

舆地广记

古今风流话古现

史纪明

黄渤海新区古现街道办事处所在地，原是福山县(区)古现村(含东村、西村、胜利、北斗4个行政村，以下所述古现村均是4个行政村的总称)。这里历史悠久，人杰地灵，经济繁荣，文化底蕴厚重，是胶东历史上的文化名村镇。

汉代牟平县治地

古现村(居)迄今已有2000余年的历史。商周时这里属莱国地界，春秋时为牟子国迁徙地，战国时为齐康公食邑地，秦朝时为齐郡睡县地。西汉武帝元朔三年(公元前126年)至北齐文宣帝天保七年(556年)，置牟平县治所于此地，历时682年。牟平县治所迁至蓬莱境南马陵山南后，这里被称作古县，渐衍为“古现”。古现村(居)在隋朝至北宋时期，分别为文登县、清阳县和蓬莱县属地，金、元两朝为登州府福山县地，随着人口和经济的发展，逐渐成为重要村镇。

1945年，因古现村地域广、人口多、管理不便，古现村被划分为古现东里、古现西里、古现北里3个行政村。1948年更名为古现东村、古现西村和古现北村。1956年成立农业生产合作社时，将古现北村分为胜利、北斗两个合作社。1958年8月合作社改生产大队，成为两个行政村。

2002年8月18日，古现镇所辖区域的古现东村、古现西村、古现胜利、古现北斗等38个行政村划归烟台经济技术开发区管理。

古现村2000多年前是古牟平县治所在地，出自《汉书·地理志》《太平寰宇记》《隋书》《齐乘》《中国历史地名大辞典》及《福山县志》等史籍记载。西汉早期，武帝刘彻封齐孝王子子为牟平侯，治所在牟山(今磁山)东的平原上，故称牟平县。

20世纪50年代，专司古遗迹研究的学者实地考察后发现，老古现村西，曾有古城墙基和护城河，在井字街西口处有座跨河小桥，南门西洞口城门外有两处，东洞有城门外地面铺的石条。村西南有块高地称祭台，是古牟平县令祭天的地方，附近还有座南楼，是县令接纳民意之处，两处名称相沿至21世纪。村东有唐代建设的万佛寺，佛像开脸慈祥，雕像鬼斧神工。村中有三官庙、火神庙等庙宇，建筑形制各异。20世纪90年代，古城遗址残存，曾出土过汉币、铜镜、陶器等文物。至今，古现仍有遗老称古现东村(居)为“牟平东关”。

作为西汉至北齐682年间的牟平县政治中心、文化名城，撤县后文化积淀和文明犹在，为后来古现村(居)成为乡镇街道基层机关驻地，经济、文化重镇打下了基础。

依山傍水区位优

古现村(居)域南靠凤凰山，西依磁山，东北望黄海，中为10余平方公里平原，黄金河由西北向东穿过，区位优势明显。凤凰山山体为东西走向，长2000米，宽1000米，海拔136.4米。凤凰山又名凤凰顶，嵌有三峰，中峰高，侧峰低，远

眺形似凤凰展翅。清乾隆版《福山县志》载：“凤凰山在古县(现)南，峰高脉远，巍然独尊”。昔日，凤凰山前有戏台，山巅有魁星楼，山后有观音庙，宏伟的古庙建筑群气势轩昂，每年农历三月三庙(山)会热闹非凡，村民争相焚高香，祈求文神保佑子孙。

磁山是古现村(居)西部的天然屏障和文化底蕴厚重的名山。磁山汉代称牟山，亦因其三峰似架，又称笔架山，也是福山的名山。山呈南北走向，南北长5000米，东西宽3000米，海拔528.9米。山东峰石壑峭立如削，上悬瀑布如帘，下有石洞，可容纳百人，其胜景为明清时期福山“八大景”之一——磁山瀑布；迤西有石潭，水碧深邃，早涝不减不溢；南北有石门曰“天门”，东望芝罘山，海天一色，观日出景佳；麓建有阴主庙，公元前219年秦始皇东巡时，专程前来拜谒阴主娘娘，并祈封其为八主之一。主峰奇石远眺似石人遥望大海，与八角湾的老婆石相呼应，有着“石老公与石老母”相爱的民间传说。北峰陡峭，石峰林立，麓泉水甘冽，常年不断。

