

# 海 的味道

SEA

茫茫的大海那样浩大无际，

那样神秘莫测。

但有了规律，

有了经验，

她就变得窄小而一目了然；

成千上万的海洋生物本来是那样神奇精灵，

那样腾跳飞跃，

但有了爱情，

有了浪漫，

它们就变得呆傻可笑并软弱可擒……

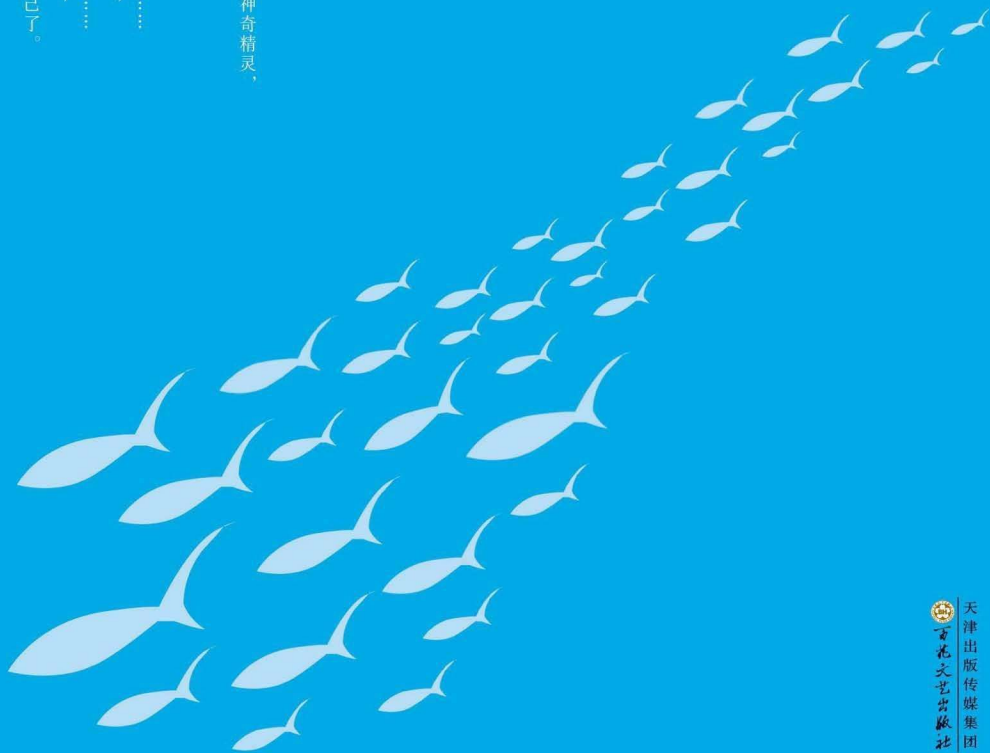
人类正在发挥更高超的聪明才智，

让整个大海变得乖孩子一样听话……

人类确实确实是这个世界的主人，

因为这个世界最终只剩下人类自己了。

邓刚  
著



# 海的味道

邓刚著



它们就变得又傻可笑又软弱可擒……  
类正在这挣扎更高超的聪明才智……  
人类确实要变得乖孩子一样听话……  
因为这个世界最终只剩下人类自己了。

图书在版编目 ( C I P ) 数据

海的味道 / 邓刚著. -- 天津 : 百花文艺出版社,  
2015.1

ISBN 978-7-5306-6475-9

I. ①海… II. ①邓… III. ①散文集-中国-当代  
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 289410 号

选题策划:李祖向

装帧设计:刘艺青

责任编辑:郭 瑛

责任校对:曾玺静

---

出版人:李勃洋

出版发行:百花文艺出版社

地址:天津市和平区西康路 35 号 邮编:300051

电话传真:+86-22-23332651 (发行部)

+86-22-23332656 (总编室)

+86-22-23332478 (邮购部)

