

烟台故事

漫说胶莱河

张发山

如果说土山是莱州市的边陲乡镇，那么，海沧即是土山镇的边境村。据《莱州市地名志》记载：“元末，焦、孙诸姓由四川迁此立村，因临海而居而取名海沧。1963年，海沧分为三个生产大队，以驻地顺序命名为海沧一大队、海沧二大队、海沧三大队。”1984年撤队建村，定名简称：海一、海二、海三。但人们依然习惯称其原名海沧村。

海沧村历史悠久，隋唐时即有渔人居住。2004年10月，村民焦占礼在村北五公里处的海边挖筑盐池时，竟出土了两条隋唐时期的独木舟及瓷器残片。其中一条保存较完整，是由一根独木挖凿而成，舟长6.60米，中宽0.9米，舟深45厘米，首高80厘米、尾高65厘米；另一条古舟为复合型结构，用料考究，由几段独木衔接而成。据此，考古专家推断，独木舟从旧石器时代到宋元时期都比较盛行，由于其体型小、制作简单、运用灵活，多用于充当古代海港中大船之间装卸货物和运输的辅助工具。此两件文物现存于莱州“市民之家”展厅，供游人参观。

沿海沧街西行不远，有条胶莱河，古称胶水、胶河，以平度南姚家村为分水岭，南北分流，南入胶州湾，北入莱州湾。相传此河系封齐建国的姜子牙当年取两湾首字而命之。胶莱河是胶东与内陆的地理分界线，河东属胶东半岛，河西归昌潍平原。就是这条长达130公里的胶莱河，700多年前，曾是元朝开凿连接黄、渤两海的人工运河，亦是世界上第一条沟通不同海域的运河。

元朝开凿胶莱河，主要用于运粮。元世祖定都大都（今北京），产粮基地却在南方。北运京师须经水流湍急、险象环生的中国好望角——山东半岛成山头，在航运条件有限的年代，运粮船只经常触礁、倾覆。所以，有人上书开凿胶莱运河的方案，此人的名字叫姚演。

姚演，莱州人，正史对他着墨不多，《元史·世祖本纪》只提到：“至元十七年（1280），秋七月戊午，用姚演言，开胶东河及收集逃民屯田漕、海。”于钦撰的《齐乘》则点明了“莱人姚演建言”；而《明史·河渠志》记载：“元至十七年，莱人姚演献议开新河，凿地三百余里。”故推断，姚演是莱州人无疑，至于他的生平事迹，查遍史籍，片言只语而已。

姚演的提议引起元世祖忽必烈的高度重视，他知道，胶莱河倘能开凿成功，运粮船只便不必冒险绕行，可直接由胶州湾入莱州湾，既缩短了航程，又降低了海难事故，何乐不为？于是，下诏开凿，任命姚演为开河总管，负责设计、组织施工；并拨银万锭用于工程，还

下令免除益都、淄莱、宁海三州一年的赋税，折为开河民夫的工钱。为使“胶莱海运”尽快通航，元世祖委派阿巴赤率兵上阵。《续资治通鉴·元纪三》载，1281年，“益都等路宣慰使、都元帅阿巴赤，发兵万人开运河，往来督视，寒暑不辍”。又据赵琪在《胶澳志》中记叙，胶莱河沿线多是花岗岩和水成岩，异常坚硬，是块难啃的骨头。那时节，火药还是稀罕物，并未用于开山劈石，因此，施工中人们只能采用烧木柴将石温升高，再浇凉水，通过热胀冷缩的办法艰难掘进。工地到处烟雾弥漫，火舌燎人。

转年，胶莱运河的开凿总算有了眉目，元世祖任命阿巴赤为胶莱漕运使，专司漕运事宜。但胶莱运河毕竟高于海平面，所以，当满载粮米的漕船进入胶州湾，只能在塔埠头码头过驳，装入小平底河船，至平度分水岭，顺流西下、北转。在莱州湾海沧口，平底船再将粮米装入海船，然后扬帆西北，直达直沽（现天津）。相比之下，省时、省力、省费，再无大洋飘漏之险。至1285年，胶莱运河“其水手军人等二万，船千艘，岁运粮米达六十万石，占江淮漕运总数的百分之六十”。胶莱海运之举，似乎已经梦想成真。

可惜好景不长。胶莱海运通航不久，陆续暴露出许多缺陷，最主要的是运河水量不足。按原来的工程设计，是想利用南北两海口潮水上涨时行船，却因中间河段水浅，“船多损毁”，以致“军民苦之”。为了解决“水浅舟大，横不能达”的困境，《元史·世祖本纪九》记载：“造小船分海运”，这就是上面所说的过驳。后来，由于河道管理、淤积等问题较多，特别是海运事业的发展带来的冲击，终因“胶莱河浅涩”而结束了十多年的漕运。至明朝，胶莱运河屡加疏浚，曾一度成为商船由黄海进入渤海的捷径。如果不是倭寇骚扰，海盜为患，政府实行海禁而影响了海运业，胶莱运河可能还会维持较长时间的繁荣。

