

插画<花生  
设计<王超

## 福建漳州·东山岛 七夕小管

文&lt;林长华

去年七夕,我和朋友在福建东山岛的冬古、亲营、岩雅等渔村采风,发现当地七夕节的民俗独特有趣,令人耳目一新。在许多地方热衷过新节、洋节的当今,有些传统节日逐渐被漠视,少了一些气氛、一些情味,然而,在风情淳朴、传统文化守护得较好的东山岛,海岛人用独特的“海味”习俗把这个独具风采的中国式“情人节”演绎得有声有色,多姿多彩。

七夕节当天,走进东山岛海边码头或城乡水产品市场,只见到处是卖小管和螃蟹的渔民。“小管”是东山岛人对小鱿鱼的俗称,通常七八厘米长,有的10厘米左右,颇像小火箭。小管高蛋白、低脂肪,含有丰富的钙、磷、铁、钾、硒、碘等人体所需的元素,还含有大量牛磺酸,可抑制血液中的胆固醇含量,缓解疲劳,恢复视力,改善肝功能。

东山岛四面环海,地处著名的闽南渔场和粤东渔场交汇处,是“国家级海洋生态文明建设示范区”“国家级出口海捕水产品质量安全示范区”“全国十大美丽海岛”,冬无严寒,夏无酷暑,饵料丰富,海水清静无污,很适宜小管栖息和繁衍。岛上出产的小管品质优良,尤以“照火小管”最为上乘。小管喜欢亮光,岛上渔民根据其趋光特性,在夜间打开1500瓦的白色灯,将小管聚集到有强烈光源的海底,再用桶罩住灯泡,将其引诱出水面,最后用抄网捞获。那晚,我们在凉风习习的马銮湾漫步,只见海湾处停泊着一艘艘“照小管”的渔船,渔火点点,与天上的星星相映成趣。海边沙滩平坦,有好几支渔民队伍正在“拉山网”。这是一种古老的渔获作业,渔民们拉着渔网倒着走,像在与大海拔河似的。我们与许多游客兴致勃勃地加入“拉山网”的队伍,体味渔家人的劳动情趣,同时聆听他们讲述海与人、渔与鱼的故事。



健谈的渔家人介绍,用灯光诱捕的小管不同于拖网、拉山网等作业形式捕捞的小管。“照火小管”娇小细嫩,浑身布满发光体,刚出水时,由于受到外部光线的影响,会像变色龙似的呈现透明、金黄、淡绿、暗红等颜色。小管烹调方法多种多样,常见的有小管切小段,加猪五花肉、姜丝、葱花煮成的稀粥。大多数渔友钟情白灼小管,用清水洗净小管,沥干水分,不要破坏其内脏(特别是墨囊),然后放入开水锅,片刻烫透后,马上捞出控水,装入盘中,即可上桌。进食时,在小管尾部咬一小口,抽掉塑料状的透明骨片,然后根据各人喜好,或蘸醋,或蘸金橘油,多数人喜欢蘸刚加入蒜茸的生抽。白灼吃法就这样简简单单,原汁原味。鲜活的小管身上布满一个个圆状小斑点,眼睛亮闪闪,肚里饱含浓黑色的墨汁,吃起来口感爽脆鲜美,没有去除墨囊的活小管会让人吃得白牙变黑牙、红唇变黑唇,但是这小管“墨汁”的味道出奇鲜美,如果把墨囊去掉,当地人会啧啧惋惜。据说,这浓黑的墨汁有着美容抗衰老的功效,这也是东山岛人喜爱小管的原因之一。旧时海岛贫困渔家没钱买墨,无论平时练字还是过年写春联,就用小管体内这免费的墨汁。

好,再来说说东山岛人七夕节为何偏爱小管。历史上,东山岛人多以耕海牧渔为主,渔家人出海捕捞或从事海运全靠男子,男人是“蓝色牧场”劈波斩浪的主力军。渔家人俗信厝有厝神、床有床神,每年七夕这天傍晚,他们习惯煮小管摆放床床,敬奉“床公婆”(有的敬称“姥婆”)。用寓意“生儿育男”的小管敬奉“床公婆”,期盼家中男丁兴旺。所以说,小管作为七夕节主要食品之一,实际上也隐藏着一种生殖崇拜,特别在实施全面两孩政策的当今,小管越来越受到海岛渔家人的喜爱,有的还用小管元素创作了许多有趣的灯谜,如“晚辈负责”“微型毛笔”“职务不高,个个参与”等,谜底都是小管。

Tips

地址:福建省漳州市东山县  
海鲜推荐:小管、螃蟹、鲍鱼、黄翅鱼、石翁鱼  
周边景点:马銮湾、风动石、东门峪

## 海南陵水·新村渔港

### 疍家风情

文&lt;段万义

俯视海南陵水新村港,许多渔排错落有致,渔排上有红顶小木屋连绵排列,与绿树碧海、蓝天白云相映成趣。时而有小渔船穿梭其中,定格成一幅醉美海港画面。晚上,渔排灯光亮起,微波摇曳,宛如天上的街市。