主页: <http://www.bhpubl.com.cn>

印刷:唐山新苑印务有限公司

开本:880×1230 毫米 1/32

字数:104 千字 图数:16 幅

印张:6.75

版次:2015 年 1 月第 1 版

印次:2015 年 1 月第 1 次印刷

定价:30.00 元

---

# 人类的趁“爱”打劫（写在前面的话）

爱情简直就像毒品,把男鱼女鱼们弄得迷迷糊糊,痴痴癫癫:本来笨嘴拙腮的鱼,到了爱情季节竟能唱出优美动听的情歌;本来行动迟缓的鱼,相爱之时会像杂技演员那样灵巧地旋转并拍打水花,本来是乌黑丑陋的鱼,在爱情的激动下,鱼鳞一下子鲜亮耀眼,鱼鳍还会鲜花般开放;更有甚者,为了爱情昏了头,撞击船舷,拥抱甲板,亲吻人类捕捉它们的渔钩,当人类捉住一条鱼时,另一条相好的情鱼就会痛不欲生,所以也紧跟而来自投罗网。像梁山伯与祝英台,像罗密欧与朱丽叶。鱼类永远不会有人类的智慧,因此它们也就永远傻乎乎地浪漫下去。而人类还正在日新月异地发挥聪明才智,连神灵也对人类的才智望洋兴叹俯首称臣。人类不但舒舒服服地坐在船上就能通过屏幕看到深深的海底,就能通过电子仪器听到鱼类的窃窃私语,而且还能制造鱼类们的爱情气味,制造鱼类们的情歌曲调。对男鱼,施放女鱼的性爱诱惑;对女鱼,施放男鱼的爱情气味;还能只要一按电钮,海洋里就会



轰响起美妙的乐曲,所有的鱼类都会充满激情地向死亡进军。

茫茫的大海那样浩大无际,那样神秘莫测。但有了规律,有了经验,她就变得窄小而一目了然;成千上万的海洋生物本来是那样神奇精灵,那样腾跳飞跃,但有了爱情,有了浪漫,它们就变得呆傻可笑并软弱可擒。

人类永远不满足现状,尽管他们的智慧会使动作敏捷的乌贼排着长队钻入人造洞房,会使活蹦乱跳的鱼虾老实地游进渔网,然而他们永远不会因此而停滞不前。人类正在发挥更高超的聪明才智,让整个大海变得乖孩子一样听话。只要人类需要,那些鲜美的鱼虾就会自动飞进厨房飞进油锅飞进餐桌飞进汤盘里。

人类确实实是这个世界的主人,因为这个世界最终只剩下人类自己了。

## 目录

人类的趁“爱”打劫(写在前面的话) …001

海趣 8 题 ……………001

龙兵海豚 ……………022

顽固的胖头鱼 ……………031

秀才黑鱼 ……………038

浪漫的悲剧三部曲 ……………046

远去的“相公鲨” ……………059

蛤蜊搬家 ……………066

创造“性”福的斑海豹 ……………077

浪涛中的虎狼 ……………084

鲛鱼食抢滩 ……………092

水下拳击手 ……………099

感谢海参 ……………108

鲍鱼啊鲍鱼 ……………115

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 美丽的坏蛋更坏蛋 .....  | 122 |
| 翻车鱼的幽默 .....    | 127 |
| 牙鲆鱼的狡黠 .....    | 136 |
| 乌贼之贼 .....      | 142 |
| 丑陋的慈母 .....     | 151 |
| 海凉粉 .....       | 156 |
| 龙凤相斗 .....      | 163 |
| 老到的海龟 .....     | 170 |
| 抹香鲸 .....       | 179 |
| 人类的“巨型朋友” ..... | 189 |
| 一柄渔叉刺下去 .....   | 197 |

