹的男孩子，人手一条刀鱼做趁手的兵器，骨架硬，皮肉弹，如同多少年以后我们读到的武侠小说中的软剑，最适合半大小子阵前对战。晚上回到家里吃饭，玩过刀鱼当过大侠的孩子继续品尝烋饼子焖刀鱼。

父辈在海上打渔，最喜欢价格高、味道鲜的刀鱼。渔民在海上做饭喜欢简单，把刀鱼清洗干净，“唠唠唠”剁成长段，葱姜爆锅，少盐多水，大火烧起来，锅边贴饼子，停火稍微焖一会儿，掀开锅盖加韭菜，鲜溜溜的刀鱼，金灿灿的饼子，“一口饼子一口鱼”是出海打渔人的绝配。

俗话说美味不可多

用，再好吃的美食如果天天吃顿顿吃也会腻歪，在长达两个多月的秋汛里，船上的打渔人会变着花样做刀鱼。一卤鲜刀鱼最省事，整条的刀鱼切成同样大小的段，仅仅撒上一层盐，只需要半天时间就可以下锅蒸，白嫩的鱼肉、溜鲜的味道比什么山珍海味都要下饭，吃饱喝足拉起大网才会更有力气。

在渔船上，打渔人除了焖刀鱼、清蒸刀鱼、一卤鲜刀鱼，哪天拉到大网头船老大一高兴，嘱咐做饭的大师傅好好犒劳一下大家，最简单的就是多加点油腥煎一锅刀鱼，要是再想“奢侈”一些，那就是油炸刀鱼，在海上铺风盖浪、出力流汗干了一天，饱饱吃一顿外焦里嫩、酥脆金黄的炸刀鱼，甭提有多么美啦！

刀鱼有春秋两个汛期，很多喜欢吃刀鱼的人为了在没有刀鱼的季节“不断炊”，都会晒些鱼干或腌些咸鱼以备不时之需。刀鱼全身都是宝，连鱼头鱼尾鱼架子鱼下货都是腌鱼酱的好材料。一坛发制好的刀鱼酱上锅蒸熟端上桌，大葱蘸酱令人胃口大开，越是简单便宜的饭菜，越是得到闯海人的追捧。

相比以上的家常便饭，在船上包顿刀鱼包子可以算是改善生活了。完整的刀鱼前面去头，后面去尾，中间剔除内脏，刀鱼切成棋子块大小，搭配韭菜，加点姜末，要是猪肉搭配更能起到画龙点睛的效果。面皮用发面或者烫面都可以，皮要薄，馅要多，刀鱼的鲜气透着一丝丝韭菜的微辣余味，包子的味道比平常的焖刀鱼和清蒸刀鱼更鲜美，比炸刀鱼和煎刀鱼更滑嫩，比腌制和“一卤鲜”的刀鱼更鲜香。

长岛的渔家美食，大多来自打鱼船，随着渔家百姓的生活越来越好，刀鱼的做法越来越多，味道也越来越鲜美，受到更多的游客喜爱。眼下的长岛正是刀鱼出渤海秋汛旺季，每天都有大量的刀鱼上岸，这么多的吃法有没有对上你的胃口？

海边人有句俗语：“秋风起，蟹脚痒；菊花黄，蟹飘香。”说的是秋天到了，菊花盛开的时候，正是吃螃蟹的最佳时节。“蟹脚痒”是句俏皮话，形容螃蟹到了肥美的时节，好像自己也按捺不住要爬上餐桌了。

我们村在养马岛对面的海边。早些年，每逢中秋节前后，就到了“螃蟹闹海”的时节，我们热火朝天捕捞蟹子的高潮就开始了。那时候，养马岛前海这十几里路的滩涂，从“西庙江”到“里蹦岛”，梭子蟹和赤甲红太丰富了，只要肯出力，每都是满载而归。我们捕捞螃蟹用的是祖辈传下来的“簸箕网”和“二人抬”，虽然制作简单却十分实用。

“簸箕网”

推蟹子最常用的是“簸箕网”，一个人操作。这种网制作很简单，找两根约3米高、前端呈65度向上翘起的木棍或竹竿，交叉着绑扎结实，形成前后一大一小两个叉。前端的大叉张开簸箕般宽的口儿，用一条细铁链连接着。这条铁链不光能起到保持两条大推杆的稳定性，铁链的重量还能保证网口始终贴着滩涂，再就是一旦遇到石块或突出物很容易滑过去。依着这条铁链和两边的大推杆，固定上一方呈下垂状态的小扣眼旧渔网，网兜子这部分就完成了。其中，大推杆前端呈65度翘起至关重要，能让网口始终贴在滩涂表层，前端不会扎进泥沙里，保持平稳前行。

后面的小叉正好卡在捕蟹人的腰间，在手刚好能探到的位置，横着绑上一块圆木棒，那是起网用的把手。推蟹子是在海水膝部深浅的港（方言音jiang）渠边，借着月光，沿着熟悉的地形，弓着身子，双手撑着网杆，腰上和肩头一齐用力，来来回回推着网走。网杆上横档还拴着一扇大水瓢，随水漂着。约摸网里有货了，就抓住起网的横档，“呼”一下子把网提起来，然后用水瓢把蟹子挖到身后背着的大篓子里。一个潮间两个多小时，收获二三十斤毫不费力。