这些渔船,是当地百姓的水上家园。他们以船为家,从事渔业、运输业,被称为“疍(音同蛋)民”。独特的疍家民俗,吸引不少游客前来体验。

随着祈福的鞭炮声,疍民的渔船出海了。常言道,“出海三分命”。相传疍民遇上风浪迷失了方向,妈祖便派遣她的坐骑神鳌前来相助。神鳌会浮上水面,指引安全航向,还会驮着落水疍民到达岸上。因此,疍民心怀感恩,在海上撒下纸钱祈求保佑。

满载而归,将劳作的成果或晾晒在临港码头,或转手给早就等候在岸上的人们,换取生活必需品。疍家人虽然以打鱼为生,吃火锅时却很少吃海鲜,吃得最多的是马鲛鱼和马友鱼。经过腌制的马鲛鱼既好吃又解腻,而马友鱼则是逢年过节时女婿送给丈母娘的最好礼物。你看,那任劳任怨的疍家女,挑着满满一担鱼晃悠悠地行进在路上,人们戏言她们不是旱船,而是“旱岸”。

疍民的生活习俗与海南本地人差别甚大。登上别致的新村港渔排,戴着竹笠的疍家女热情大方,她们喜用碧玉、翡翠和珍珠把自己装点得珠光宝气,但劳动起来又不失麻利劲儿。年幼的孩子则被绳子拴着上衣挂在渔排边自己玩耍,以免掉落水中。海风吹拂,好一派渔家风情扑面而来。

听渔排上的阿姨讲,随着政府的关怀,很多疍民已迈开沉浮于大海的赤脚,蹒跚登陆,在岸上建有房屋,并逐渐演变成具有新生活方式的“两栖疍民”。许多适龄儿童开始在陆地上接受教育,有些年轻人还上了大学继续深造。

疍家女子服饰多以唐装为主,色彩大多是蓝色和黑色,侧开襟上还有布制纽扣及扣环。爱美的女人们喜打“脑髻”,金光闪闪的细链条耳坠别在双耳上方,耳朵下方悬吊着绿光闪耀的翡翠环,平添了几分媚人的光彩,象征着纯洁、美好、富有、幸福。最引人注意的是她们头上佩戴的避雨防晒的筒式竹笠,外部要刷上一层金黄色的海菜油,并以彩色胶丝配上闪闪发亮的贝类、小珠编织成笠带。戴竹笠的疍家女走在路上,成为一道流动的风景,许多游客纷纷拍照留念。节日盛装时,疍家女还会在腰部

系上精美异常的银腰带,以表隆重热烈。

疍家人信仰佛教,更信奉龙皇。每月农历十四,他们都要上香,备猪、羊奠祀,祈祷神明保佑。

在被宴请时,一位端着艇仔粥的疍家人告诉我不少疍家民俗。比如跨过家门忌踏门槛,吃饭时碗和匙忌扣在桌上,夹菜时手心不能向下,因为这预示着“翻、沉、搁浅”之意。坐姿忌两脚悬空,意为“不到埠”。还有,忌说“将鱼翻过来吃”,要说“顺过来吃”等,展示着疍家人的独特风情。除夕和初一,疍家人每家每户都在渔船上守岁,不出门。大年初二开始,家人开始彼此走动拜年。初六至初八,他们的渔船又扬帆出海。当然,除夕之夜“人不离船”的老规矩如今早已破戒,年轻疍家人的生活方式也已经发生了很多改变,体现了疍家人与时俱进的精神风貌。

Tips

地址:海南省陵水县新村镇  
海鲜推荐:石斑鱼、青斑鱼、金昌鱼、龙胆鱼  
周边景点:分界洲岛、南湾猴岛、清水湾

每年处暑一过,就到开渔的时候了。从秦皇岛沿着海岸线向下走,我们去新开口渔港。

难得的晴天,像是奖赏。太阳刚刚冒头的时候,退潮了,赶海是一件特别有意思的事。

潮水退去很远,比操场还大的一片海滩展现在眼前。人们提着水桶三三两两地出现了,深深浅浅的脚印留在那儿,低洼的地方,还有些水,闪着光。

天是蓝的,海是蓝的,空气也是蓝的。

退潮后的海滩硬硬的,比浮土路好走。

看到馒头一样鼓起来的地方,弯腰抠一下,就有海蛎吐着大肉舌头蹦出来。在手心里,它收回舌头,硬硬的棕灰色的壳很光滑。

脚步踩过的地方,黄蛤喷着水,一拱身子,跑到沙滩上来。它们像淘气的孩子一般,翻着滚着笑着闹着。出来一个,又出来一个,从沙里翻出来的黄蛤又大又多。放在桶里,加点水,让它们吐净沙子,白煮蘸三合油吃,肉又厚又清鲜。

