



渔民们在滩涂上采收浒苔。



渔民用竹筐在海水里清洗浒苔。

潮落 翡翠湾

□董小飞 文/摄

当潮汐以一种缓慢的、庄重的形式悄然隐退的时候，奉化翡翠湾的滩涂就成了名副其实的“翡翠湾”——绿的远山，绿的海水，绿的滩涂。

这里面，最绿的当数滩涂。它散发着绸缎般的光泽，像覆盖着一张巨毯。这海上草原般的壮阔，是一种叫浒苔的绿藻，宁波人叫苔条。

浒苔是滩涂的土著，常以野草般的姿态在咸淡水交融处肆意生长，虽细如发丝，却拥有顽强的生命力，随手一扯丢在滩涂里，就能形成新的生命。涨潮的时候，它在水海里吮吸营养，退潮的时候，它就附着在滩涂上晒太阳。在不同的季节，有着截然不同的命运。冬春时节，它是当地渔民重要的经济来源，好的冬苔，一斤售价上百元；到了夏天，它就成了需要应对的海洋生态问题。时下，正是渔民们的采收期。

近岸处，老年渔妇三两成群提着塑料桶寻找附着较厚的浒苔，小心翼翼地用手指挑起来。那苔丝，丝丝缕缕相互纠缠，紧密得像大地的毛细血管。这时需要采苔人快速拉断，以免牵扯太深带出泥沙。“当断不断，反受其害”，掺了沙子的苔条，晒干也没人敢吃。

远处，则是职业采苔人的“战场”。他们用肩膀拉着木板船，手拿苔耙，低头弯腰，贴着滩涂一伸一缩，再一甩，浒苔就进了木船。这看似潇洒的采收其实并不轻松，除了淤泥厚重、拖行艰难，还得关注随时上涨的潮水。

采收上来的浒苔，需用竹筐在海水中反复清洗，在洗净淤泥的同时用海水的咸锁住浒苔的鲜，这是渔家人顺势而为的生存智慧。

海塘边的空地上，是浒苔的晾晒场。它们被挂在细细的晾绳上，远远望去，像无数的绿纱巾在海风中波浪般起伏。接下来的两天，采苔人将依靠阳光、海风和时间的沉淀，静待野生海藻蜕变成宁波人喜爱的那一口舌尖上的美食。

晒干后的海苔，不仅保留了原有的咸鲜清香，还意外衍生出一些不属于它的魔法味道：炒熟的花生米撒一把苔条碎，瞬间碰撞出别样鲜香；千层饼的面团里洒进海苔粉，是麦香与

海藻的完美结合；苔条年糕和苔条拖黄鱼，更是深藏着宁波人味觉里的乡愁，让你秒回外婆家的灶台。

灶台上，剪成寸许的海苔被太阳晒得酥脆，正急迫地等待着锅里咕嘟作响的红烧肉，期待与它的汤汁完美融合。还有煎成两面焦黄的米馒头与苔条碎的结合，酥脆的外层交织着软糯的米香，咸酸甜里透着酒酿的香气——这是陆地与海洋的魔幻结合。但是，最日常的吃法还是烧了热油，关火后放入苔条，快速翻炒让热油浸透每一根苔丝，再撒上味精出锅。晾凉后的苔条咸鲜香酥，下粥或稀饭真是应了一句话，“最简单的食材，往往能烹调出最地道的美味。”

“笃笃笃——笃笃笃——”一阵有节奏的敲击声惊扰了我正在品咂的苔条宴，我疑惑地通声寻找。“是我奶奶她们在敲牡蛎。”坐在海塘上的一个十来岁的小女孩指着滩涂里的人告诉我，“你要下去看她们敲牡蛎吗？”女孩问我。得到肯定回复后，她引导着我小心翼翼地沿木梯下到滩涂，然后自己也拿个塑料袋下来了。“怎么还下来了呢？”远远的，敲牡蛎的其中一位老年渔妇大声问道。“奶奶，下面有垃圾，我来捡。”小女孩答。“要涨潮了。”“知道了，我很快的。”

在祖孙俩的一问一答间，夕阳不知道什么时候已悄悄染红了海平面，“牧归”的渔民驾驶着机动小木船穿过S型螃蟹养殖塘，高速行驶的船尾在海面上犁出橙色的“凤尾”。归船上，堆放着收割回来的长串带壳牡蛎，像无数等待开启的盲盒，在霞光中星辉般地闪耀着。