## 海趣 8 题

### 1 打个蛎子尝尝鲜

旅顺口

老虎滩

赶海的老婆腩朝天

打个蛎子尝尝鲜！

这是我小时候在辽东半岛海边经常听到的“歌谣”。在这粗野和诙谐的歌声中，大海像拉开幕布似的，银光闪闪的浪涛渐渐向后退去，奇形怪状的礁石便从大自然的舞台上升腾而出，并散发出一

阵阵鲜味儿,这鲜味主要是从海蛎子(牡蛎)身上冒出来的。这时,沙滩上便响起节奏纷乱的“呱咕呱咕”的脚步声,一群赶海的女人尖叫着欢笑着,手持钢制的小刨钩蜂拥而来,奔向刚刚从海水里裸露出来的礁石。她们都是赶海的高手,一个个在礁石上撅着屁股,眼疾手快地敲打海蛎子。刨钩尖每一下都准确地敲进海蛎壳的缝隙中,再用力一撬,就露出白花花的蛎肉来,鲜美的味道就更冲鼻子了。她们赶紧从腰里掏出一个金黄色的苞米饼子,咬一口饼子,吸一口蛎肉,咂一咂嘴,那种玉米的香气和海蛎子的鲜味融在一起,真是鲜死了!

那阵子一般渔民家里生活都很简朴,饭桌上的咸萝卜瓜子就是常规菜,为此渔村里的孩子们就用小脑袋顶起锅盖,掰一块苞米饼子,跑到海边的礁石上打海蛎子就着吃。城里来海边逛景的人看到渔村孩子吃得有滋有味,往往照样模仿,也跑到礁石上打个蛎子尝尝鲜,但他们手里拿着的是馒头或面包。可就怪了,海边的礁石上的牡蛎除了就苞米饼子,与别的食物就不对路,而且越是高级的细粮,反而像起化学反应似的,蛎子不但不鲜,却发酸了。于是,这些城里来逛景的人就拿出雪白的馒头和面包,给渔村的孩子们换粗粮饼子吃,让渔村的孩子们乐不可支。

不过,长在礁石上的小牡蛎非常坚固,没有高超和熟练的打蛎子技巧,蛎钩子往往敲在礁石上,震得你的手发麻;有时还会将蛎壳打得粉碎,蛎肉和尖锐的碎壳混在一起吃进嘴里,把嘴唇和舌尖割破了,弄得小嘴“血糊流拉”的。

这时赶海的女人就响亮地哈哈大笑,小馋嘴巴子,吃蛎壳子!

渔村里的人全都知道,礁石上长的小牡蛎味道最鲜美,是各种牡蛎中的鲜味之冠。但城里人大都是没经验的笨蛋,他们在市场里抢着买个头大的海蛎子,其实个头大的蛎子是深水里的“滚蛎子”,这种蛎子没有礁石倚托,在浪涛下到处乱滚,所以得其名。肉虽然肥,但味道却差远了,只能用油炸着吃,哪里有什么海鲜味了!所以,当渔村里的人端一碗鲜味扑鼻的蛎羹汤时,城里人就奇怪地吸着大鼻孔,不明白这么小的海蛎子怎么会这么鲜。最终人们都明白这种小牡蛎的鲜美味道时,就大开杀戒了。可怕的是这种小牡蛎只能长在靠岸边的礁石上,只要退潮它就无可奈何地暴露在外面,太容易被人们猎取。所以,这种礁石上长着的小牡蛎已经快绝迹了。当然,在一些偏远的,交通不方便的渔村,海边礁石上还可以保留这种可怜的小牡蛎,如果你刻意去寻找,有时还能有幸在“渔家乐”的小饭店里,喝到这种鲜气扑鼻的蛎羹汤。

但是,随着时代日新月异地向前发展,柏油马路很快就会铺到千村万寨,人们就会像蝗虫一样奔向所有的海滩,扫荡所有的海鲜。到那时,可怜而可爱的小牡蛎,你还能生存下来吗?

