

胶东风物

海菜中的“细粮”——
长岛海紫菜

徐滔

紫菜，长岛百姓人家习惯叫“海紫儿”或“海紫菜”。每年雪花飘飘的季节，海里野生的鲜嫩紫菜开始旺发起来。生长在低温大海中的野生紫菜因质地柔软、下口滑嫩、营养丰富、产量极少，与那些体长叶宽的谷穗菜、黑藻菜相比，算是海菜中名副其实的“细粮”，是长岛百姓渔家包水饺、手擀面、海鲜汤的上好食材。

—

紫菜在我国从南到北各海域都有生长，南方水温高，紫菜生长快，一年有好几茬的“收成”，北方水温低紫菜生长慢，每年只有一季的收获期。不同海域的紫菜，生长期和收获期各不相同。在渤海海峡的长山列岛，品质最好的紫菜只有在寒冷的冬天才有少量采收，尤其是原生态海域生长的野生紫菜，因为产量极少而显得稀有和珍贵。虽然市场上有不少的养殖紫菜，但长岛渔家百姓更喜欢从大海里现捞的紫菜那个味儿。

见过紫菜养殖的人们都知道，紫菜要像养海带、养裙带菜一样，必须提供适合的器具使之附着上去才能生长。而野生紫菜与养殖紫菜不同的是，它们主要附着在海滩岸边大大小小的礁石上。由于北方的海滩大多都是遍布细沙的黄金海岸，缺乏紫菜生存最需要的“根基”，尽管海域十分广阔，但出产的野生紫菜却是少之又少，唯有砾石满滩、礁石林立的长山列岛，才有产量不多的野生紫菜供应市场。

越是风雪冒烟，别人在“猫冬”的光景，长岛人越是喜欢顶风冒雪去赶海，捉螃蟹、抓海螺、捡海参算是“搂草打兔子——捎带”（捎带手），主要都是奔着那些五颜六色的海菜而来。尤其等到紫菜长到一捺多长，最鲜嫩的时节，人们宁愿挨冻受累，也要去海边捞一点野生紫菜尝尝鲜。会过日子的人家，第一次赶海捞的海菜大都是现捞现吃，等到第二次第三次捞的海菜，除了当天吃一些，还会分成一袋一袋冷冻起来，“细水长流”，留到“青黄不接”的时候解解馋。什么时间想擀面或是包饺子，拿出一袋，就能吃上溜鲜的紫菜。

二

冬天是长岛紫菜的生长期，在天寒地冻、风浪翻卷的冰海中顽强生长的紫菜最珍贵。特别是几场大雪之后，海里的紫菜长势越来越好。紫菜在长岛从南

到北的32个岛屿和100多个明礁都有生长，所以在深海里紫菜虽然很难采摘到，但岸边礁石上的紫菜还是多少能够薅到一些。但凡是金贵的东西，产量都少，赶一次海，能够薅上几把海紫菜，就算是老天的恩赐了。

最好的紫菜长在岸的尽头，海的深处，风高浪急的恶劣环境，保证了紫菜无污染的良好生态。“九里”（即冬季“一九”到“九九”这段日子）生长的紫菜，是长山列岛品质最好的紫菜，水温低，生长慢。“一九”“二九”，紫菜刚刚做根，“三九”“四九”，紫菜发芽不久，到了“五九”“六九”，几场大雪之后，紫菜进入了生命的旺发期。每一个岛屿风急浪高的海域，都是紫菜的最佳生长地。低温的生长环境，加上滚滚浪涛源源不断地输送营养，确保了紫菜的纯正味道。海水愈冷，紫菜的长势愈好，风浪越大，鲜美的味道越浓。等到紫菜长到一捺多长的时候，就到了长岛人“薅紫菜”的最佳季节。

俗话说“樱桃好吃树难栽”，在长岛是“紫菜好吃最难采”。一是因为它长得又薄又滑，不好拿捏；二是很多时候，它和海青菜等混杂在一起，要把它们一棵一棵区分开来相当麻烦。赶海的人们喜欢“半拉架子”的潮水，紫菜漂在海水里，薅起来比较方便。要是退大潮的时候露出了礁石，经海风一吹，寒气一冻，紫菜都“标标”（方言，紧贴的意思）在礁石上，加上紫菜下面还暗藏着海蛎子、海虹、砂砾等，薅起来既不顺手，又打乱了薅紫菜的节奏，不仅浪费时间耽误进度，而且还薅不干净，白白浪费了资源。

素有“细粮”之称的长岛紫菜，可不是市场上卖的那些“干巴巴”的紫菜能够相比的，好吃不说，还特别出货，一小把紫菜，就能做一锅紫菜汤；三四把紫菜，包一顿馄饨也绝对够用；如果能多薅上几把紫菜，全家人美美吃上一顿鲜溜溜的紫菜水饺不在话下。

三

赶海回到家里，要趁着紫菜的新鲜劲儿尽快处理。那些留着以后吃的海菜，按照每顿的用量多少，装进餐盒或塑料袋快速冷冻；准备当天吃的，要进行繁杂的择捡，清除混在其中的海草和砾石，翻捡四五遍之后，再进行大水清洗，一般情况下经过四至五遍的认真清洗，直至看不见紫菜中的海草和砂砾方可。