渔民和小女孩沿着木梯上了岸。忙碌了一下午的海鸥也归了巢。

潮汐慢慢上涨。左右摇晃的浒苔使得海水的层次格外分明，呈现出翡翠般碧绿的色泽。过不多久，幸存下来的浒苔将在海水的滋养下进入短暂的修复期。

如果说，翡翠湾的滩涂是渔民的宝库，那潮汐，就是《阿里巴巴与四十大盗》里的那句“芝麻开门”。潮去时，赶海人是自然的搬运工；潮来时，赶海人就成了海洋的守望者。这是人与自然千年不变的契约。

明前茶

□石志藏

江南农历二月，又到采茶时节。

老家黛色的山峦上云雾缭绕，春鸟不知疲倦地叫着跳着，宛如未画五线的音符；顺着山坳流淌下来的欢快溪流，弹奏着清脆的旋律。气温渐暖，细雨如丝，春雷轻滚，勾勒出江南山间田野一派莺飞草长、生机盎然的景象。

老家的春天，总在人们不经意间悄然降临，如期而至，超凡脱俗，令人梦回萦绕。

当年这个时候，母亲总会捎来一包明前茶。当带着大自然特有清香的茶韵，在徐徐上升的蒸气中弥漫、弥漫，仿佛一向沉稳的书房也弥漫在一种特别灵动的意境里，那是山风与海雾交织的气息，是童年记忆深处最温柔的召唤。

如今，我退休在老家赋闲，于是自己在当年父亲栽种的一小块地里采摘茶叶。

在茶园，我在母亲的指导下，学习采茶。可母亲很快指出我的毛病：“你用指甲掐，带下了老叶，明前茶金贵，讲究‘一芽一叶’，不能糟蹋。”母亲又说，“采茶要拇指与食指轻轻一掐，再将嫩芽放入篓中。”的确如此，明前茶采摘期短，芽头细小，半天功夫也采不满一小篓，制成干茶不过一两重，正因为稀少，才更显得珍贵。

采茶归来，我和母亲顾不上歇息，扒几口饭便直奔老灶开始制茶。做茶是一场与火候、节奏和耐心的对话。俩人协作：一人添柴，一人铲锅，铁铲翻动间，嫩叶在滚烫的铁锅中轻盈翻滚，渐渐蜷缩、柔软，发出细微的“噗噗”声，茶香随之升腾，弥漫整个灶间。

茶炒好后，就用奋斗将茶叶倒在案板上，便开始揉捻。尽管母亲年事已高，但她的动作依然娴熟而轻柔，像揉面团，又像抚慰婴儿。茶汁缓缓渗出，茶叶在掌心被揉成细长条状，聚拢如拳，又被她小心翼翼地分开，铺在竹筛上。那筛子用细竹篾密密扎成，只为留住每一片珍贵的茶叶。

夜幕降临，灶底留有余烬，撤去大锅，又换铁筛架上，再添上新炭，烘焙正式开始。母亲坐在灶边，每隔一阵便起身查看，轻轻翻动茶叶，动作细致入微，仿佛在照料新生的婴儿。

烘茶至深夜，茶香伴着山风从窗缝渗入房间。枕着茶韵入梦，连梦境都泛着淡淡的绿意。

次日清晨，茶叶已成。它们身形紧缩，色泽转深，摸上去干爽脆韧，凑近鼻尖一嗅，清香中透出醇厚底蕴，那是阳光、山风、柴火与人情共同酿就的味道。母亲将茶叶仔细装入食品袋，封口严实，只为锁住这份来自春天的馈赠。

早饭时，母亲用茶末和陈年红茶煮了一锅茶叶蛋。掀开锅盖，热气裹挟着浓香扑面而来，镬铲拨开一颗，裂纹中渗出琥珀色的汁液，未入口已满口生津。

茶有千种，香有百类。但唯有这一脉明前茶，承载着故乡的云雾、山泉、人情与记忆，成为我心中不可替代的“乡愁符号”。

每当冲泡一杯，看茶叶在水中缓缓舒展，犹如春姑娘在杯中絮语，闻着沁人的茶香，我深切地感受到一种从土地深处涌来的安宁与力量。



AI生成图