

筍鱼

■徐彩琴

旧时，常听老家人说“张筍鱼”。小时，不知筍鱼是啥物、咋回事，约莫知道是捕鱼，窃以语意揣度，可能指捕鱼的某个地方，或鱼塘之名，或海涂某处。后来，去海滨走亲戚，以满桌的鱼虾蟹招待我，并客气地说：多吃点，趁鲜吃，这些配都是筍鱼底张来的。我终于找到了解惑的机会，问，啥是筍鱼？亲戚随手指了指门角落处一个破竹笼子：“就用这个捕来的鱼。”这才恍然大悟，原来，筍鱼是竹笼捕鱼。筍，形似圆锥，大口窄颈，腹大而长，约一个成人高度，颈部安装三角形机关，形成倒须结构，鱼可进而不可出，锥部收紧处有盖子；多为手工密编，材质为藤条、斑竹等韧性竹材，对工匠的编制技艺要求较高。

永嘉场，滨海而踞，海涂是赶海人过去讨生活的地方。张筍鱼，犹如设下罗网机关，在海涂上“排兵布阵”。鱼筍是主要“武器装备”捕鱼器，配套设施有海马，永嘉场人叫“踏脚扁儿”，它是张筍鱼时的运输工具，栅篮箩是收筍器。熟知潮汐规律的赶海人，利用“单向阀”原理：在水流相对平缓且有漩涡、鱼群容易聚集处，将鱼筍入口，朝向水流的上游，逆流放置。鱼筍通常要斜插于水底，利用鱼群逆流而上的习性，通过倒须式漏斗“机关”设计，水流裹挟鱼群朝着宽口，领着虾兵蟹将欢快地，蜂涌着、顺流而入筍腹。殊不知，却被颈部的倒须篾条封锁了归途，如入天然迷宫，被温柔地囚禁。这种漏斗的单向性，鱼群进入“机关”退无可退，从而乖乖就获，成为“俘虏”。

安置鱼筍，是“战术”的关键。为保证其稳固性，避免被水流冲走，得先挖“战壕”。用扁形茅竹扎固于涂泥深处，围绕鱼筍，“砌起”两条开口约十几米距离的密竹篱笆墙，斜边成V形排列，鱼若碰到竹篱笆墙上，激怒后逆流冲出，恰被水流抓入鱼筍口里。密

竹篱笆墙两边收拢处，距离约50厘米，正好夹住鱼筍圆锥处。再在鱼筍两边撑起六、七个竹顶，深约一米，露出水面约六、七十厘米高，夹住鱼筍，然后，用绳子系统绕着两边竹顶，横压于鱼筍沉入水底。按如此“排阵”，横排挨次置放约二十个鱼筍，叫一圩，每隔200米距离又挨排一圩，如此置放五圩，约100个鱼筍。排阵完毕，等到落潮时，趁着涂泥的滑溜劲，用脚一蹬一踹，“踏脚扁儿”哧溜一下冲向前方，如同海涂上的“摩托车”，载着栅篮箩，去收获鱼筍里的“战利品”。栅篮箩，密篾编制的圆筒型，口头直径约十几公分宽，口内也设倒须结构的?头唇，打开鱼筍圆锥处的盖子，从里面哗啦啦滑入栅篮箩，活蹦乱跳的海鲜应有尽有。然后，放在“踏脚扁儿”上，蹬着脚，哧溜哧溜地运至堤坝边，又嗨哟嗨哟地担回家。100个鱼筍需要十几天至二十天才收完。一个曾经张筍鱼的同学告诉我，那是向海讨饭吃的苦力活，若遇上打风颶，鱼筍被打得溜光，筍鱼无收，一年的辛苦都白费；为了张筍鱼，他初中没上完就休学了。我终究没有亲身体验，又怎能真正体会那份辛苦。

筍鱼，是以一种古老的捕鱼器具来捕鱼。有多古有多老，我们且去问问《诗经》。《诗经·谷风》说：“毋逝我梁，毋发我筍。”《诗经·敝筍》又说：“敝筍在梁，其鱼魴鰈。”诗以筍、敝筍（破筍）为意象，比兴咏唱，或反抗不公正侵犯，或讽喻微弱之君鲁桓。诗人口中脱口而出，信手拈来的比喻意象，可见上古时期，筍鱼是生活日常，筍是常用物、必备品。汉代毛亨·毛萇撰《毛传》说：“筍，所以捕鱼也。”清马瑞辰《毛诗传笺通释》：“筍，鱼具，而内有逆刺，此吾乡谓之倒须者也。筍之言句，句，曲也，谓以曲竹为之，使其口可入而不可出。”明末清初张次仲在《待轩诗记》里，详解了筍的形状、功能：“石绝水，曰梁，以石为堰，而障水其空处承之以筍，筍捕鱼，以曲薄为之，鱼入不可复出，因而捕之也。”

