

◎ 王绪年 著

海边纪事

本书是作者在海边生活、工作、学习的真实记录，也是作者对海边生活、工作的感悟和思考。

作者：王绪年，男，1955年10月出生，江苏盐城人。1977年毕业于盐城师范学院，现为盐城师范学院教授，从事中国现当代文学、文艺理论的教学和研究工作。



凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社



◎ 王绪年 著

海边纪事

凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

海边纪事 / 王绪年著. —南京: 江苏文艺出版社,
2007.6
ISBN 978-7-5399-2597-4

I. 海... II. 王... III. 长篇小说—中国—当代 IV.
I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 078986 号

书 名 海边纪事
著 者 王绪年
责任编辑 王昕宁
责任校对 孙 慧
责任监制 卞宁坚 江伟明
出版发行 凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社
集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>
照 排 南京水晶山制版有限公司
印 刷 连云港日报印刷厂
经 销 江苏省新华发行集团有限公司
开 本 652×960 毫米 1/16
字 数 200 千
印 张 17.25
版 次 2007 年 6 月第 1 版, 2007 年 6 月第 1 次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5399-2597-4
定 价 25.00 元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

王绪年,1956年出生于连云港台南盐场小朱圩。在海边和盐场生活到二十岁离开圩子进城。工作后做过木工、教师,到渔业单位搞过宣传。二十世纪七十年代末开始从事新闻工作,历任记者、主任、新华社记者站副站长、《连云港日报》社总编助理,现任《连云港日报》社副总编、《苍梧晚报》总编,主任记者。

在近三十年的新闻从业生涯中,喜欢看散文,也时常写写散文,有多篇散文在江苏和华东地区获奖。现为中国散文学会会员。





序

储福金

朋友转来连云港市《苍梧晚报》总编辑王绪年先生的散文集《海边纪事》，嘱我作序；并告诉我，王先生的散文，颇有特色，在江苏得过奖，上过“双年编”。认真拜读了《海边纪事》中的九十八篇散文作品，觉得朋友的举荐是有道理的。一是王绪年先生写《海边纪事》，有个经纬度。他把童年的感受和当今的认识，作为文章的经线，把记忆中的连云港海边和盐场的生产方式、生活习惯、民俗现象、童年游戏以及过往时代的乡邻际遇作为纬线，编织起了一个生动可感、令人称奇的海边世界，完成了理性与情感的双向构建；二是从他的文字中，能够感受到他在写作时始终饱含激情，意趣盎然，文字虽不尚修饰，却很有力道、传神感人。应该说，《海边纪事》是王绪年先生所工作和生活的城市散文界的可喜收获。

回忆和想像性创造，是文学创作的两种主要手段。王绪年先生的创作，无疑属于前者。也就是说，《海边纪事》总体上是忆事。可贵的是，王先生的回忆，能够站在当今的高度看待正在逝去的历史。对于我们这个时代来说，这是一种姿态，一个现象。我们时代前行的速度，当得起“日新月异”、“一日千里”这样的形容词。五十多年前，著名女高音歌唱家马玉涛曾经用“马儿呀，你慢些走，慢些走”来表达要好好看看社会主义建设成就的意思，却被批得不轻。那时候人们认为超英赶美的“多快好省”的速度，“马儿慢些走”怎

么能够跟得上、看得清呢？而事实上，我得说，很多事物，要看得清楚些，还真得停下来，定定神，仔细看，才能够做到。否则，一味讲求速度的我们，终究有一天，会不知自己身为何物，从哪里来，又要往哪里去。在我们这个时代，王绪年先生也许是为数不多的敢于对自己“叫停”的人之一。在我们前行的速度不断加快的时候，他停了下来，驻足回眸，看看那些正在绝尘而去的事物中，有没有什么特别有价值的、应该被好好珍惜的东西，却被不经意地扔掉了。日月经天，曾照古人；江河行地，流淌的却不是昨日之水了。从这个意义上说，打捞和挖掘，都是难能可贵的。王绪年先生对于童年记忆的开掘，开掘的是正在逝去的生活，并将记忆最深、最难忘、最美好的东西为读者留了下来。

当然，最令人回味的事物，常常是当事人亲历的；再久远，就不是回忆而是探寻了。亲历的必然亲切。而之所以令人回味，往往是因为它正在消失；而消失的东西，又有其必然要消失的原因和理由。我们的市场经济、工业及后工业文明，侵蚀乃至改变了农耕文明演进的版图。但漫长的农耕文明中萦绕了我们多少辛酸、温情的生活记忆！从王绪年先生的文章中，你可以看到，他不是滞留在传统中不思进取的人，他同时在往前看。他的文章显示出来，他留恋和回味的不是落后，而是农耕文明方式中的衍生物——生活方式、情趣及亲情。必须承认，人类历史所产生的每一种文明，每一种生产方式，必然伴生着一种人际关系和亲情方式，上下几千年概莫能外。而现代人的两难之处在于：一方面，我们必须告别某种生产方式和经济模式，必须向前发展；另一方面，又难以割舍逝去的生产方式的衍生物，也就是它形成的人际关系和亲情方式。这就是许多有识之士在前行的同时，又驻足、回眸、回味和缅怀的原因。而这一来一往的中间地带，就生长出了文学作品，造就了作家。

