

南珠之乡观采珠

▲ 段 扬

冬日的太阳，从北部湾畔的珠母海中缓缓升起，宛若一颗硕大的彩色珍珠，圆润温婉，晶莹剔透。沐浴着柔媚阳光的海面，光滑得如同一匹无边无际的彩绸。略带寒意的海风阵阵吹拂，这彩绸便随风上下舞动，刷啦啦啦……漫向蜿蜒曲折的海岸线，渐渐地，就覆盖了绵长而宽阔的沙滩。系泊在沙滩上的一艘艘浅绿色机动小艇，一只只金黄色机动竹筏，仿佛被海风托举起一般，全都晃晃荡荡地漂浮在了彩绸上边。苍翠的木麻黄树林掩映着的小渔村里，走出一个个皮肤黧黑、精瘦健壮的成年男子，他们趁着这不断涨起的海潮，驾驶机动小艇抑或机动竹筏，犁破彩绸般飘动的柔软海浪，驶向大海深处的珍珠养殖场。

南珠之乡的采珠季节，就这样如诗如画般地到来了。

采珠，即从大海里采撷珍珠。人类的采珠活动从古代延续到现代，获取珍珠的本质依旧，但采珠的过程已经有了天壤之别。古代采珠，是一个要拿生命去赌博的和血带泪的痛苦经历。现代采珠，却是一个无需冒险便能从珍珠贝里收获璀璨的喜悦过程。

在大海里养殖珍珠的珠农采珠，和在陆地上耕耘的农民收割庄稼有相似之处，都是满怀欢欣地去收获自己的劳动果实。农民收割庄稼，多在金秋时节进行。珠农采珠，却要在冬季里实施。每年的12月至翌年的2月，是南珠之乡采珠的最佳时节。这时，海水温度较低，珍珠结晶紧密，表面光滑细腻，采出的珍珠光芒闪烁，色泽最佳。而在海水温度较高的季节里采珠，珍珠结晶疏松，表面难免粗糙，犹如蒙上一层白色的雾气，会失却耀眼的珠光。

经过三至四年一个周期风里来浪里去的辛勤养殖和精心护理，珍珠贝里孕育的珍珠已经长得颗粒饱满，圆润晶莹，具有了商品价值。冬季一到，寒冷的北风吹来，海水温度骤然降低，采珠的季节也就随之来临。就像农民收割庄稼得挑选晴天一样，珠农采撷珍珠，也多在阳光明媚的晴日里进行。

机动小艇和机动竹筏穿梭在养殖柱林立的海水珍珠养殖场里，珠农们从养殖柱上摘果子一般摘取暗绿色的珍珠贝笼，一笼笼地装满了小艇和竹筏，趁着潮水未落及时返航。满载而归地回到海岸边，珠农们一笼笼地卸下珍珠贝笼，就着清澈的海水清洗干净，将三五只珍珠贝笼串成一串，两串珍珠贝笼组成一担，就像农民挑稻谷似的，一担担地挑回到自家的庭院中去。庭院中的芒果树、龙眼树、木菠萝树下，早已清理出一块地盘，做了采珠的工场。珠农解开一只只珍珠贝笼，哗啦啦啦——倾倒出暗褐色的珍珠贝，树荫下便堆起了一座高高隆起的“珠贝山”。

就像插核时那样，采珠是有分工的，搬运珍珠贝的重体力活，主要由男子汉们承担，剖贝取珠的轻巧活，则留给年轻的女子们去干。珠农家的大姑娘、小媳妇们，左邻右舍赶来帮忙的大姑娘、小媳妇们，她们在春季里曾经当过给珍珠贝插核的插核女，此时全都成了剖贝取珠的采珠女了。

采珠的日子，也是采珠女们的节日，如果不穿戴齐整，似乎没有资格迎接美丽珍珠的诞生，于是她们都穿上了最漂亮的衣裳，戴上了最心爱的首饰，一个个打扮得花枝招展，一人手持一把小小的剖贝刀，围坐在“珠贝山”旁，眉开眼笑地剖贝取珠。年老的妇女们则甘当后勤，给采珠