说起那一扇大水瓢，我们村还发生过一出惊险的笑话。有一次，我们一个伙伴扛起“簸箕网”要去海上推蟹子，可发现那个常用的大水瓢碎了，情急之下只能用家中灶房里的水瓢。可这个水瓢没钻眼儿不能拴绳子，

他就把水瓢扣在头上，还美滋滋地说这是“葫芦头盔”。到了海上忙碌了一阵子，就在起网收蟹子的当口，突然一阵风把他头上的水瓢刮了下来，随即就刮到港渠里漂走了。他一看急眼了，下意识地往前跨了两步要把水瓢拿回来。可就是这两步的距离，让他和簸箕网一块儿跌进了深深的港渠里。慌乱之中，他被肩绳套在那个狭窄的三角区里，一身好水性也施展不出来。好一番折腾才摸到了港渠边，可又陡又滑怎么也爬不上来，他只得扯起嗓子喊救命，被赶来的伙伴们用推杆拖了上来，总算逃过一劫。

“二人抬”

除了簸箕网，还有一种捕蟹网叫“二人抬”，制作也很简单，但需要几个人协同操作才行。这种网有七八米宽，两米左右高，网片固定在两边结实的圆木棍上，上口用细绳连结起来，网脚绑着铅坠、化石坠或水车链子，用来保证网的底端始终贴在滩涂上。到了港渠边，两个人倾斜着把网抻紧了，使劲拖着往前走。凭感觉约摸网里的东西差不多了，就两边一齐往一块凑，等把蟹子赶到网中间的时候，就把网杆抬出水面。这时，在一边背着篓子拖着水瓢的伙伴就赶过来，把网里的蟹子挖到大篓子里。一点也不夸张，有的时候一网就能装满两麻袋鲜活的大蟹子。

我们村有个姓陈的小学民办老师，后辞职回村干了木匠。他心灵手巧，凡事都追求完美。他制作的蟹子网不但漂亮，网绳的松紧、大推杆下端的翘起角度、网口铁链的重量、网兜的下垂度，都计算得恰到好处。每年秋天，陈老师都会为蟹子网忙活好一阵子。有一年，当地一支驻军部队搞生产增收，秋天也要组织人捕捞蟹子，特意找陈老师加工了十几个蟹子网。因此，我们村当年还留下一句歇后语：“陈老师的蟹子网——地道”。平日里，一旦说起某件事物正宗、上档次，大伙就会把这句话搬出来。

如今，这种捕捞蟹子的场景早就离我们远去了。但只要闲暇时站在海岸上放眼望去，那一张自制蟹子网、一扇葫芦水瓢捞蟹子的场景，瞬间就会浮现在眼前。那些最美好的赶海时光，此生难忘。

艾桃

张荣起

在我撰写的历史类文稿中，有这样一个典型——

“1976年7月28日，唐山发生7.8级大地震，伤亡惨重，震惊全国，烟台地区包括桃村中心医院的9所医院收治了部分伤员，其中有一对艾姓夫妻分住烟台、桃村两院。妻子在桃村医院生一女孩，取名‘艾桃’，艾与爱谐音，以寄爱在桃村的深情。”

这是“一方有难，八方支援”的典型故事。故事虽然感人，可始终存有一丝悬念：烟台与唐山两地相距近两千里，这些伤员是通过什么关系和途径转运来的呢？春往秋来，我翻阅了无数资料，始终不解其谜。

近读时任桃村中心医院院长张汇海之女张海霞所撰《一位老党员医生的仁心和担当》一文，悬念倏然冰释，文章生动地叙述了老党员医生张汇海赶赴唐山灾区抢救伤员的详细经历。依据该文内容，我在自己文稿前补上按语：“地震发生后，烟台地区桃村中心医院院长张汇海主动请缨，前往灾区救治伤员，组织任命他为烟台地区救灾医疗队长，带领队员在余震频发、惨不忍睹的场景中开展医疗救治与护理工作40余天，抢救出无数生命。为了挽留更多生灵，他们在争分夺秒手术的同时，还通过火车，先后把200多名重伤病员运回烟台各医院抢救。”按语下接艾桃出生的情节，故事便完整无憾了。

烟台地区桃村中心医院，距我工作的栖霞四中近在咫尺，医术高明、口碑远播的张院长，我岂能不知。然而，他远赴唐山抢救伤员一事，由于他本人淡泊名利，守口如瓶，我压根就闻所未闻。50年后，深爱父亲的张海霞，平时从母亲口里陆续了解到父亲一生“德医双馨”的事迹。她的回忆文章，触及人们最关注的热点：“希望这样的医生处处可见”，更激发了我的灵感，挥笔写下一首诗奉献给九秩年华的张院长：

颂仁心懿德的张汇海院长

许国从医秉赤诚，
悬壶济世与时行。
燕域逢殃沉震祸，
白衣赴险救生灵。
争分夺秒扶民众，
借路输痾唤艾婴。
载誉归来藏伟迹，
仁风潜润细无声。