长岛最家常的紫菜吃法，一

是紫菜汤，二是手擀面，三是包饺子。

紫菜汤。先切些肥肉，再剁点蒜瓣，适量的油盐，大火爆锅，加水煮沸，开锅后加入紫菜，看着紫菜在沸水中由紫红色变成暗紫色，开锅两分钟即可停火。长岛渔家的紫菜汤讲究原汁原味，没有多余的调料，没有花哨的佐料，一勺食盐、几滴酱油就全部搞定。紫菜汤出锅要趁热喝，等到凉了，味道就会差了很多。

在传统的长岛渔家美食里，紫菜手擀面既当饭又当菜，在早年间堪堪担当起渔家冬季餐桌的半边天。当然，延伸做法还有白面疙瘩汤、玉米面疙瘩汤这些简单好吃的面食。鲜嫩的紫菜搭配肥美的海蛎子或者鲜蛤蜊、海螺肉，哪怕最缺乏做饭技艺的人，也能做出溜鲜溜鲜的汤面来。晃汤擀面最为简单，三刀两刀把紫菜“腰斩”两三段就可下锅，搭配鲜嫩的海蛎子肉，平平常常的紫菜海鲜面是渔家百姓的最爱。

俗话说众口难调，但是到了紫菜水饺这一道美食面前，会有太多的吃货推崇备至。有些时候，不是紫菜水饺不好吃，而是包进水饺的紫菜不咋地。真正的野生紫菜，刚刚捞上来肯定是杠杠地鲜，冷冻或是晒干，也有很长的保质期，哪怕过了三五月，也与新鲜货差不了多少。手里有了鲜度极高的紫菜，哪怕不是什么厨师、美食家，都能按照葫芦画出最保真的“瓢”。

正常五六口人家包一顿紫菜水饺，三五把紫菜、七八片白菜即可，五花肉、海蛎子根据家人喜好酌情定量。紫菜清洗好后沥水、控干后切碎；五花肉切丁、剁碎，用油盐酱油先焯制一会儿；海蛎子肉要多清洗几遍，直至去除杂质及蛎子皮，个头太大的海蛎子肉，最好用菜刀“拦巴”几下方便入味；大白菜头，正常切碎，同样沥水、拧干；大蒜瓣绝对不能缺少，而且一定要足量。调制紫菜水饺馅，要注意吃淡不吃咸，食盐和酱油点到为止，花生油或猪油适量加入，均匀搅拌至水饺馅鲜香四溢为佳。最简单的调馅，提起海鲜的原味，海菜、海蛎子和猪肉的鲜香味道顷刻荡漾满屋。提前和好的面，放在盆里已经醒到最佳状态，正好包起美味的紫菜水饺来。

煮饺子是个技术活，火候非常重要，三开就出锅。紫菜水饺一定要趁热吃，鲜、嫩、爽、滑，满满的汤汁，一咬一吐汤，美翻了舌尖爽极了胃，“细粮”的美味一吃难忘。

烟台老城的
轴线

张广育

烟台老城区源起于奇山所，而奇山所之名得之奇山。

由奇山之巅（现三和塔址）穿过奇山所城中间的南北大街，直到烟台山之巅（墩台遗址），形成一条几近完美的直线。这当然不是偶然的，很明显，这是先人在明初为奇山所城选址时的精心设定。这条直线就是烟台老城的轴线。

现在从所城十字路口向南看，几乎正对着奇山之巅（三和塔）。城里所有朝南的街巷和房子，甚至东关的北河街、西关的胜利路，也都是同样的方向。这都是由奇山到烟台山的这条轴线决定的。这充分说明这条轴线确定了老城平面结构的基本格局。

烟台开埠以后，直到民国初年，轴线北半部形成的朝阳街和市署大街（现市府街）两个街区，仍然维持以这一轴线为中心的基本格局。从朝阳街向南看，也是正对着奇山之巅。

如今这条轴线上的奇山所城和朝阳街区，已成为烟台城区最富有文化底蕴的文旅景区。

其中，有两个地方值得我们特别关注。

其一，所城里的千户所厅（千户衙门）原址。根据现有史料推断，它应该在所城里十字路口东北角，向北延伸到永发胡同南侧，按常识推断大门应朝南，开在东西大街上。光绪二十年（1894）3月所城里火灾，千户所厅及附近若干民房焚毁，原址无建筑遗存。但十字路口东侧向北的大片墙面，长久以来被用作张贴官方告示和各种商业广告，笔者据此推断这是历史上奇山所厅发布告示传统的延续。据此，笔者建议利用原址现有建筑，作所厅历史文化展示。

其二，朝阳街区南半部的烟台钟表业原址。这是中国近代钟表工业的发源地，朝阳街南部东侧有1915年的宝时钟厂（后改为德顺兴），西侧长安胡同有其姊妹厂盛利钟厂。宝字号钟曾长期独霸国内市场，畅销东南亚。这里作为一处繁华街区，拥有耀眼的明星企业，是烟台作为历史文化名城册上浓墨重彩的一笔，有着浓浓的历史沧桑感。当年，钟表这一产品自身就有其特殊的历史与文化品格，它从皇家专用到贵族富豪身份象征，最终普及到了民间。加拿大温哥华老区煤气镇的街头，一只高大典雅又老态龙钟的蒸汽钟，每到整点就用汽笛声唱出西敏寺报时旋律，是世界著名的景点。一只老钟竟有如此魔力！比起温哥华，烟台是否也可以在朝阳街头立一座有本地特色的高大的自鸣钟呢？朝阳街的文化资源真是独具特色，如能继续充分开发，定会成为一处名声更盛的文旅胜地。