女们端茶送水。

剖贝取珠的过程，总是那么美不胜收。只见围坐在“珠贝山”旁的采珠女从“珠贝山”上拾起一只小碗大小的珍珠贝，贝口朝上握在左手中，右手所持的剖贝刀随之插进贝壳缝里，切断珍珠贝的闭壳肌，使点劲儿一撬，只听“嚯”的一声响，珍珠贝紧闭着的两扇贝壳便被打开了，两道光芒顿时迸射而出。一道是银色光芒，来自珍珠质覆盖的珍珠贝内壳；一道是金色光芒，来自金黄色、半透明的珍珠贝肉体。采珠女的剖贝刀熟练地在金黄色的珍珠贝肉体边缘轻轻挤压，刹那间闪烁出一道更加耀眼的光芒，一颗浑圆晶莹的珍珠便夺目而出了！

两扇珍珠贝壳被撬开平摊在采珠女粉红色的纤纤玉手中的那一刻，是珍珠贝向人类奉献出珍珠也牺牲了生命的悲壮时刻，这大海养育出的奇异生灵，悄无声息地展示出它最后的美丽。采珠女手中的剖贝刀轻轻一拨，浑圆晶莹的珍珠便滚落进了她面前的一只白瓷盘子里。

从珍珠贝里剖出的珍珠，大部分是银白色珍珠，间或有少量灰色珍珠、粉色珍珠和黑色珍珠，偶尔还会出现一两颗金光灿烂的金色珍珠和五彩斑斓的彩色珍珠。珍珠是什么颜色，与珍珠贝分泌的珍珠质有关，也取决于海水中所含的矿物质。无论什么颜色的珍珠，都是吸取了大海的精华生成的瑰宝，是珠农付出了辛苦从大海里获取的果实。

才从珍珠贝里剖出的珍珠，就像刚出生的新生儿那样，浑身上下都带着母体的黏液与污物，必须尽快给珍珠洗个澡，将黏液和污物全部洗净，否则黏液和污物一旦凝固，珍珠表面就会蒙上一层灰蒙蒙的薄膜，珠光变得晦暗，质量大打折扣。

珠农们凭借着无数次采珠积累的丰富经验，探索出了给刚出壳的珍珠“洗澡”的一整套简单易行的方法，这套方法有四道工序：第一道工序，把一盘盘珍珠放到水龙头底下，一边用清水冲净，一边用手指摩挲，将附着在珍珠表面的黏液和污物冲掉。第二道工序，把珍珠倒入饱和盐水中浸泡十几分钟，捞起来放进细食盐里，和食盐一起反复揉擦，彻底擦去珍珠表面残留的黏液和污物。第三道工序，把珍珠放进温热的香皂水中浸洗一阵，再放进清水中漂净。第四道工序，用柔软的绒布将珍珠一颗颗擦干，装入盛珍珠的容器里。

珠农们文化不高，不懂得抽象的色彩学理论，却懂得把色彩学运用到生产劳动中去，他们多选用浅绿色抑或淡黄色的塑料盆来盛珍珠。洗净了黏液和污物的珍珠，在浅绿色抑或淡黄色塑料盆的衬托下，经冬日柔和的阳光一照耀，比刚出壳时更加光芒四射，耀眼夺目。珍珠的光芒，与黄金、钻石等宝物的光芒截然不同，黄金、钻石的光芒过分张扬，难脱俗气。珍珠的光芒淡雅如晓月，璀璨似霓虹，显得高贵，纯洁，而典雅。

面对着一盆盆新采出的珍珠，在耕海养珠过程中付出了太多辛劳的珠农们，黧黑的面孔笑成了一朵朵紫菊花。他们情不自禁地伸出粗糙的大手，从盛满珍珠的塑料盆中捧起一捧珍珠，举到眼前细细观赏，让珍珠的光芒辉映他陶醉了的双眸，然后张开手指朝下一倾，珍珠从掌中倏然滑落，哗啦啦啦——如同下了一阵瑰丽的珍珠雨，形成一道璀璨的珍珠瀑。珠农丰收之后的喜悦心情，刹那间袒露无遗。

剖贝取珠，取的是插进珠核形成的圆整珍珠，但偶尔也会有意外收获，这意外收获便是剖出了天然粟米珍珠。所谓的天然粟米珍珠，是在珍珠贝里天然形成的颗粒细小状若粟米的珍珠，这种珍珠不含珠核，从里到外全都由珍珠质组成，在晶莹璀璨方面远远胜过人工插核生成的大珍珠。