我们所赖以生活的世界，在造就作家时，在历时性的意义上，常常要求助于当事人的生活阅历和社会经验。《海边纪事》中的九



十八篇文章显示出,王绪年先生人生的阅历是丰富的,自我所获至的当代意识和综合的历史文化知识,是有厚度的。如他在《扣小鸟》中写道:“小时候,大人们就讲了许多飞禽的故事。说大雁能活几十年,通人性,它们有家有子女,谁要逮它谁就要遭到报应。”这就传递了人与自然关系的相互依存意识。《江猪油》中写到盐场流传的“江猪鱼”救人的动人故事,写到人们对海豚的“不捕不吃”,只有那不明原因死去的,人们拣了,才会利用它。“没想到江猪鱼生时与人和谐共存,还经常演绎救人的故事,死后还给人类留下奇妙药物。”你看,我们先人的生态意识是多么朴素,它总是伴生着传说在里面,美丽、善良而又哀伤。而事实上,那些逝去的传说与禁忌,是先人为了保护生态平衡的睿智之举,而文章也借此潜在地链接了人们现在的环境意识、保护生态平衡的意识,在使作品有了历史厚度的同时,也有当代意识的含量。再如《拣鲈鱼》,写贫困、辛酸生活中的惊喜。少年在意外拣了很多鲈鱼后,母亲慷慨地送了许多鱼给乡邻过年,而乡邻又送来肉、鸡和包子,字里行间透出的邻间淳朴的亲情与关爱,令人感动。再如《追鱼》写童年童趣:追鱼有功,“中午正好烧了一大碗,解了几天没吃鱼之馋。”但接着,“还是被大人狠骂了一回,因为格堰被跑坏了,大人们要花上一天工夫才能修好。”说吃的:《第一香》、《第一鲜》、《一锅烧》、《赛羊汤》、《鱼干菜》、《烤鱼干》、《原汁原味》、《三抱一》、《双丸会》、《鲜天下》、《泥螺美》,你会口角生津;说玩的:《乌骨船》、《蟹风车》、《贝壳字》、《大鱼骨》、《沙滩练字》、《玩湿地》、《追野兔》、《养小鸟》,你会跃跃欲试;说生产的:《看月赶海》、《潮汐歌》、《上大潮》、《退大潮》、《织渔网》、《染渔网》、《刻梭子》,你会如临其境;说民俗的:《船上忌语》;说大自然知识的:《防身有术》;说历史思考的:《谁是盐大头》……特别是当你看到《推虾皮》所富含的海边生活知识:如何推,如何做,如何吃;《钓沙光》中说的典故,从垂钓说到饮食烹调,炼出生活哲理;《推钩》说技巧,说历练,说饮食秘笈;《救命菜》中说海英菜与



盐民生活的密切关系；《香与鲜》中说农耕文明中物物交换；《过“跳”难》中说盐工工作的危险性；《挑小罾》、《扳大罾》、《拉兜子》、《打旋网》中说捕鱼工具折射的时光变迁、社会变化，反映海边人的智慧……你会感叹王绪年先生生活阅历的丰富，从他所叙述的海边人所特有的民俗现象和生活方式中，见证出历史变迁、物事沿革，透视出人心冷暖、世道炎凉。我想，作为读者，是应该感谢他让我们领略到了海边生活的乐趣、情趣与魅力的。尤其是《海边纪事》的终结篇《海之恋》，让我们更深刻地理解了王绪年先生：对于故土，王先生是真正的热爱，而不是当下满街游走的矫情；王先生的作品，不是深入生活的产物，因为他就泡在生活里。

我愿意向读者推荐《海边纪事》，是因为我相信，读者开卷之后，会发现这部散文集是个富矿，其中有历史积淀，有文化传承，有风俗民情，有物事迁沿；集文学性、趣味性、知识性、审美价值于一身。文章千古事，得失寸心知。我肯定王绪年先生这样的散文作品，并且认为，作为乡土教材，《海边纪事》是十分合适的。