筍(gǔ)鱼的“筍”，温州话里没有同

音字，此音是从上、中古音演变来的。东汉许慎《说文》说：“筍，曲竹捕鱼筍也。从竹，从句，句亦声，古厚切。”北宋《广韵》：“筍，鱼筍，取鱼竹器。古厚切。”流传至今，筍，除了声母发生清浊音变外，韵母、声调还保留中古音。

筍鱼：古汉语鱼通渔，捕鱼义，且鱼为海鲜之首，虾兵蟹将，以鱼为首，顾名思义，以筍捕鱼。张筍鱼、筍鱼配，都是筍鱼的衍生词。张筍鱼：即设罗网机关以筍捕鱼。张，释为设罗网机关以捕取义，《春秋公羊传·隐公五年》说：“百金之鱼，公张之。”《资治通鉴·汉明帝永平七年》：“劳动张捕，非忧恤之本也。”筍鱼配：通俗释为“以筍捕来的鱼，作为配合、辅助下酒下饭的菜肴”，配，即配合、辅助下酒、下饭的菜肴之一。

其实，自古至今，张筍鱼，不仅仅在海涂里，在中小型河流、湖泊浅水区等，有缓流的区域都可以张筍鱼。水纹深处的筍鱼故事，在《诗经》里，泾水、渭水边，以筍鱼起兴，向侵犯者，提出呐喊式警告；在鲁国河水边，以敝筍讽喻无能的鲁桓；更让人匪夷所思的，竟然把筍鱼，叫成“寡妇筍”，并非寡妇张筍鱼之意，而是，张筍鱼如同寡妇易嫁似的容易。《新唐书·王君廓传》，书中描述王君廓，以筍鱼之法，抢劫商人丝绸的往事：“少孤贫，为驱佞，无行，善盗。尝负竹筍，如鱼具，内置逆刺，见鸕鶿者，以筍囊其头，不可脱，乃夺赠去。”当读唐杜甫诗《秋日夔府咏怀》：“救厨唯一味，求饱或三饔。儿去看鱼筍，人来坐马羸。”筍鱼如同身边曾经恬淡的生活实景；唐丘为的古风《伤河雥老人》：“土龛前一行柳，独引青丝织鱼筍。柳花漠漠飞复飞，鱼筍如今落谁手。”筍鱼，早已超越实用范畴，促醒哲学隐喻的思考，“青丝织鱼筍”的鲜活，与“鱼筍落谁手”的苍凉，构成生命轮回的隐喻，筍鱼作为生存依托的符号，暗示终将被时间湮没的宿命。如今，筍鱼，已深藏于永嘉场人的记忆里，或被研究者记录于历史文献。

我的海洋生活

■金维周

编者按：1973年1月作者高中毕业，时值文革中期。当年2月，学校继续上课，希望迎来恢复高考。5月，明确知道没有高考后，学校才停课解散。我只能回家继承祖业，从此过着既耕又渔的生活，即农忙季节参加农业生产队劳动，农闲季节出海捕捞。文章记载的就是作者当年的生活经历。

海外遇暴风雨

第二天，顺着潮流继续向东划，到了“四屿”南侧放网。这里属于海外，外海很大，小船渺小，这海不知有多深？想想毛骨悚然。这里离大陆比较远了，望东边是茫茫大海，是海平线缝合了蓝天与大海，太阳是从水中冒出来的；望西边可以看到很多岛屿与大陆高山，这些熟悉的大陆高山，今天觉得特别亲切，犹如我的父母一样在遥望着我。

那天是大潮，潮流湍急，我们放网，随着流水向海外漂移，外海的浪涌很大很高，我与四哥都晕船了。四哥说：这里没有礁屿，没有固定网，渔网不会有危险，我们可以躺下休息。不知不觉睡着了，一觉醒来，风浪很大，西北大陆方向乌云滚滚，预计暴风雨马上来临。见此我们赶紧收网，由于外海水深流急，收网很吃力，收网很慢，可暴风雨来得迅猛，一下子白天变成黑夜，狂风卷起海浪似万马奔腾，翻江倒海，闪电霹雳万丈刀刀，隆隆雷声震碎心灵，暴雨似箭射，浪花似刀劈。我真的好害怕，但是，即使再大的危险，也要把渔网全部收回，决不弃网逃生，渔网就是我的生命，渔网未收我怎回，我与渔网共存亡！