天然粟米珍珠颗粒细小而不圆整，装饰价值不高，却有着极高的药用价值。

南珠之乡流行着一种独特的风俗——孕妇食珠疗毒风俗。孕妇怀孕到四五个月时，便要服食三至五克粟米珍珠研磨而成的珍珠粉，为刚刚发育成形的胎儿祛除胎毒，孩子降生后，皮肤便如同珍珠般白皙细腻而有光泽，不会生疮，不会长疔，也不会长斑。珠乡人眼睛红肿疼痛时，放一两颗粟米珍珠进眼睑里，让它随着眼球的转动而转动，也有消肿止痛的神奇功效。天然粟米珍珠可遇不可求，产量极少，供不应求，价格向来贵过黄金。剖贝取珠时剖出天然粟米珍珠，无论对珠农还是采珠女，都是意外惊喜。南珠之乡的采珠女们都相信，剖贝取珠时剖出了天然粟米珍珠，是一件既吉利又喜庆的事情。谁剖出了天然粟米珍珠，谁将在来年交上好运。珠农家获得了天然粟米珍珠，则是进了一笔意外“财喜”。

2009年仲冬的一个晴日，我到北海市的营盘珍珠乡采访采珠时，就和珠农们一起经历过一次剖出天然粟米珍珠的意外惊喜。当时我正在一座“珠贝山”旁拍照，忽听得一个年轻漂亮的采珠女发出一声喜悦的惊叫：“哎哟——我剖出了一窝天然粟米珍珠！”大家立刻围拢到这位采珠女身边，争相观看，只见她红润的手掌中，托着一只打开了的珍珠贝，金黄色的珍珠贝肉上，数十颗天然粟米珍珠若隐若现。珠农全家和采珠女们无不啧啧称奇，都说从一只珍珠贝里剖出三五颗天然粟米珍珠并不稀奇，一下子剖出这么多的天然粟米珍珠，却是十分罕见。采珠女用剖贝刀将这窝天然粟米珍珠全部挤压出来，小心翼翼地拨到没有珍珠贝肉的这一扇贝壳上，它们顿时和珍珠贝的内壳一起银光闪闪，美丽异常。珠农喜不自禁，将这窝天然粟米珍珠洗净擦干一称，重量接近一克，笑称这只珍珠贝竟然创造出了比普通珍珠贝多十几倍的价值，称得上是这一季的珍珠贝王了。一位识货的外地游客当即掏出300元钱，买走了这窝天然粟米珍珠。

刚出壳的新鲜珍珠，珍珠行业称之为原珠。每到采珠时节，来自国内各大城市 and 香港、日本的珍珠商人们便纷纷赶到南珠之乡，收购原珠。他们提着一杆杆称珍珠的小秤，等候在采珠现场，待珠农用绒布擦干了清洗好的珍珠，他们便和珠农一起蹲在地上，一秤盘一秤盘地称出珍珠的重量。为图吉利，珍珠商人们通常将收购来的珍珠装进红色塑料袋里，封口上用一根红绸带扎一个蝴蝶结，在蝴蝶结上写下收购珍珠的时间、地点、价格和珍珠的重量。珠农们则用电子计算器，计算从1万只珍珠贝里剖出了多少两珍珠，在这一个养殖季里能赚多少钱。

南珠的价格，是随着国际珠宝市场的供求关系上下浮动的。南珠之乡的珠农们最快乐的日子，当数20世纪90年代初期，那时国际市场对南珠的需求量大，每市斤南珠卖出了9000多元的高价。养珠致富的珠农们纷纷掀掉老旧的平房，盖起了别墅式的小洋楼。赚钱赚得多的珠农，还买了小轿车，退潮时开着轿车驶过宽阔的沙滩，到海水珍珠养殖场里护理珍珠贝。遗憾的是，近年来南珠产业有些衰落，1市斤珍珠的价格骤降到两三千元，珠农们的收益便大大缩水了。