如今，磁山温泉小镇坐落在磁山省级地质公园内，已开发建成集养老、养生、旅游、度假、商务、会务等功能于一体的新兴旅游胜地、养老示范区以及高档商务区，古老的磁山焕发出更加迷人的风采。

人杰地灵多名仕

古现村(居)文化根基厚重，世代秉持“耕读传家”的优良传统，仅清代，村中就有22人中进士，58人中举人，成为科举制度中的佼佼者。这些进士、举人入仕后均系为国为民的好官，其中国子监祭酒王懿荣以“发现甲骨文第一人”的历史贡献和抗击八国联军入侵的铮铮铁骨，为世人所称颂。

王懿荣(1845-1900)，光绪六年(1880)中进士，官至国子监祭酒。1894年中日甲午战争爆发，作为文臣、学者的王懿荣在国家危难之际，毅然上疏请缨回登州兴办团练，以御倭寇。奉旨回乡办理团练事务过程中，王懿荣与山东巡抚商谈布防及巡视团练事宜，视察登州府所属10县团练筹备情况和海防边城，夜以继日，废寝忘食，“每到一处，只留一日”。正当他踌躇满志，兴办团练奋勇抗倭士气正浓之时，朝廷签署了丧权辱国的《马关条约》。王懿荣得此消息，悲愤交加，愤然写下了《偶感》诗：“岂有雄心辄请缨，念家山破自魂惊。归来整旅虾夷散，五夜犹闻匣剑鸣。”返京前，他将已用完的户部拨银二千两团练费用，通过变卖田产和母亲的衣裘、钗钏典当所得，如数上缴。

1899年夏天，王懿荣发现“龙骨”上似篆非篆的清晰划痕，经考证断定是殷商时期的文字，即甲骨文。这一重大考古发现，一举将中华文明史提前了一千多年。1900年八国联军即将攻占京城之际，慈禧太后和光绪皇帝仓皇逃命，“著

派王懿荣为京师团练大臣，办理京师团练事宜”，将保卫京城的千斤重担，压在王懿荣一人肩上。在下属千余团勇半是老弱残兵且缺乏武器，面对敌人洋枪洋炮形同虚设的状况下，王懿荣指挥团勇奋力抵抗。洋人破城后，他又组织团勇“以巷为战，拒不投降”。眼看大势已去时，他对夫人说：“吾义不可苟生”，写下绝命词后和夫人、寡儿媳相继投身井中，壮烈殉国。

近现代古现村还走出了中国海关首位华人关长张福运。

张福运(1890-1983)，童年在村中“有棣堂”私塾受教，12岁随父亲到烟台，考入毓璜顶英文学馆学习。1911年夏，赴京考取为第三批庚子赔款留美学生，成为第一位就读哈佛大学攻读法律专业的中国人。1917年获学士学位后，他便返回祖国，受聘于北京大学，后被任命为交通部航政司长，并受到孙中山先生接见。1923年出任北京交通大学校长。

1927年1月，张福运出任关务署长兼国定税则委员会委员长，具体实施关税自主权及改革海关行政管理体制工作，并任上海海关关长，成为中国海关有史以来首任华人关长。到1930年，他主持收回了失去近百年的中国关税自主权及海关管理。抗战胜利前夕，他随宋子文赴苏联与斯大林会谈。此后，又出任联合国大会中国代表团法律与经济委员会代表。

抗日战争胜利后，他目睹了国民党政权的腐败，辞去关务署长职务，后又拒绝了国民党要他去台湾任职的“邀请”，举家移居海外。1978年，张福运携家人回到阔别已久的家乡烟台，做短暂停留。其女张之香，1942年出生于烟台，1989年任美国驻尼泊尔大使，成为美国第一位华裔大使。

古现村还是中国共产党早期在胶东的活动地之一。1929年12月初，中共烟台特别支部派彭雪枫来福山县古现一带，以教学为掩护，宣传马列主义，开展农民运动。当时山东各地军阀为竞选省议员到处贴标语，彭雪枫即编写了《新军阀》儿歌，教学生传唱。“新军阀瞎胡闹、贴标语、喊口号，救国救民做不到，伸着巴掌把钱要”的歌声，有力地揭露了军阀们的丑恶嘴脸。同时，举办农民夜校，组织农民学习文化，提高觉悟，涌现出一批积极分子。

