

“带子”

暗流

遭遇暗流，被推着乱跑

第一兜带子出水后，很快另外一个网兜又被缆绳拽到了水下。潜水员继续在水底忙碌。第一网兜带子出水后，很快将会有第二兜和第三兜。在船上，船员间根本无暇交流，但是配合默契。

半小时后，又一个网兜出水了，船员立马行动起来。看一个船员慢了一步，站在船尾手里拽着缆绳的王峰吼起来：把手里的烟扔了，干活太不麻利！

潜水员下水两三个小时后，第一个出水的是船员于云龙。他拽下潜水镜，海风中用手抹了抹脸上的海水，点了一支烟，开始说笑。

“水下太寂寞，聊聊天才觉得自己回到了人间。”于云龙说，20米的水下，他的眼里只有带子，他拿着手里的机械小抓手，把带子送到网兜里。

为啥不用手抓带子？于云龙给的解释是，手抓带子不灵活，而且海底的带子时常张着口，若用手抓，说不准手还会被贝壳夹住。

上船作短暂的休息，于云龙再一次带上驱鲨剂落入海底。

潜水员在海底工作，危险无时不在。下午3时30分，潜水员李彬出水了。他说，“在海底遇到了暗流，暗流推着我跑，不然我也不上来。”身高1.7米的李彬体重只有120斤，下水时他身上的铅块达70斤，加上身上的潜水服，全副武装的他足有200斤重。

他说，当时他拽着300斤重的带子加上他200斤的体重，却被海底的暗流推着乱跑，觉得危险异常的他赶忙转身上潜。

对有着多年潜水经验的李彬和其他潜水员而言，水下的危险除了水压之外，另一个致命的要素则是氧气的中断。为此，在下水前，除了船上的制氧机通过管子提供的氧气外，他们会背上一个小型的氧气瓶，以防万一。

青岛海域，带子个大肉肥

“不下去了，不下去了。”李彬说，“今天挖了5袋，这5袋子大概有2500斤，大约能赚2000块钱。”

之后，其他3名潜水员陆续出水。在4名潜水员中，李彬的收入不是最高的，收入最高的应该是56岁的李传刚。

“今天潜水，我能收入2600元。”出水的李传刚尽管受冻后哆嗦着身子，但他掩饰不住内心的喜悦，“潜水有风险，但有高收入，也是一种爱好。”

正是因为高收入，李彬四年前才放弃了

白领的工作，选择做一名潜水员。李彬本来在青岛的一家外贸公司打工，每月拿着三千多元的工资。但突如其来的家庭变故，让李彬不得不改行。李彬说，那年母亲患癌症去世，留下了25万多元债务。父亲年纪大了，他们兄弟4人每人分摊了6万余元的债。四个兄弟中，他的年龄最小。“一个月3000多块钱工资，养家还债那是不可能的。”李彬说，“我妈以前说过，只要勤快就饿不死。”他开始学潜水，选择了这个风险性极高但赚钱也相当可观的职业。

就这样，他做潜水员4年来不但还清了6万元债务，自己还买上了小轿车。

身为专业潜水员，于云龙去过海南、大连、福建等地的海域去捞带子。他说，青岛海域的带子是最肥的。满载带子的网兜一次次破水而出。船员一次次忙碌。除了年龄最大的船员于精刚就着咸菜啃了俩馒头外，没有一人吃午饭。对于船员来说，一旦进入工作状态，根本没有时间顾及肚子。

一天收获多少？“大概收获万斤带子。”船长谢成享说。

下午4时30分，渔船满载上万斤带子在发动机的轰鸣声中返航靠港，这个时候大家才顾不上吃点东西。

船长掌舵，船员忙碌，潜水6小时体力透支的4名潜水员早在船舱里睡着了。

航行一个小时，当带子被卸到渔码头时，很快被等待在码头的集装箱冷藏车装车运往南方城市。

参考食谱

● 粉丝带子

原料：带子4个，粉丝适量。

配料：蒜剁成末，放入少许油，盐拌匀。

做法：把带子洗净，剥掉一部分壳，剖开，用清水冲洗一下。把拌好的蒜泥放在带子肉上，在面上铺上粉丝、葱花，水开后放入锅内蒸5分钟，出锅后洒点酱油就好了。

千万注意：吃带子时若把内脏一并吃下肚，中毒的风险较不吃带子内脏者高出近9倍，原因是聚积在内脏的毒素即使高温烹煮亦未必消失。

● 豉椒豆腐带子

做法：

1. 速冻带子解冻冲净及抹干，切开双飞，拌入腌料待5分钟。

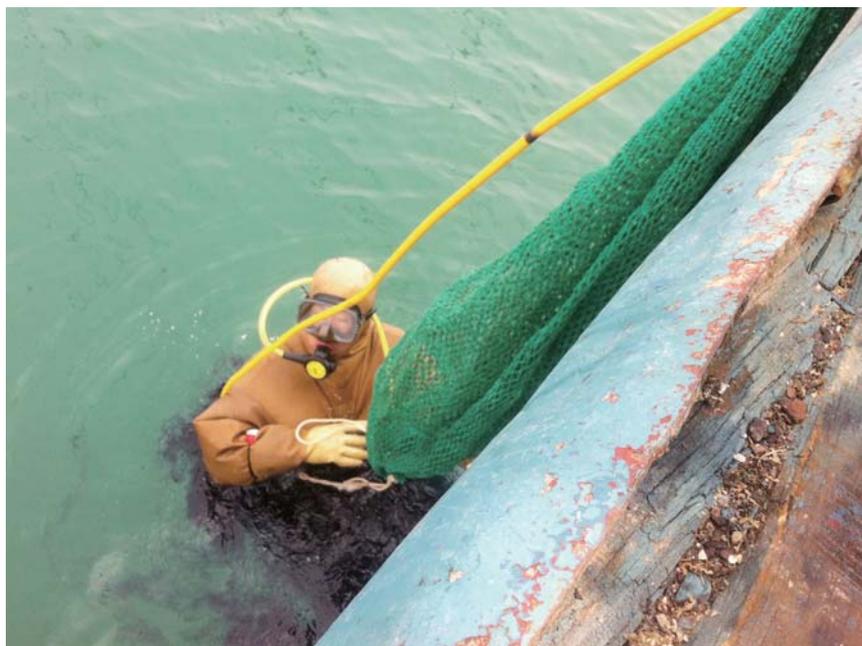
2. 豆腐冲净切开边，排放碟内，撒少许盐。

3. 蒜蓉与豆豉及酱料拌匀后，烧热1汤匙油爆香。

4. 带子放豆腐上，豉椒料放带子上面，蒸4分钟，滤净水分。



腰铅重达70斤。



全副武装的潜水员。



带子

带子，北方称鲜贝，常见的有两类：一是所谓长带子，属江瑶科贝类的闭壳肌；另一种是圆带子，属扇贝科贝类的闭壳肌。其干制品北方称干贝。带子在广东、海南沿海盛产，是名贵海产品之一。而在北方，则可称是物美价廉。其质爽软，滋味鲜美，蒸、炒、油泡皆宜；此品为潮汕、东江一带名菜，将鲜笋条和熟火腿条穿在带子中间，再用油泡法烹制而成，常作名贵热荤而登大席。

带子的肉圆形，扁状，可鲜食，也可晒干食。营养价值极高，是珍贵的海产食品。

图说
我们的
价值观

河北蔚县 高佃亮剪纸



勤劳是福

中华有福

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善