再经过半个小时的拉网苦战，终于将渔网全部收回。暴风雨让我们无法辨别方向，只能凭着指南针，朝西北方向往回划，正好是逆风逆流，浪浪盖过船舱，劈头盖脸打过来，我的眼睛难以张开，眼前一片白茫茫，我使出全身的力气，真是：桨桨是我吃奶力，桨桨是我骨中气。我们一边划一边拨水，决不让小船沉没。我这只雏燕，岂甘结束飞行的旅途！再经过一个多小时的苦战，雨停了，风也停了，看到了鹿西岛了，危险似乎过去了，我们要划向鹿西乡东白吞，准备在那里过夜。

夜漂大海

东白吞的面积本来就不大，原来只能容得下本地渔船，现在来了好多大陆小渔

船，吞小船多，难以停得下。再说，夜里有海岛渔船来来往往，他们是渔业社的现代化机动渔船，我们是人力小船，一旦发生碰撞，我们的小船很可能被撞翻撞碎，生命就会有危险。再说，我们是外地来的大陆非法渔民，与他们挣饭吃，他们本来就嫉恨在心，如果我们的小船挡住他们进港航线，碰到素质差的船老大，很有可能会撞翻我们的小船。我们只能选择抛锚在海吞的山边，可是，如果离山边太近，在潮起潮落的过程中，小船有可能会撞到岩石或船底触礁；如果离山边远一点，可能离中央太近了，会挡住进港航线。因此，夜里要经常起来看看，有没有离山边太近，有没有挡住进港航线。在睡梦中，一旦听到大船进港，就得马上起来看看。我们即使夜宿海吞，仍然是惊弓之鸟，时时刻刻担惊受怕。

到了凌晨一点，四哥说“今夜风静浪平，月光如泻，在此担惊受怕，还不如夜漂大海，随着潮流漂到较远的外海，明天也许能捕到鱼”。我们就起锚划出海吞，把哨灯点得最亮，让航海的大船能看见这只飘零的小船，我们终于“放心”地躺在舱板上睡觉。海底的鱼儿“咕咕”地在叫，四哥说：“这是梅童鱼的叫声，那是黄鱼的叫声……”原来它们是远洋来的新郎与新娘，咕咕之声就是它们求爱的甜言蜜语，它们要到这里繁衍后代，我们却借此机会捕捉它们。鱼儿是为了爱情冒着生命危险，我却是为了温饱冒着生命危险，19岁的我还没谈过恋爱哪，鱼儿也比我崇高与潇洒，我自愧不如鱼儿。仰望夜空，九曲银河寒光万里，月亮独领风骚。星星月亮啊，您们都是历史老人，请问：如我等苦命之人能有几多？这个世界也许本来就没有善恶只有强弱，充满凶险的大海也许本来就是我等渔夫的泪水汇聚而成，日夜不息的汹涌波涛也许本来就是无数沉船的悲鸣与怨怒。我暗暗祈祷：海底的前辈，请放过我吧，我还年轻。想啊想啊，不知不睡觉着了，因为我太累了。

海外遇鲨鱼

天亮了，我们醒了，睡了一大觉，真舒服，我们马上起来，我被眼前的景象惊呆了：海面上有无数条大鱼，比我的渔船还要大啊！一下子跳出水面，搅起巨大的漩涡与浪花，在一望无际的海面上，大鱼在狂欢，海洋在沸腾，只需要一条大鱼尾巴轻轻一扇，就会把我的小船掀翻。我真的害怕极了！四哥说：“这是鲨鱼，会吃人的，我们不

