

與地广记

八角村与八角港

刘宗俊

美丽富饶的八角村,位于烟台市黄渤海新区西北,毗邻天然避风良港,东临套子湾,拥有得天独厚的近6千米海岸线。这里交通便捷,八角北是烟台西港区,海运畅通;八角西是疏港高速公路和206国道;与烟台蓬莱国际机场相距仅18千米,十几分钟车程便可到达。

在唐朝贞观年间,八角村成为人类定居地,至民国初年成为1000多人口的村落。此后,八角口岸商贸日渐兴旺,物流量逐渐增大,“外县人”陆续迁来“侨居”,人口逐渐增加,至中华人民共和国成立初期,八角发展成近2000人口的大村。据《福山区地名志》中《明世堂孙氏家谱》记载:唐贞观十八年,唐太宗东征平辽,孙氏兄弟八人自辽浮海避难于此,分为八家,村名为八家。元朝至治年间,朱姓由辽东、陈姓由官庄先后迁入,沿用旧名。后因方言“家”“角”音近,明朝万历十年(1582年)官文称“八角”,遂更村名为“八角”。

朱氏宗祠坐落于八角中心街与头道河十字路口东,占地面积990平方米。1937年春,朱吉勤先生筹措资金,组织族人进行建造,1938年竣工。后因年久失修,祠堂损坏严重。2009年秋,朱文龙先生慷慨解囊,与族人一起对宗祠进行了修缮,历时一年多完工。整个宗祠是由庭堂、山门、院落组成,独门独院。庭堂面阔五间,房坡由黑色包垄瓦覆盖,屋脊由黑色包垄瓦互扣成花格式正脊,两侧雕有“吻兽”,木质挑檐四尺,四根明柱相顶携有对联。院中栽有百年松柏、芙蓉、冬青等树木,庭堂前建有亭子式烧纸炉。

陈氏宗祠坐落于村中河北沿。1924年春,陈氏族人购买房产改建家庙,后因年久失修,祠堂损坏严重,2006年春曾进行救护性维修,2009年重修。修缮后的陈氏家庙,包垄瓦屋脊、挑檐、木质双扇门、屋内四根圆柱明柱与宽厚梁柱构建,房梁悬挂系穗宫灯,气派大方。

八角港又名八角口,西依连绵起伏的磁山,东与芝罘湾毗邻,放眼远眺,海天一色,烟波浩渺,一望无际。

八角港历史悠久,据考古发现,以八角港湾起始的航海活动,在新石器时代就已经展开,只是当时地名还未称八角罢了。

至唐朝,朝廷从海上出兵朝鲜,八角港是重要的港口之一,也是唐代中、日、韩友好往来的重要窗口。大批外国僧侣、商人及友好人士取道八角港来到胶东。

北宋时期,八角港成为海上诸国往返胶东的必经之路之一。为迎接来自东亚诸国的使臣,朝廷还在八角口设立了接待官署,成为登州与东亚诸国友好关系的见证。宋代,朝廷还在八角海口周围驻军,筑烽火台,并设巡检司衙门。

明朝中叶,戚继光任都指挥僉事,总督山东沿海备倭事,重点负责沿海卫所官兵的军事训练、军屯及海防防倭事宜。为防御倭寇袭扰,戚继光在八角口设立炮台,炮台遗址至今还在,如八角墩、八角寨等。明朝八角口成为胶东海防体系中的重要一环,为拱卫登州水道及京津的重要门户和军事要塞。

由于八角港所处的地理位置和优越的航海自然条件,在烟台开埠之前,一直都是山东半岛北部的重要港口之一。

胶东风物

鲍鱼非鱼

王东超

一

“鲍鱼”古代称作𪊑。“鲍鱼”非鱼,乃软体动物门腹足纲原始腹足目鲍科鲍属软体动物。

鲍鱼是单壳类,只有一个壳,说起来跟螺关系更近,只是鲍鱼壳的螺旋只有一点点,没有其它螺类那么明显。在我国沿海,主要分布着两种鲍鱼,以福建惠安为界,以北主要为皱纹盘鲍,以南主要为杂色鲍。