南珠之乡出产的正宗南珠，以其凝重结实、浑圆剔透、晶莹细腻、质量上乘，成为世界珍珠家族中的佼佼者，在国际市场上久负盛名。南珠之乡刚采出的新鲜南珠被珍珠商人们收购了去，也许送往北京、上海、广州、深圳、香港，也许送往东京、巴黎、罗马、伦敦、纽约，在珠宝加工厂里经过筛选、分级、漂白、染色、抛光、钻孔等现代工艺的深加工，制作成项链、手链、戒指、耳坠、胸针等一件件精美绝伦的珍珠首饰，陈列在世界各国珠宝店的橱窗里，供那些热爱珍珠的人们选购，为他们的生活增添美丽。

吸取大海精华长大的珍珠贝，一身都是宝。珍珠贝银光闪闪的贝壳内层，成分和珍珠相同，可研磨美容、养颜和治病用的珍珠层粉，也可用于制作贝雕艺术品，磨制镶嵌高档家具用的螺钿。贝壳的中层和外层，可研磨为畜禽补钙用的贝壳粉。色泽金黄的珍珠贝肉，肉质细嫩鲜美，营养价值极高，是生猛海鲜中的一味珍品。每到采珠时节，经营珍珠贝壳和珍珠贝肉的商人们也像收购珍珠的商人们那样，从外地纷纷赶到南珠之乡，从珠农手中收购珍珠贝壳和珍珠贝肉。

采珠时节，是南珠之乡丰收的时节，也是南珠之乡最美丽的时节，南珠之乡一碧万顷的大海边，随处可见一幅幅“大珠小珠落玉盘”的珠乡风情画卷。如果游客恰逢此时来到南珠之乡旅游，不但能大饱眼福，观看到采珠的全过程，还有机会大饱口福，品尝到平时难得吃到的珍珠贝肉。

开饭时分到了，珠农家巧手的主妇已经用刚剖出的最新鲜的珍珠贝肉，烹制出了一桌丰盛的珍珠宴，脆炸珍珠贝肉、爆炒珍珠贝肉、珍珠贝肉煎鸡蛋、珍珠贝肉八爪鱼煲、珍珠贝肉芥菜汤……热气腾腾地摆放在“珠贝山”旁。珍珠宴上的饮料，是头一年用珍珠和珍珠贝肉浸泡的珍珠酒。这桌珍珠宴，是珠农家为了庆贺丰收、犒劳自己、款待前来帮忙采珠的亲戚朋友和左邻右舍而备办的。热情好客的珠农，也会邀请前来收购珍珠、珍珠贝壳、珍珠贝肉的商人，邀请到珠乡采访的记者、采风的作家、画家、摄影家和游客一同入席，共同享用这桌风味独特的珍珠宴。

喝着口感独特的珍珠酒，大嚼珍珠贝肉烹制而成的各种美味佳肴，那可是除了南珠之乡再也碰不到的赏心乐事啊！

在珍珠宴上大快朵颐，最快乐的莫若吃到“幸运之珠”。

“幸运之珠”有天然和人为两种。天然的“幸运之珠”，是采珠女们剖贝取珠时未能发现的天然粟米珍珠，不知深藏在哪一块珍珠贝肉里。人为的“幸运之珠”，则是珠农家的主妇们有意藏进某一块珍珠贝肉中的一颗刚出壳的晶莹圆润的大珍珠。

享用珍珠佳肴时，“咯嘣”一声脆响，咬到了一块硬物，吐出一看，竟是一颗珍珠！珠乡风俗，谁吃出的珍珠，归谁所有，谁吃出了珍珠，谁就是幸运之人。谁吃出一颗细小的天然粟米珍珠，来年便会交上好运。谁连续吃出几颗天然粟米珍珠，来年便会好运连连。谁要是吃出珠农家的主妇有意藏进珍珠贝肉中的唯一的那颗大珍珠，来年便会鸿运当头。每当有人吃出珍珠，珍珠宴上便会爆发出一阵欢笑之声，大家都会举起斟满了珍珠酒的酒杯，向这位喜上眉梢的幸运之人道贺。

珠农家的珍珠宴，是“幸运”之宴，欢愉之宴，把南珠之乡采珠的欢乐，推向了高潮。

傍晚开席的珍珠宴尚未结束，一轮圆月已经从珠母海上腾空而起，如同古代典籍中记载的产自著名珠池白龙珠池的夜明珠一般，把一片皎洁的清光，遍洒在珠乡。