惊扰它，一般不会伤人，只是今天又捕不到鱼儿了，因为鱼儿都被大鲨鱼赶跑了。我们要划出这片海域，到没有鲨鱼的海域捕鱼。”我小心翼翼地把木桨放入水中，轻轻地试划了一下，怕惊扰鲨鱼招来横祸，果然，鲨鱼不理睬我，我就大胆用力划，鲨鱼好像怕我似的，小船所到之处，鲨鱼都沉下去了，从不打扰我。我想：莫非鲨鱼也有怜悯之心？我们划啊划，怎么也划不出这片鲨鱼海域，怎么办呢？四哥说：“那就放网吧，鲨鱼游得快，它们自己会游出这片海域。”四哥划船，我放网，小船所到之处，鲨鱼都会让路给我放网。我觉得真奇怪！它们怎么这么乖？在这个环境中，我们绝对是弱者，我们是它们嘴边的食物，它们怎么不会把我们吃掉？可我们人类专吃弱者，难道鲨鱼真的对人类社会有怜悯之心吗？难道它们也崇尚有智慧的人类吗？难道它们吃东西也讲究文明吗？我真的无法理解鲨鱼的思维与情感。

过了几个小时，鲨鱼游出了这片海域，我才放心。这片海域离大陆很远，水很深很蓝，渔网也下沉很深，因此，我们收网很吃力，足足用了一个半小时才将渔网全部拉上来，可又是只捕到几条鱼。时间正值中午，还可以继续捕鱼，四哥说：“这里没鱼，我们到别的海域试试看。”我们朝东北划了三个小时，到了玉环县大鹿岛东南方向的海域，那里有人在捕鱼，四哥说：“人家在这里捕鱼，也许这里有鱼。”我们就放网捕鱼，放完渔网，我的渔船正好碰上了海岛渔民的渔船。

由于海岛渔民认为海洋是他们的，我们来这里捕鱼，是抢他们的饭吃，所以我们经常遭受海岛渔民欺负。那只渔船果然过来了，他们用早已准备好了的石子来袭击我们，我们只能躲避，不说一句话，因为海洋无是非，一切语言都是徒劳的。我们不敢与他们斗，因为我们是外地来的，他们是本地的，再说，我俩的力气不大，怕打不过他们。而他们只敢扔石头，不敢上来打架抢东西，他们也恐怕自己没有胜算，他们是想用石头击伤我们后，再来打架抢东西。我们一躲过飞来的石子，他们也无可奈何，僵持了一段时间，随着潮水的分流，我们的渔网与他们的渔网分离得较远了，他们怕丢失渔网也回去了，于是避免了一场殴斗。真是：海洋无是非，强者是公理。人类真的不如鲨鱼！

老家乐清的小海鲜



■林晓彬

相比较于出海，涂鲜可以当天就来回，土话叫“篙”里来的，更为新鲜，也很抢手。下涂弄点海货，既可以自己吃，也可以拿到菜场卖，一举两得。就如二叔，是钓阑胡的一把好手，运气好的时候能钓上一大麻婆，我也可以尝尝鲜。老爸很喜欢那种刚上岸的矮网里的小鳊鱼，又叫鳊鱼滚，透骨的鲜。老婆说自己小时候就经常泡在滩涂上，捡咬蛸、抓小蟹。我虽没下过涂，但对老家的小海鲜却一直情有独钟，尤其是对滩涂的海鲜。就像前两天，转了一圈菜场，带回了一份扁蛸，被老婆一通数落，说已经连着买了三个星期了，就不能换个花样吗？我说，那个人说这扁蛸是乐清的，买回来试试。

我已经记不起什么时候开始对扁蛸有着偏好，但是对乐勇同学高中会考拿了全A请客时点的扁蛸，倒是记忆犹新。家常的烧法都是盐水，那天是油炒，葱姜猪油的香味融合扁蛸的鲜甜，也难怪我到现在还一直记得。所以到现在，我对扁蛸的烧法大多是油爆葱姜炒。烧法很简单，待猪油融化，撒入葱白姜丝，爆香，倒入扁蛸，稍等三五秒，洒上一圈料酒，扁蛸便在高温下噼里啪啦地迅速开花。出锅前再洒上一点葱花调色，前后不过十秒，带着锅气便可上桌。据说扁蛸是海鲜之王，不知道真假，但味道确实是不错的。

不过我曾有过一次和扁蛸较气的经历。很多年前了，有一天突然想吃扁蛸，就对老妈提了下，结果被老妈说了一通。也怨不得老妈，那时候家里并不宽裕，扁蛸不便宜，老妈自然舍不得。不过老妈说归说，第二天还是买了回来。可我却赌气，硬是不吃。外婆悄悄对我说，你妈买也买了，你就吃几口。现在想想，这么好的东西，赌什么气呢？老妈拿手的烧法就是盐水，清水加盐，一点料酒，烧开，倒入扁蛸，待嘴巴张开就熟了。关键就在于怎么能让扁蛸同时受热，考验水平。前段时间去阿刚家吃饭，一帮大老爷们，讨论的不是股票，不是房产，居然是那天的扁蛸到底有没有烧老了。杨总教了一个窍门，那就是千万不能用锅铲，一炒就会壳肉分离，可以用筷子轻轻划一下，最好就是把锅稍稍抬起、慢慢转动，这样既能保证开口朝上又不会掉肉。我试了一下，还真是经验之谈。