五代后蜀韩保升《蜀本草》云,“今出莱州即墨县南海内,三月四月采之”。登莱为北方鲍鱼主要产地,所产为皱纹盘鲍,个体较大。其贝壳长椭圆形,壳前端稍尖。螺层约三层,壳顶钝通常被磨损。从第2螺层到体螺部的边缘有一列高的突起和孔,开孔3到5个。

宋卢多逊《开宝本草》云,“石决明生广州海畔,壳大者如手,小者如三两指。其肉,南人皆啖之,

二

鲍鱼腹足硕大无朋,肉质鲜美,营养价值较高,有滋补强壮之功用,且捕获不易,自古即为珍贵的海味。

“鲍、参、翅、肚”,鲍鱼列在海参、鱼翅、鱼肚之前,不是寻常百姓可以品尝到的。宋杨彦龄《杨公笔录》:“𪊑鱼,《说文》以为海鱼也,然自北齐颜之推已云即石决明也。内旁有七孔,至九而止,似蛤,登州所出其味珍绝,虽有鱼名固非鱼类。汉以前未闻其贵,至王莽欲败时已闻,但饮酒啖𪊑鱼。而光武时张步遣使随伏隆诣阙上书献𪊑鱼。又临淄太守赐吴良𪊑鱼百枚。则两汉时此物已号珍贵。宋刘邕嗜食疮痂以为味似𪊑鱼,时淮北属江南,无复得𪊑鱼。或有间关得至者,一枚直数千。有饷褚彦回三十枚,门生以为卖之可得十万钱,方是时尤为

三

龙口地界,普遍食用鲍鱼的历史不长。在我小的时候,根本不知鲍鱼为何物,20世纪90年代中后期才第一次吃到鲍鱼,然后还要珍而重之地把壳带回家去。现在龙口婚宴必有“三大件”,其中之一便是鲍鱼。以前鲍鱼吃法是蒸熟浇鲍汁,现在是蒸煮后加上蚝油拌的蒜末、黄瓜末、香菜末等。说句实在话,婚宴上的鲍鱼寡淡无味,难吃无比。好的食材要用心对待,才算尽“膳”尽美。反倒是比纽扣大不了多少的鲍鱼仔,买来麻辣之,倒是人得进味儿,肉质也幼嫩。

鲜鲍去壳、去除内脏,盐渍一段时间,清洗后经两次蒸煮、晒干,再予以整形即为干鲍,此种加工方法加工出的干鲍亦称“明鲍”。

“灰鲍”只需一次蒸煮,但要

亦取其壳以水渍洗眼。七孔、九孔者良,十孔以上者不佳”。产于广东的应是杂色鲍,个体较小。其与皱纹盘鲍最大的区别便是开孔6到9个,故又称“九孔螺”。这些开孔称“壳孔”“呼吸孔”或“出水孔”,是泄殖腔和呼吸的孔道,海水从这里流进、排出。

鲍鱼只有半面外壳,壳坚厚,扁而宽,形状有些像人的耳朵,故又称之为“海耳”。

鲍鱼生活于低潮线附近至水深10米左右的岩礁间。栖息环境需潮流畅通、水清、海藻繁茂。鲍鱼常在岩礁上爬行,以齿舌刮食岩石上的褐藻和红藻等藻类,但也吞食其他小动物。鲍鱼用其发达的足部紧紧吸附在岩石上或缝隙间,捕捉时要乘其不备猛然一推才能采下,一旦受惊,成年鲍鱼腹足的吸着力可达上百公斤,即使把它

难得可知。余以谓𪊑鱼之珍尤胜江珧柱,不可干至故也。若沙鱼翅鰔之类,皆可北面矣。”

苏轼知登州时,曾作《𪊑鱼行》一诗,发出“一枚何啻千金直”的慨叹。

从上世纪70年代开始,我国开始人工养殖鲍鱼的研究。不过有意思的是,起初主要目的并不是为了吃,而是为了取石决明入药用。随着鲍鱼养殖产业的不断发展,才转向餐饮业。目前我国人工养殖鲍鱼产量占据全世界的将近90%,遥遥领先于其他国家,直接把四大海珍之首的鲍鱼干成了“白菜价”。福建与山东的鲍鱼养殖产量占八成多。