是为序。

2007年4月8日

（作者为著名作家，江苏省作家协会副主席）



目 录

序.....	1
推虾皮.....	1
观猫钓鱼.....	4
钓沙光.....	6
推钩.....	9
拣鲈鱼.....	11
挑小罾.....	14
拉兜子.....	16
打旋网.....	19
扳大罾.....	22
推水蟹.....	25
扣小鸟.....	28
捞海蜇.....	31
追鱼.....	34
江猪油.....	37
赤手捕虾.....	40
粘丝网.....	43
挖蛏子.....	45
放海狗.....	47
放小簖.....	50



蚂虾酱	52
撩鳗鱼	55
拾矮网	57
逮黄响	59
防身有术	61
大提网	63
淌小幡	66
滩虎龙	69
鱼爆垛	72
打水鬼	75
钩蟹子	77
掏望潮	79
滚钩	82
掏沙光	85
捉螃蟹	87
猫逮鸭	90
拣海螺	92
绝杀地笼	95
捞海带	98
钓乌贼	101
捞浮物	104
小扒网	107
踩河豚	109
沙滩练字	112
沙滩烧烤	115
踩高跷	118
炒盐	121
救命菜	123



冰冻世界·····	126
香与鲜·····	128
过“跳”难·····	131
爬墩子·····	134
风车·····	136
第一香·····	139
第一鲜·····	142
一锅烧·····	145
赛羊汤·····	148
吃糠咽菜·····	151
鱼干菜·····	154
烤鱼干·····	157
原汁原味·····	160
三抱一·····	162
双丸会·····	164
鲜天下·····	166
鲜无穷·····	168
泥螺美·····	170
丑与美·····	173
扒虾婆·····	176
海底鲜花·····	179
鱼骨鸟·····	182
乌骨船·····	184
蟹风车·····	187
贝壳字·····	189
大鱼骨·····	191
甩紫菜·····	193
看月赶海·····	195

潮汐歌·····	197
上大潮·····	200
退大潮·····	203
张大蒲·····	205
玩湿地·····	208
可爱的海猫·····	211
抗台风·····	213
追野兔·····	216
养小鸟·····	219
金沙滩·····	222
谁偷走了金沙滩·····	226
谁是盐大头·····	229
仿佛在昨天·····	233
请刀客·····	236
收鲜人·····	239
去远航·····	242
船上忌语·····	246
海吃鱼·····	249
织渔网·····	252
染渔网·····	255
刻梭子·····	258
初学海钓·····	261
海之恋·····	264
后记·····	267



推 虾 皮

昨天，一个朋友给我带了两斤虾皮，虽说价钱不贵，我却很喜欢，昨晚和今早连着吃了两顿，吃着吃着，便想起了当年推虾皮的情景。

虾皮，海中最小的虾子，大如豆芽，小似蚊虫。每年夏秋旺发。别看它小，吃起来可鲜了。到了捕捞季节，人们用网具把它捕上来，在海水里洗净再放到锅里煮熟，然后晒干就可以食用了。用它来冷拌、炒菜、烧菜、蒸蛋、做汤，都会美味无穷。在我们老家的海边，一般人家都会捕、会吃，不仅当季吃，还会留着一些过冬。

说到捕虾皮的工具就更有意思了。网具是由一口网、两根竹质网竿、撑起两个网角的脚以及一根网撑组成，另外还有用三到四个葫芦托着的漂篮。到了海边，人们先将网竿打开（像扇骨一样，粗的那头用螺丝固定）将网穿上，再用网撑在离固定位置一米往上的地方撑起固定好，最后给网竿前端穿上网鞋就可以了。下到海里，人站立推着网往前走，感觉网里有虾皮时就将网扳起，把虾皮聚到网窝，再用舀子将虾皮舀到漂篮里。一般高手还会用木质高跷，跷子有高有低，高的可以达到五六尺，矮的也有两尺多，那是为了到水深的地方捕虾皮。在我的记忆中，我们那儿家家户户都会推虾皮，并且是一项很不错的收入来源。

我在上中学和做教师的几年中，每年都会和邻居们一起去推虾皮，少的有几斤，多时能捕上百斤。1972年夏季的一天是我收



获最多的一次。那天早晨，天不是很热，头天刮了大风，到了第二天海上浪仍比较大，我们一大帮人挑着网具来到海边的沙滩上等候。大家有的聊天，有的玩沙子，我却眼盯着海面。看着看着，发现一群海鸥在海面上上下盘旋，有时还轮番往海里钻。我没有老人们那么有经验，但知道有海鸥的海面一定有小鱼小虾。在沙滩上呆着也是呆着，索性下去看看。于是，我就弄好网具一个人下到海里。此时正是满潮，海边水深浪大，不好推也不易推，我就直接用上了自带的五尺五的高跷，到水更深些的地方下网。