## 2 鲜溜溜的下锅烂

下锅烂是一种海藻菜,顾名思义,这种海藻只要下到锅里就熟了。在海边浅滩上长得最多,看得最多,吃得最多,闻到味儿也最多

的就是这种海藻菜。但海藻有许多种：绿叶海菜、褐色的海芥菜、紫红色的海紫菜、卷着花边的海带和海谷菜穗。而“下锅烂”看起来与绿色的海藻菜没什么两样。但细细看去，下锅烂比一般的海藻菜叶小并薄，相比其他绿色的海藻菜，却是一种很悦眼的嫩绿色。这么脆弱的东西却只在冬天里长，而且天越冷才越长得旺，味道也越鲜。这真是个奇迹。隆冬时节，寒风呼号，灰白色的天，土黄色的地，一派死气沉沉，连长青的松树也像蒙上了一层灰。然而，在浪头翻滚，冰雪覆盖的海滩上，一片片鲜嫩的下锅烂，犹如绿色的绸缎，在寒冷的波涛里，轻柔地摆动。远远看去，似春天的嫩草一样可爱。

从礁石上往下采摘下锅烂，绝非易事，蹲在冰冷的水湾里，用冻得红肿的手指头一点点从礁石上往下揪。揪一会儿，手指就冻得猫咬似的痛。男人的手指粗，揪下锅烂全是笨蛋，用力气不小，却往往抓空。渔村里的女人都是揪下锅烂的高手，在退潮后一大片绿色的海滩上大显威风。她们弹钢琴般的细手指，像个尖锐的小耙子，剃发般在礁石上刷刷揪着，一潮揪一大柳筐竟然毫不费事。渔村里的妇女赶海时往往都带着孩子，她在前面挎着筐子揪得热火朝天，跟在后面的孩子却冻得哭咧咧的，因为小手冻僵了，手指勾勾着伸不开，痛得不行。母亲就回过头来用嘴含着孩子冰硬的小手指头，吮咂了一阵，缓过热来，便呵斥着说——干吧，冻过劲儿就好了！果然，孩子的小手渐渐冻麻木，不再感觉到痛了，也能刷刷地揪下一些下锅烂来。其实辽东半岛的打鱼人就是靠这种“冻过劲儿就好了”的精神，支撑着一代代家业。



海菜是海边人的命根子，海菜饼子、海菜包子、海菜粥……三年困难时期那阵子，不知救了多少人的命。那年头，连八九十岁的老人也战战抖抖地拄着拐杖下海，老老少少撒豆般铺满海滩。大家拼命地揪呀，拽呀，一潮一潮，成千上万筐海菜拐出了海滩。可是你再回头一看，海滩上依然是鲜绿的一片。有人说下锅烂通人性，它知道人们在挨饿，需要它，就使劲地长，把营养献给人们。有一年赶上特大寒流，冰雪遮天盖地，正在飞涌的浪涛也突然被冻凝在半空，形成一道道固体的白色浪峰。我望着连天的冰雪，心里猛然一动，下锅烂冻完了吧？我跑向海边，到处是一片银白色的冰雪，确实什么也没有了。我捡起一块卵石，使劲去砸冰碴儿，砸了好一会儿，陡然，在那坚硬的冰层里，闪出一片淡淡的绿光。望着顽强向上伸展的叶片，我不由得肃然起敬。不难看出，它是在水中摆动漂浮时突然被冻住的，所以，还保持着轻柔的身姿。我急急忙忙地刨碎冰块，盎然的绿色越发鲜艳。我小心翼翼地捧出下锅烂与冰碴儿凝结在一起的冰块，细细观赏着雪白冰面上的僵硬叶片，犹似观赏一块远古的植物化石。看到如此新鲜却被冻固的生命，我仿佛第一次准确地明白了什么是悲壮。

我以为下锅烂被冻死了，只是冻得太突然没来得及枯黄而已。但第二天艳阳高照，冰雪消融时，下锅烂竟然又在浪波里翩翩起舞了。那绿色的小尖尖，像无数柔软的小手，随着海浪的节奏打拍击掌。渔村一个长辈爷爷对我说，他小时候赶上一次更大的寒流，鱼儿冻成了棍，牡蛎冻凸了盖，蛤蜊冻碎了壳，海参冻成了冰蛋蛋。可

下锅烂没事,这东西命大,越冻越兴旺!