抗日战争和解放战争年代，古现村儿女踊跃参加八路军和解放军，有15名烈士血染沙场。在社会主义现代化建设中，古现村(居)涌现出多名领导干部、先进模范人物和专家学者，他们在各自的岗位上，为实现中华民族伟大复兴的梦想努力工作，建功立业。

21世纪的古现村(居)域已经成为黄渤海新区的经济和文化发展高地，正发挥现有产业优势和文化底蕴，以汽车、生物医药、新一代信息技术为发展重点，加强历史文化遗产和生态环境保护，打造智能制造和文化旅游片区。

饮饌琐记

胶东虾酱

孙瑞

胶东沿海人素有吃虾酱的习惯。每年春天捕捞期到来，大量的蛭子虾上市，人们把它磨成虾酱，放在坛罐里发酵储存。

我老家在美丽的丁字湾，虾酱也是我们那里常见的一种美食。小时候，虾酱是我们那个年代的主打“就头”。虾酱闻起来臭，吃起来香，不喜欢的人闻到就掩鼻而走，喜欢的人却爱到骨子里。

记得上世纪70年代，每到春暖花开，村里就来了换蛭子虾的。他们赶着驴车，穿梭在村前疃后。蛭子虾价格亲民，村民基本家家都出来用粮食兑换它。

春虾鲜肥味美，是磨虾酱的上乘原料。母亲看到换蛭子虾的来了，就到厢房囤里用圆兜盛出一些玉米、地瓜干，忙不迭地往街上跑。当时，小麦能换更多的量，但人们舍不得动它半瓢，因为太紧缺了。

母亲把换来的蛭子虾先在盆里甄选，把里面的海草、海蚯蚓、小杂鱼、琵琶虾等杂质一起挑出来。有时候，碰到蛭子虾里夹杂着许多琵琶虾，是很烦恼的。因为当时运输条件不好，没有冷冻保鲜技术，到我们手里的琵琶虾已经不新鲜了，基本是空壳，掺在一起磨出的虾酱吃起来会皮皮卡卡(方言，指食物中有薄而小的杂质)，拣的时候一不注意会被它刺破手指头。

挑选完毕，开始用手工石磨磨虾酱。磨出第一遍后，倒进去再磨，最后把磨了三遍的虾酱搅拌上大盐粒，一般是三比一的比例，盐越多越好保存。

虾酱放在坛子、罐子里密封好，让它自然发酵两三个月。等到秋天新鲜玉米收获了，从坛子里用小碗盛了虾酱，拌上葱花，打个鸡蛋，再淋点花生油，上锅蒸。蒸好后，就着地瓜、玉米饼子吃，一个字：香!

虾酱中含有丰富的蛋白质、钙、铁、硒、维生素A等营养元素，还有一种很重要的营养成分——虾青素，对身体颇为有益。

随着年龄增大，医生建议我少吃虾酱，因为虾酱虽然味美，但含盐量高，在腌制发酵过程中还会产生亚硝酸盐。前年秋的一天，我在烟台一海鲜市场偶然发现一种低盐无腥虾酱，开袋即食，非常方便，而且不腥不咸。我一下子买了二十袋带回家，分别通过快递捐给在苏州的两个弟弟，让他们尝尝老家的蛭子虾酱。

虾酱可用来蒸鸡蛋、炖豆腐、调制小凉菜，还是火锅、面食的最佳佐料。河北石家庄的朋友来我家做客，我用无盐虾酱打几个鸡蛋，放了发好的木耳、葱花、香油、香椿芽，搅拌均匀，再放在锅里蒸十分钟。出锅后，嫩嫩的、鲜鲜的、美美的，客人尝过后，都竖起拇指啧啧称赞，还问这道菜叫什么。我随口起了个名字：椿芽蒸酱蛋。

去年国庆节，我在烟台火车站接客人，刚进候车室，阵阵熟悉的鲜香味儿不时飘过来。我探头一看，旁边的一个人提着五六罐虾酱。我问他哪里人，他说是北京人，来烟台旅行，特意多买些虾酱带回家。

同学聚会，大家看见饭店里有虾酱饼子，异口同声地说“点它”。服务员端上餐桌的是在足够大的瓷盆里蒸得十分好看的虾酱，还有切得薄薄的、黄灿灿的、宛若巴掌大小的玉米饼子。咬一口玉米饼子，再就一筷子蒸虾酱，食欲倍增，当年的往事也浮上心头，话匣子就此打开。