

饮饌琐记

海菜包子鲜溜溜

徐滔

过年那些日子，整天大鱼大肉，一般人的胃口都会受不了，在长岛，最有效的减肥去腻之物不是药物，而是海菜。尤其是海青菜、骆驼毛、裙带菜、谷穗菜这些正月里旺发的海菜，是长岛百姓包包子的上好食材。薄薄的面皮，多多的菜馅，多吃不腻歪，常吃不长膘，既尝鲜解馋，又减肥瘦身，谁家要是不蒸几锅不同口味的海菜包子，总感觉年味里缺点啥。

海青菜在正月里最先成熟，分为细叶和宽叶两大类，细叶滑嫩，宽叶脆硬，滑嫩的做鲜汤，脆硬的包包子。海青菜的黄金搭档是大白菜（或者韭菜）和五花肉，包子皮可选范围非常广，发面、烫面、冷水面，看你喜欢哪一口。不同的包子皮包制同样的馅料，却有着一举两得甚至三得的惊喜。鲜溜溜的包子馅、香喷喷的包子皮，全都是渔家百姓的最爱。海青菜上市最早，这些年，很多渔家乐在旅游淡季把海青菜包子卖到了大江南北，让远隔千里的外地朋友也能吃到鲜嫩的长岛海菜包子。

二

长岛海里生长的海菜“骆驼毛”，粗略一看与海麻线仿佛孪生姊妹，明眼人一看却能辨出其中的不同。外形上，“骆驼毛”细腻光滑，海麻线毛糙干瘪；口味上，“骆驼毛”鲜嫩可口，海麻线鲜味不足；口感上，海麻线比较粗糙，“骆驼毛”吃一口，满嘴都是溜鲜溜鲜的汤汁。人们只有在搞不到“骆驼毛”的情况下才会退而求其次，人工养殖的海麻线也算是不错的替代品。

又细又长的“骆驼毛”在潮间带顺着海流漂荡，像一群披着长发的小姑娘翩翩起舞，看似纤弱，却吸收了大海的精华，细嫩身材最容易释放鲜美的味道，与大白菜搭配调馅，肉可多放，食油适量，再添加少许酱油和食盐就大功告成。经过大火蒸熟，包子里面汇聚了浓郁鲜香的汤汁，口味独特的“骆驼毛”包子迷倒一大片吃货。

谷穗菜是海菜中的“粗粮”，吃到嘴里拉嗓子，咽到肚子里刮肠子，但很多长岛人却独好这一口。选取鲜嫩部分，大火蒸熟煮烂，切碎包包子，配以油、肉、萝卜丝，等到热气腾腾的包子一出锅，闻着味道就垂涎欲滴，吃到嘴里简直舌尖颤抖，这样美味的谷穗菜包子除了在长岛，别的地方还真吃不到。

谷穗菜在正月里成长，出九前后进入旺发期，在两尺左右时最鲜嫩，越长就会越老。谷穗菜产量大，易储存，过去老人们常说的吃糠咽菜，除了山上的野菜主要就是海里的谷穗菜等。

在饥荒年景，谷穗菜就是老百姓的衣食父母。

长岛百姓人家包谷穗菜包子，掐根须，去粗茎，选取最鲜嫩的中部和尖部，先用大火蒸煮烂熟，再清洗干净，切碎后配以油肉和焯过水的萝卜丝，不要怕肥肉多油，这种海菜有分解高脂肪的“独门绝技”，烫面包制，大火蒸熟，揭开锅盖的那一刻，大海的味道扑鼻而来。

三

早在上世纪八十年代初期，长岛裙带菜包子是最早登上宾馆饭店“大雅之堂”的。因为在很长一段时期只有裙带菜一种海菜包子上桌，所以裙带菜包子以“海菜包子”之名得到海内外游客追捧。

相比其它海菜，裙带菜的优势一是产量大，二是易存储。鲜嫩或冷冻裙带菜洗净切碎，搭配大蒜，加点肥肉，配以对半量的白菜或圆白菜，加上食油或猪油、食盐、酱油，调至咸淡适中，包子皮发面、烫面均可，不同的面皮口味也不相同。历经四十多年的口口相传，裙带菜包子至今畅销不衰，长岛的渔家乐和特色饭店及早餐店，百分之百都有裙带菜包子这一海岛“名吃”。

长岛的朋友圈曾经有这么一句话说得挺实在——给我一张包子皮，我能包下大海所有的海鲜。这些青绿褐紫的野菜，或者与白菜相约，或者加萝卜拌馅，或者和韭菜搭配，适量的蒜瓣肥肉油盐去腥提鲜，随便的发面烫面死面都值得试一试。揉起生活面，蒸成幸福包，调制的是美味，包住的是快乐。大锅大火旺灶烧起来，开锅的热气满屋飘荡着诱人的鲜香，刚出锅的鲜嫩美味海菜包子，一口下肚就俘获无数美食家的胃。