下锅烂有营养,人吃了长劲,猪吃了长膘,鸡鸭吃了下大个的蛋。下锅烂吃起来最省事儿,在开水里翻一个滚就行,特别是做成疙瘩汤,又当饭来又当菜。大冷天,男人们干一天活累得要命,进门闻到下锅烂的味儿,立即稀里呼噜地喝上一大碗,顷刻浑身发热,血脉畅通,乏劲儿一扫而光。他们满足地咂巴一下嘴喊道,再来一碗!

市场上卖海味,下锅烂最便宜,但别看下锅烂贱,但它绝对得在刚出水的新鲜时吃,否则,它的新鲜味儿就迅速“贬值”。所以,你要不亲自到海边小渔村里,还真没口福喝到它。喝过下锅烂的人往往激动地说,只要你喝下一碗下锅烂,再细品品那味道——海参呀,鲍鱼呀,扇贝呀,蛤蜊呀,牡蛎呀,全有了!难怪海边打鱼人有这样的歌谣——蚬子(蛤蜊)鲜到嘴,蛎子鲜到心,下锅烂鲜到脚后跟!

也许你吃过不少昂贵的山珍海味,但你要是没喝上一碗热乎乎鲜溜溜的下锅烂,那你这辈子算白活了!

### 3 黑皮花皮的大蚬子

辽东半岛周边所有的海滩都有蚬子(蛤蜊),有黑皮儿的,有花皮儿的。黑皮的蚬子壳厚肉肥,花皮儿的蚬子壳薄肉鲜。涨潮时,它们在水下张着嘴儿觅食,退潮时却像捉迷藏似的,成千上万地躲藏在沙滩下面、礁石根处和淤泥里。但埋藏在沙土下面的蚬子依然张

着小嘴儿喘气，于是退潮后的沙滩上，布满成千上万个小圆眼儿，那就是这些海生物的呼吸孔。细心的人会发现，当你走近这些小孔时，会看到小孔“叽”的一声冒出一股水来。那是蚬子听到人的脚步声，感到危险，所以就最后吸一口气，赶紧关闭两扇硬壳，于是就形成压力，将海水喷出来，当然，也就暴露它的藏身之处了。城里人看到沙滩上的小孔孔喷水，便挥动着铁丝做成的双齿钩朝小孔挖去，但怎么挖也挖不出蚬子来。海边渔村里的人就暗暗地笑，因为城里人只知其一不知其二。其实蚬子挺精明的，它在沙土里有吸气和排气的两个孔，而它巧妙的藏在两个孔之间。真正挖蚬子的内行老手，并不用双齿钩，而只用一个齿的，也就是在木棍上绑着一根细铁丝，别小看这简单的一根细铁丝，在内行的赶海人手里，绝对像探雷针一样灵敏，它只是在蚬子喷水的孔儿的附近，轻轻一挑，就掘出一个圆乎乎的大蚬子来。

城里人气坏了，却又不服气，只好充满力量地挥动着双齿钩，管它有孔没有孔，管它喷水不喷水，下了海沙滩就撅着屁股挖起来，挖得满海滩一个个发黑的坑，收获却极少。

不过，收获得再少也够吃的了，因为蚬子煮熟后，就像小鸟似的张开两扇壳，明明小半锅蚬子，开锅后，一下子就热气腾腾地冒出一大锅来。蚬子肉好吃，蚬子汤好喝，但那时我们都舍不得喝，用蚬子汤下面条，味道格外鲜，省了买味精的钱。现在渔村人有钱了，能到书店买书了，也就有知识了，这才知道原来蚬子肉里含一种营养，能明目，能润肤。也就是说多吃蚬子能让人的眼睛格外亮，让人

