



于峰强吃力地收着扇贝笼,这个家伙重100多斤。

# “抢”贝风浪间

文/本报记者 陶相银  
片/本报记者 王震

一场寒潮刚刚过去,残留的积雪预示着寒冷仍将继续。正如海上的生计,风浪,严寒也不能阻挡渔民在风浪里出没。

1月16日,威海,大雾,海上北风5到6级,温度2℃到5℃。对于渔民来说,这种天气是冬天里的好天。

入冬后,海上多大风大浪,小渔船每月能出海的时间不足半月。而这样的天气下,他们必须赶在下一次的风浪之前去把“种”在海里的扇贝尽可能多地收回来。

较去年同期,扇贝的价格涨了3毛钱,但每斤3.8元的价格或许只能让养殖户保本,因为去年夏天的海水温度较高,扇贝的成活率骤降至50%。

在威海市中心渔港的码头上,陈世界跑前跑后,有时卸笼子,有时分拣扇贝,有时装箱。他既是老板,也是工人,“自己再不忙活,本钱都挣不回来了。”37岁的陈世界是安徽人,他雇佣的工人也大多来自安徽、河南等地,“本地人有钱了,不再遭这个罪了。”在威海跑船多年后,陈世界把积蓄用于水产养殖,但依旧是靠天吃饭。

陈世界有两艘养殖船,往返码头和海上负责采收和运输,每艘船上配两名长工,长工的工资按月结算,不管出工与否,每月都是6500元。

长工程笑坤和于峰强再次驾船出海,不需计较这一天比起往日是否冷或暖,风浪照例在等候他们。从码头到养殖区有五六公里,近一个小时才能驶达。驶出渔港,穿过密密麻麻的浮漂,在茫茫的大雾里,他们仅通过几个航标就能准确地找到要去的养殖区。在风浪的颠簸中,他们扯动浮漂拴系的绳子,把一个又一个的扇贝笼吃力地拖拽上船,扇贝笼夹带着海水,每个有100多斤重,每次拖拽后,他俩都得急喘几口粗气。虽然一天只往返两趟,但对于他们来说,每天都极为劳累和漫长。

扇贝运回码头后,被立即分拣、装箱,出售给贩子,运往青岛的海鲜集散地,之后销往全国各地,直至成为美味被端上餐桌。

扇贝采收季有三个多月,但真正能采收的时间有限,因此每天都极为繁忙、劳累。没有午休时间,短暂的休息时间也就是午饭时间,陈世界开车把馒头、饭菜和热汤拉来,工人们脱去手套便直接吃饭。附近是孙家疃边防派出所设置的海疆书屋,这里更多的时候成为渔民们洗手、吃饭、喝热水的场所,边防民警往往会多备上几壶开水给他们饮用。

我们对渔民的艰辛缺乏想象力,但也明白大海的强悍。海上生计有着独特的逻辑,每天都有人满怀希望地来,每天也有人背着铺盖卷离开。很多来者给自己许诺以过高的希望——高薪,却低估了要付出的代价——与海相搏,也因此很快成为去者。

没有身临其境,所有华丽的赞美都是洋洋大话。这些渔民可以被称为强者,事实上他们也是,比如于峰强。“90后”的脑门上已经贴满了标签:佛系、已秃、朋克养生……这些与28岁的于峰强无关,紫红的脸膛是海风长年累月刻下的痕迹,他有着与年纪不相称的沧桑,但他已经是渔民里最年轻的人了。

海边的高楼大厦矗立了多年,于峰强和更多的于峰强们每天都能看到它,但没有人真正抵达过那里,他们甚至把去一山之隔的城区称为“去威海”。他们的生计在风浪里。



海上,时常遇到满载而归的渔船。



工人们在码头上就地吃完午饭继续干活。



陈世界有意躲避镜头,他说谁不想穿着一身干净衣服上镜。



密密麻麻的浮漂分布在海上养殖区。