长岛的海青菜包子、“骆驼毛”白菜包子、裙带菜肥肉包子、谷穗菜萝卜丝海蛎子包子，包圆的，捏扁的，选白面的多，喜欢“两兑合”的也不少，各式各样，闪亮登场。海菜包子最大的特点是多吃不撑胃，吃饱还想吃。口感最好的是刚出锅的包子，味道最美的，永远是碗里最后那一个——肚子饱了眼睛不饱，最后一个包子才是细品慢嚼吃得最认真的那一个。一个正月里，各种海菜、各种口味的包子逐一尝过来，吃得多也不会多长赘肉，这就是野生海菜的最大好处。

眼下这个季节，正是新鲜海菜收获的热闹时刻，一锅又一锅的海青菜、“骆驼毛”、裙带菜、谷穗菜包子轮番登场。这些赤橙黄绿青蓝紫的鲜嫩海菜，除了包包子、包饺子，做汤也是一等一的好食材。吃了溜鲜溜鲜的海菜包子，再喝一碗嫩滑爽口的海菜汤“溜溜缝”，原汤化原食的小日子，绝了。

烟台故事

一个村名
一段汉代传说

张发山

莱州蒜园子村，作为一处拥有逾五千年历史的新石器文化遗址，早已在考古学界占据一席之地。可一个疑问始终萦绕心间：这样一座底蕴厚重的古老村落，为何偏以“蒜园子”这种农事命名？乙巳年冬日，为探寻村名背后的真相，我与文友曲京溪先生，一同来到蒜园子村委办公室。

村干部热情接待了我们。谈及村名由来，众人你一言我一语，话题徐徐铺开。有人说，旧时这里是专供宫廷的种蒜园圃，故而得名“蒜园子”；也有人称，清代韩姓人家迁此立村，初名“韩家疃”，后来城中大户看中此处土厚水沃，相继兴建园林菜圃，岁月流转，园圃虽废，种蒜之风却留存下来，于是更名为“蒜园子”。

这些似乎是流传最广的说法。这时，年过八旬的老村支书李胜缓缓开口，语气低沉却异常笃定：“蒜园子这村名，听老辈人说，还有另一番来历——这，要从两汉年间说起。”

“那时莱州一带侯国林立，曲城侯国、夜侯国、乐通侯国各据一方。夜侯国有位小王子，才四五岁，从小就紧绷着脸，从未笑过。王宫上下遍寻医卜，都治不好这‘不笑之症’。一日，国王带着王子微服出游，走到蒜园子这一带。当时正是春暖花开，园中繁花似锦、蜂蝶翩飞，可王子依旧面无表情。直到走进园林深处，忽见茅屋前一棵老杏树上，挂着一只鸟笼，笼中一只不知名的奇鸟，竟开口说出人语：‘你好，恭喜发财！’国王正惊异间，却见小王子定定望着那鸟，忽然‘嘎嘎’大笑——那是他平生第一次发出笑声。”

“国王大喜过望，连忙询问茅屋主人。原来此人是南阳河北岸的富家子弟，生性散漫，不喜读书，终日与鸟为伴，却精通驯鸟之术，所养八哥、鹦鹉皆能学人说

话。得知眼前便是夜侯国王，年轻人慌忙行礼。国王愿出重金买鸟，他却慨然相赠：‘既然王子喜爱，便送与殿下。’王子提着鸟笼，眉眼舒展，笑意盈盈。国王了却一桩心事，问他想做什么官？年轻人摇头，只愿逍遥度日。国王沉吟片刻，当场赐号‘散庄王’，取‘散漫之主’之意，虽无实权，也算一方封号。

“谁料，这‘散庄王’得了封号，竟日渐骄纵，在乡里横行霸道、欺压百姓，引得民怨沸腾。县官忍无可忍，写好奏折，一条条列清他的罪状。国王看完，恨其不争，长叹一声：‘罢了，罢了。’——本意只是削去他的虚衔，以儆效尤。”

“那县官跪地谢恩，心中却另有打算。回衙之后，立刻命人将‘散庄王’押到一片菜园，用土埋到脖颈，套上牛，拉着铁耙，整整‘耙了’一个来回……”

“散庄王死后，家人把他葬在赵家疃一带。1958年，我还见过坟旁立着一根汉白玉石柱。后来，百姓便把当年他活动的这片园子，叫作‘散园子’。口口相传、岁月流转，‘散园子’渐渐音转为‘蒜园子’，实际并非村名真正的由来。”

故事讲完，屋内一时寂静。良久，现任村支书李宝先拍案而起，脱口而出：“这县官好！脑子灵光，为民除害，必须赞一个！”一句现代网络术语，让众人先是一怔，随即哄堂大笑，凝重的气氛瞬间轻松下来。

如今的蒜园子村，昔日园林早已无迹可寻，唯有一排排蔬菜大棚，在冬日天光里泛着清辉。“散庄王”的故事提醒我们：每一个寻常村名的背后，或许都沉睡着一段耐人寻味、发人深省的往事，只待我们静心倾听、悉心梳理、耐心讲述。历史从未真正远去，它只是换了模样，在这片土地的呼吸与记忆里，生生不息。