新中国成立后，政府曾将胶莱河的重修纳入规划。历史进入现代，以现在的技术能力、经济实力，挖掘一条宽100米、深达海平面以下30米的人工海峡，贯通胶州湾与莱州湾，并非难事。这样，两湾之间便可通过海水的流动进行互换，改善水质，保护湾内的海洋生物。应该说，这是一条环渤海经济圈的黄金水道，投资回报将是丰厚的。当然，也有人提出相反意见，认为胶莱河一旦打通，海水灌入，土地板结；加上两岸企业环保意识淡薄，督导不善，很快便会变成一条黑河。总之，贯通胶莱运河工程不是一蹴而就的小事，还要全方位考查、论证，从长计议。

往事如昨

油条、馄饨和海蜇汤

战军

芝罘区究竟是从什么时候开始脱胎换骨的，我还真说不清楚，只记得我们全家搬到芝罘区时，城市里已经盖满了五六层的小楼。一些旧迹变成了传说，比如，烟台有名的罗锅香皂，只有在被人提起时，才提醒我们曾有这么一个桥存在过。

后来我搬到了现在居住的社区，搬过来时，整个社区都是小楼了，小楼里面住着近二十个不同单位的职工。如今，这些人都已退休，聊起自己单位的往事，个个口若悬河，如数家珍，说个没完。一些老坐地户，还会给我讲起社区没有盖楼房之前的模样，那更是一些让人着迷的往事，真是同一方地，同一方天，有着不一样的故事。

我们社区靠近文化路，没有建楼房的时候，货铺、饭店聚集，其中一个小饭店，让很多人念念不忘，大家谈起当时吃饭的情景，还会津津乐道。

那个饭店有三个招牌：早晨的油条，中午的馄饨，晚上的海蜇汤，就那么简简单单的三个招牌，引得周边居民经常来大快朵颐，生意异常火爆。很多年过去了，老人们都还记得那家饭店的招牌，如果有人问周边哪家饭店好，大家首先还会提到它，可见魅力大呀。

想当年，早晨天刚蒙蒙亮，孩子们就会早早地排队买油条，一是孩子们肚子饿得早，二是嘴馋，三是都想买到最先出锅的油条。最先出锅的油条金灿灿的，酥脆、喷香、口感好，那被滚烫的油炸起的，一个个透明的面泡泡，咬一口会立即崩裂开，满口留香。咬完一口，把剩余的油条掰成一段一段，放进豆汁里浸润一会儿，趁着热，把油条和豆汁一起倒入嘴里，那种滑爽感立即涌遍全身，滋味堪比一壶老酒，别提多美妙了。孩子们一般每人要两根油条一碗豆汁，风卷残云般地塞进肚子里，便心满意足地哼着小曲跑了。

到了中午，食客们就更多了。人们首先要点上一碗肉嘟嘟的馄饨。为了让食客们满意，老板可谓煞费苦心。老板一早就去菜市场买最新鲜的猪肉，肥瘦要搭配合

理。卖肉的总是给他挑刚杀好的、最新鲜的猪肉。买好一大块肉，老板再去卖菜的菜铺，他总是买泛红的韭菜，就是所谓的头刀韭菜。头刀韭菜的韭菜味最浓，最开胃，买回去后仔细地择，生怕漏掉一根坏了的叶子。满满一盆馄饨馅和好，女眷就开始包馄饨了。那女的手真是好看，一双纤纤玉手，包的馄饨也漂亮。食客们愿意看她包的馄饨，那馄饨模样漂亮，满满的肉馅，秀外慧中，食客赞不绝口。

以前，烟台海域的海蜇特别多，渔民相当讨厌海蜇，一般都会把打上来的海蜇扔在海滩上，以至于海滩上到处都是白花一片。一些精明的商人把海蜇晒成海蜇皮卖往内地，还有一些饭店的店小二专门到海边收拢渔民扔掉的海蜇，在海边进行一次粗加工，去掉内脏，留下白嫩嫩的肉，再拿回饭店进行精加工。他们把海蜇切成一片片、一条条，用清水浸泡三四个小时，直到把里面的腥味完全清除。伙计们把准备好的海蜇放进一个大盆里，旁边放上瓶瓶罐罐各种调料。吃饭的点儿到了，食客们纷纷涌到柜台前，争抢那一碗凉爽的海蜇汤喝。

装海蜇的是非常精致漂亮的大碗，老板拿着一个大舀子，将满满一勺海蜇舀到碗里，再点上一些调料，配上几片香菜，浇上祖传的汤汁，一碗可口的海蜇汤就端到了食客的手中。这大大一碗的海蜇汤下肚，炎热似乎立即被抛到脑后了，浑身上下顿时清爽起来。

俺们小区的故事很多，开饭店的、裁缝、理发的、卖鱼的、磨刀的、补铁锅的、算命的、打麻将的、斗鸡遛狗的、沿街卖唱的……都在这古老的街道上上演着不同的人生，他们曾经的喜怒哀乐早已消失，只留下一些淡淡的回忆。

又到盛夏了，人们又会想到喝海蜇汤的情景。我总是会安慰邻居们，现在时代变了，海蜇汤恐怕也升级了，要喝海蜇汤，到特色大酒店去，那里有我们小时候曾经吃过的好好东东。