的皮肤格外光滑。所以渔村的女孩子们都发了疯一样地吃蚬子,个个漂亮得像个妖精似的。用老人的话说,海风那么硬,越刮脸越白嫩,真邪门了!近些年工厂越建越多,污染就像病毒似的在海滩上蔓延开。当污水流到海滩上时,一般的海生物都惊恐万分,不是仓皇逃跑,就原地待毙。而蚬子却奇怪,有抵抗污染的力量,有时污染越重它却越能茁壮成长,不但个头大了,肉还肥了呢。这就给人类带来麻烦,有时看到市场的货摊上堆着色泽鲜亮的黑皮花皮的大蚬子,却瞪着疑虑重重的眼珠子,不敢轻易掏钱买。当然有胆大者,见到这么肥大的蚬子,立即馋得流口水,也就不管三七二十一了,大买特买并大吃特吃。这么多年下来,也没看到有吃蚬子吃出病来或吃死的。然而,蚬子的抵抗力也是有限的,当污染再度加重时,它也只能无可奈何地摊开变形的双壳,束手待毙……

## 4 揪扇贝

在蓝色的大海里,橘红色的扇贝显得格外漂亮。它们也像牡蛎一样牢牢地附着在礁石上,但形象比牡蛎生动多彩,远远看去,像粉红色的珊瑚丛。因为扇贝与礁石紧紧地长在一起,你必须用力地往下揪才能获取它,所以,用海碰子的行话说,就是“捡海参,捉蟹子,抢(铲的意思)鲍鱼,揪扇贝”。

扇贝非常喜欢洁净,总是选择水流湍急清澈的地方,微微张开两扇粉红色的壳,守株待兔般地吸着水流漂来的营养。奇特的是每

个扇贝里都有一个小寄生蟹，这小蜘蛛一样的小东西靠吃扇贝体内分泌物过活。但它也不白吃，因为扇贝是个十足的傻瓜，只知道张着嘴进食，却感觉不到敌人进攻。小寄生蟹就充当了哨兵，一旦发现有敌情，就立即报警，使傻乎乎的扇贝迅速关闭贝壳。可对于聪明的人类来说，这却是个致命的缺点。当人们潜进海里，听到一片吱吱嘎嘎的声音，就立即明白，这是扇贝不打自招地报告了自己藏匿的位置。由于扇贝愿意群居，所以当你发现一个扇贝，很快就会发现一大群，一个挨一个地排在一起，就像排着队来给你当俘虏。扇贝本来以鲜味出名，那里面的小寄生蟹就更是鲜上加鲜。记得我年轻的时候到海边赶海，只要是揪到扇贝，出水之后，就迫不及待地去抠里面的小寄生蟹，然后放到嘴里嚼，那滋味绝对比扇贝还鲜一倍。

有一次我扎猛子，发现水下一个大礁石上长满了橘红色的扇贝，惊喜得几乎在水下笑出声来，我一猛接一猛地扎个不停，所有的网兜都装满了战利品，但那礁石上依然密密麻麻地一片橘红色。第二天我召唤几个海碰子伙伴一起下水，准备大干一场。但万万想不到的是，那个礁石却空荡荡的一个扇贝也没有。大家都气坏了，认定是我撒谎。后来一个老海碰子告诉我们，扇贝有奇特的逃跑能力，尽管它像牡蛎那样结结实实地长在礁石上，但当发现危险时，却会自动断开连接，两扇贝壳一张一合地扇动，借着水流的浮力逃走。

后来我们果然发现，平日里死死长在礁石上的扇贝，会从这个礁石上飞到另一个礁石上，那两扇橘红色的壳真就像小鸟展翅飞