扁蛸常见，涂蒜已经不常见了。我第一次吃涂蒜，是涂蒜蛋汤，初中的时候，在小姑家。那时发现，看起来像虫子甚至有点恶心的东西，吃起来居然那么让人停不下来，我也顾不上做客的矜持，一个人估计喝了大半碗，以至于后来，我再去小姑家的时候，小姑就喜欢给我弄份涂蒜蛋汤，说我就喜欢这个。就连老婆家的亲戚，也知道我喜欢吃涂蒜。前几年去阿勇兄家的时候，阿姨见到我就会说，晓彬啊，涂蒜给你留好了。

表嫂还教会了我涂蒜炒年糕，先

炒好涂蒜备用，再起锅炒年糕，最后再把炒好的涂蒜倒进去一起翻炒，最关键的一步就是炒好的涂蒜一定要带点汤汁，包裹住年糕，才会在吃年糕的时候最大程度地享受涂蒜的鲜味。我在学会了之后，回家试了一把，大蛸说，一个字，赞，吃出了酒店大厨的味道。其实不是我水平好，是涂蒜的味道真的好！前年搬家时，早早地跟黄书记吹下了牛，说要给他准备一份乐清的特产，让他尝尝我的手艺。可惜，跑遍了乐清菜场也没有。这次黄书记去西门岛时，我强烈推荐了涂蒜炒年糕。黄书记回来试了，确实好吃！那是自然，我推荐的嘛，肯定好吃。

同时推荐黄书记的，还有一道望潮烧阑胡。说实话，到底是该写望潮还是网潮，我也不知道。大蛸说，叫望潮吧，望着潮涨潮落更有味道些。我没有亲手烧过这道菜——太难烧，不但对火候把握的要求很高，而且对食材的要求也很高。比如望潮的块头要选小个的，半径一厘米左右的那种，而且在烧制前要经摔打揉捏，据说这样才会脆嫩可口。我曾烧过一次望潮，明明熟了，可就是咬不掉，就对望潮望而却步了。至于阑胡，要用“网串”（我也不知道怎么写，音译），花篮就吃不出那种味道。而且烧熟的“网串”要是弯的，这才说明是活的。当然，如果家里吃，买的肯定是活的。

“涂猫”也是一种好东西。大猫就是老虎的意思，涂里老虎自然是一道美食。说它是老虎，是因为它是蛸蚌的天敌，能吃掉蛸蚌的东西，自然是滩涂上凶猛的动物了。其实不然，“涂猫”看起来就像乌鳢。可能是因为时常要与蛸蚌斗智斗勇，“涂猫”的肉质紧致鲜嫩。老丈人的一次喜宴，就没上黄鱼。老婆说，居然不上黄鱼，没面子。老丈人说，唐因，“涂猫”比黄鱼好吃多了，涂边人都知道“涂猫”是好货。我喜欢“涂猫”的做法是梅干菜蒸。“涂猫”洗杀干净，铺上梅干菜，加点料酒，放点盐，上锅蒸个七八分钟就好。肉嫩味鲜，口里还留有梅干菜的余香，让人回味无穷。

老家乐清的小海鲜不止这些。蛸蚌就不多说了，现在又有了一种新的吃法，扁蛸烧蛸蚌，估计又是鲜上加鲜；三鲜面中必不可少白蛤，饱满的蛤肉里满是回味的鲜汁；盐水“咬蛸”，抓着一把慢慢吸……我在想，一个人对家乡的情结，无外乎两种。一个是家乡的亲人，另一个就是家乡的美食。回想起一次叫外卖时，电话里对着面馆老板说：“面里不要放虾皮。”可老板硬是没听明白，满口乐清腔的虾皮到底是什么，最后还是老刘救了场，对我说：“吹（炊）虾啊，哪里是虾皮虾皮。”我才反应过来，哦，原来不是在乐清。

人虽不在乐清，却一直留恋乐清的小海鲜，说到底，还是内心的那一丝家乡情结！