杂色鲍虽然肉味鲜美独特,很受南方人喜欢,但因为是小型鲍,价格不高,主要在不适合皱纹盘鲍度夏的广东和海南养殖。皱

经两道造菌工序,使鲍体外面白色霉菌繁殖,表面产生白色细粉,如奶酪和火腿一般,具有特殊的香味。

干鲍的味道很大程度上决定于规格大小,一般来说规格大的鲍鱼味道要比规格小的鲍鱼好。干鲍的计量单位为“头数”,最初是根据1司马斤(俗称港秤,约604.79克)里有多少只大小均匀的干鲍来衡量,如二头、三头、五头等。头数越少,意味着鲍鱼的个头越大,价格也越贵,所以有“有钱难买二头鲍”之说。这种特级干鲍一头售价可达数万元,市面上一般很少有销售。刚干制完成的干鲍是新货,色泽较浅,香味不浓,需要一个收藏熟成的过程,才会成为旧货。相比新货,旧货色泽明显加深,有棕黄、绯红甚至

的贝壳砸碎也取不下来。

鲍鱼和河蚌一样,是体外受精,精子和卵子经贝壳前端的开孔排入海水中,受精卵随水漂浮,孵化为无壳的幼体,幼体在海水中漂浮两周左右沉入海底,在海底定居并成长为稚鲍。海藻为鲍鱼的生长提供营养,也影响到鲍壳的颜色。鲍鱼一般不能消化食物中的色素,这些色素便直接转化到鲍壳中。在人工投喂的条件下,改变海藻种类,可改变鲍壳颜色。

鲍壳表面粗糙,有黑褐色斑块,内面异常亮洁,具有美丽的珍珠光泽,红、绿、蓝、银白交灼相映。鲍壳入药称“石决明”,功用平肝潜阳,明目去翳,主治头痛,眩晕,目赤翳障,视物昏花,青盲雀目。古人认为杂色鲍为石决明的优质品种。除了作药材外,鲍壳还能做化妆品和贝雕工艺品。

纹盘鲍及以其为父本母本的杂交鲍是养殖主力。长岛曾是北方最重要的鲍鱼产地。《烟台水产志》“皱纹盘鲍”条载:“又名鲍鱼,3龄性成熟,壳长8~9厘米的5龄鲍为适宜采收规格,是一种名贵的海珍品。烟台市的长岛县为全国主要的鲍鱼产地之一,1957年最高产量达180吨。全市产区主要分布在长岛县的隍城、砣矶、钦岛、大竹山、小竹山、车由等9个岛屿的岩礁上,资源面积1900亩。另外在芝罘区的地溜星和荣成县的俚岛湾也有分布。”现在长岛也是山东鲍鱼养殖的主力军,有筏式养殖,底播放流,岩礁潮间带沉箱、围池养殖,工厂化养殖等多种形式。吊养多投喂海带,工厂化养殖以投喂江蓠为主,养殖的鲍鱼营养和口感均好于其他海区。

咖啡的颜色,极品干鲍肉心有时会呈现“溏心”效果,对光照看,通透而略带红晕。

鲍鱼在晒制过程中,大鲍鱼肉厚,无法干透,其心经过发酵,最终形成了如同皮蛋黄一般软软黏黏的胶质核心,此即为“溏心鲍鱼”。而小鲍鱼一晒整个就干了,根本做不了溏心。我们平时在超市看到的鲍鱼干,是用鲍鱼仔干制而成的,一斤得大几十头、上百头。

好的干鲍还会在表面上产生一层薄薄的、稀疏的、糖霜似的粉状物。其如陈皮一样,存放时间越长,风味越足。干鲍的传统消费市场在香港。但随着经济的发展,内地的高消费人群不断增多,干鲍也出现在一些高档酒楼中,受到人们的追捧。