避开大浪，海面平静了许多。水也不冷风也不大，一个人踩着高跷推起网来，还真有点海阔任鱼游的感觉。推着推着，顶多推了十多米远，就觉得推不动了，我就扳网看看什么原因。这一扳不得了，网刚起水就发现有大量虾皮，再往上扳，从未见过这么多虾皮从网口往网窝淌，鲜艳的虾毛将网都染成红色！网没完全扳起，我就拿舀子将虾皮往漂篮里舀。究竟舀了几下现在是记不得了，反正到最后，漂篮快满了。接着我赶紧推第二网。此时，沙滩的人都忙乱起来。不一会，人们全部冲到海里，一时间，海里全是推虾皮的人。我又扳了第二网，这一网比先前那网少了许多，但仍比平时多得多。漂篮满了，海里的虾皮也少了，我挑着满篮的虾皮吃力地回家。

父母将虾皮洗净煮熟，晒满六七张席子。我则吃饭休息，像打了胜仗，美美地睡了一觉。时间大概过了中午，和我一起去的人们大多才上岸回家，他们的战利品比我少得多。而我还想再去碰碰运气，因为下午两点涨潮，推虾皮的人少了，此时去也许能碰到随潮而上的虾皮。果真不出所料，来到海边，海里没有几个人，虽说涨潮了，浪却很小。来到海里我就顺着涨潮的潮头推，也没用高跷，自然就没有上午那样累。嘿，第一网又是不少，有好几斤！这样不知不觉到了傍晚，一看漂篮，又是满满的。

这一天，两次下海，两次满载而归。第二天，虾皮卖给了赣榆



收海鲜的人，一共卖了九十多块钱。这是我平生第一次一天赚了这么多钱。母亲为了奖励我，几天后托人给我买了块钟山牌手表。

在那以后的几年里，我做了教师，每到暑假，都要去海里推虾皮。到了市里工作后，没时间也没体力再去推虾皮了，不过我还是很喜欢吃虾皮，或用虾皮送朋友。由于虾皮不贵，我们经常把送朋友虾皮叫作“千里送鹅毛”。而对于喜欢吃虾皮的人，就是送他一二斤也是很高兴的事。我有个好朋友好领导在北京工作，有一年我去看他，问他想吃点什么样的家乡海鲜，他立马对我说：好带的话就带点虾皮吧。我用化纤袋装了十几斤虾皮，又装了二十多斤煎饼，算钱的话也就是一百多元。在火车上正好碰到熟人，他们问我带的什么土产送什么人，我说是虾皮，送给好朋友。有个同志当时哼了一声就不再吱声。晚上到达北京，我将虾皮、煎饼背到朋友家，就去了宾馆。第二天晚上，我和这位朋友一起吃饭，顺便问他虾皮和煎饼好不好吃，他说：“别提啦，都给几个曾在连云港一带工作过的老同志拿去了，我就留下一小碗虾皮和几张煎饼！”我顿时觉得很高兴，就像当年一天推了上百斤虾皮那样高兴，想不到喜欢吃虾皮的不仅仅是我们海边人。

观猫钓鱼

我喜欢猫,尤其喜欢我家当年养的小花猫。不仅因为它长得好看,会逮耗子,还因为它比一般猫多了门手艺,会钓鱼。

那年盐场大旱,一连几个月没下雨,门前的运盐河都快干涸了,以往满河的鱼虾,什么鲈鱼呀,对虾呀,早没了踪影,只有一种鱼还在顽强地活着。这种鱼就是鳗鱼。

鳗鱼,在海水淡水里都可以生存。它一般能长到两三尺长,大的能长到好几斤。鳗鱼属无鳞鱼,身上又光又滑,在水里像蛇一样游动。它比一般鱼多个本领,会打洞,一旦水浅了它就会钻到洞里躲避风险。鳗鱼肉细味鲜,可以红烧、清蒸、烤吃。在我们老家,大的一般红烧吃,吃不了就劈成鱼片腌制晒干,吃时就放在炭炉上烤,十分香脆。小的鳗鱼一般没人吃,大多剁剁喂鸭喂猪。听说日本人很喜欢吃鳗鱼,吃法比我们还多。我家的小花猫不但喜欢吃鳗鱼,还会钓鳗鱼,有一次我碰巧看到花猫钓鱼的全过程。

那天天还没亮,我和几个同伴到海里拾矮网(这种网在我以后的小文里会介绍),因为拾得不多就早早回家。回到了家,我准备到河里洗洗脚上床睡觉,刚到河边觉得不远处有动静,就借着月光望去,哦,是我家的小花猫,鬼东西现在不睡觉跑出来干什么呢?我想看个究竟,便蹲下身子静静地观望。

小花猫平时经常逮耗子,有时也能捕只麻雀或叼条鱼回来。现在它要做什么?月光下只见小花猫已走到靠近河水的河床,它