几只海鸥偶尔飞过,又箭一样向海面俯冲下去。

站在海边望向对面,各种游乐设施五颜六色,夸张地挤进眼帘,浴场景致一览无余。海面上,不时有摩托艇扬起一道道水柱,打个旋儿,又“突突”地响着绝尘而去。早前听说过一句话,说“望山跑死马”,那些清晰可见的山峰,让人生出近在咫尺的错觉,走到脚疼,它仍然在云天外。海边却恰恰相反,沿着海岸线前行,往往会觉得行程缩短了。

几个女人站在石头上,伸臂扬头,长发招展成旗帜,摆拍造型。美颜相机功能强大,虽然不能说是如花美眷,却也看不到脸上的似水流年。

对于她们,来到海边,是回来,对于我,却是从未离开。海在我的每一个细胞里涌动,我在它的每一缕腥咸里成长。

我和几个朋友走进一家饭店,里外三进,很宽敞。时近中午,大厅座无虚席,我们被带到雅间落座。面前的桌上放着梭子蟹,各个盖盖肥。皮皮虾规规矩矩趴在盘子里。八爪鱼炖肉,红烧,色泽浓烈。牡蛎清蒸,小杂鱼炖酱。有人拿起一只蟹,递到我面前,正如他所说,满壳蟹黄,是很久都没尝过的味道。这个时候,螃蟹肉是甜的,清蒸最好。酱炖海杂鱼吃得就是一个咸香,下饭菜,简直有“舍我其谁”的气势。红烧八爪鱼有个诀窍,鱼打理好,千万不要用热油滚,八爪鱼的嫩,最怕热油。如果用韭菜炒,也要注意这一点。油热,放葱花爆香,加适量五香粉,滴入几滴老抽,添水烧开,再把八爪鱼放入,如此做出的鱼口感最佳。

美味带我回到多年前,姥爷也曾这样掰了蟹壳递给我。

我,把小鱼串在树枝上,烤了给我吃。

下海的号子响了,被海风和阳光镀成紫黑脸庞的艄公站在船上。他总是不急不慌的样子,一个字一个字落地有声,像个帐下拥立着千军万马的将军。闭着眼睛,他也知道海上到什么时候起什么变化。这是他自己说的。

拖网,收获的渔虾螃蟹活蹦乱跳。

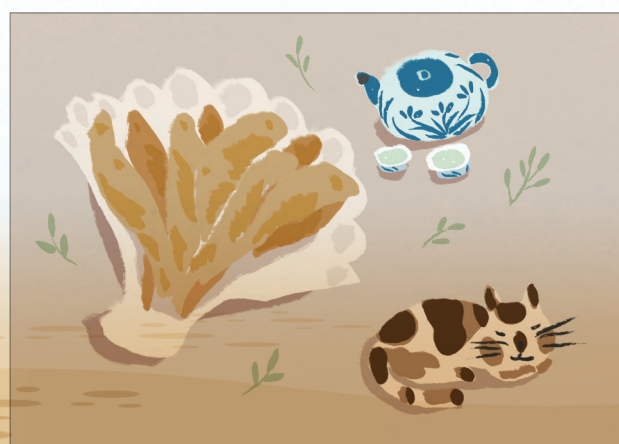
在渔村,一年四季都有不同的鱼作为主力。传说,春天的楞巴鱼是受了皇封的。海中众鱼去天庭聆听各自命运,它错把“一年一尺”误听成了“一年一死”,它死在产籽之后万物繁茂的人夏时节。到了暑中,鲷(音同塔)目尖接棒成功,成了餐桌上的美味担当。鲷目尖怎么做都好吃,但是如果你来,我会带你去尝一尝的,会是一道炸小鱼——干炸鲷目尖。

村里人管鲷目尖叫“狗舌头”,我的朋友在广州,他把这种鱼称作“龙舌鱼”。看看这名字也就知道,南北差异,一个接地气儿,一个高大上。但是何必在乎它的名字呢,鱼肉才是我们应该关注的。

这种鱼只有中间一根刺,肉嫩而香,营养丰富,是老人和小孩也可以接受的美味。做的时候,先把上面一层皮揭掉,再去掉内脏,加盐腌渍一小时左右。打一个鸡蛋,放一些面粉,在鱼身上薄薄裹一层。起锅热油,等到用筷子蘸一下油,可以冒出小泡泡时,夹鱼入锅,炸到金黄捞出。撒上一些椒盐,万事大吉。

Tips

地址:河北省秦皇岛市昌黎县  
海鲜推荐:鲷目尖、梭子蟹、皮皮虾、扇贝  
周边景点:黄金海岸保护区、南戴河金沙湾



## 赶海尝鲜

河北秦皇岛·新开口渔港

文&lt;芥末儿

