



为了追太阳,蔡清富一回来就马上清洗、晒紫菜

N海都记者 田米 文/图

“吃过紫菜炒白菜吗? 非常甜美,特别好吃,是我们古浮村民自己研究出来的。”“先把油盐放入锅里,放入洗净沥干的紫菜,炒出绿色再把切好的白菜放进去,炒出的紫菜白菜,好吃得不要不要的。”“煮紫菜汤,先把紫菜炒至绿色再放入水,煮出来的汤,紫菜很烂很好吃。”石狮市祥芝镇古浮村村民蔡清富如是说道。

早就听说,祥芝镇古浮、莲坂村位于泉州湾入海口,村里就有优良的港湾和广阔的浅海滩涂,种植紫菜的条件得天独厚。这一带种植紫菜已有50多年历史,紫菜品质优异,相当有名。海都记者近日深夜探访海滩,了解“头水”紫菜是如何收割的。



赶在日出前,把紫菜载回家

暗夜里的黑色收获

本报记者深夜探访石狮祥芝海边,了解『头水』紫菜收割



70岁的蔡忠节,干起活来特别认真

潮涨潮落 每天都跟时间赛跑

11月6日凌晨2点半,潮水在慢慢退去,村民们穿上油裤,戴上头灯,开着手扶拖拉机,陆陆续续前往沙滩,收割今年的第一茬紫菜,俗称“头水”紫菜。

“半夜一点多就起床,做好收割紫菜的各种准备,然后就从家里出发了。”70岁的莲坂村村民蔡忠节,已经种了二十几年的紫菜了,在海边的紫菜种植地,

他对记者说,“出海的时间是由潮水来定的,几点退潮,我们就几点出发。”

“我们家种了13块紫菜田,一年大概可以收到上万斤紫菜。”蔡忠节边说边用剪刀快速地剪着紫菜。海边的人靠海吃海,种下紫菜,大概两个月时间里,每天退潮后都要在海里忙。在这个收割的季节,不管是刮风下雨,白天或者黑夜,他们都要

毫不犹豫地出来收割。

“要早点清洗出来,可以保持紫菜的鲜味,晒足一天的太阳,就会比较干,方便收藏。”村民们每天都在跟时间赛跑。

记者站在潮水退去后的紫菜种植地,暗黑的夜间,最耀眼的就是村民们戴着头灯快速收割紫菜的身影,远远望向海岸边,可见石湖码头的灯光和万寿塔。

头水紫菜 口感更为细嫩鲜香

清晨5点多,天空出现了朝霞,太阳很快就要升起。村民们把紫菜装到拖拉机上,收拾东西回家。

“今天我们家收割了四五百斤紫菜,晒干大约有40斤。”记者来到古浮村,蔡清富家已经开始晒紫菜了,一大片小圆片似的黑色紫菜,列队铺成规则的方阵,一派丰收景象。

清洗的4个工人,分成两组,两人对坐,在一池子里各自抓一把洗好的紫菜,放在长方形竹匾的钢圈上,紫菜的多少凭经验、凭感觉。钢圈拿出来,圆形的紫菜片就做好了。装在竹匾里的紫菜圈,被推到晒场摊开晒。

62岁的蔡清富,从19岁开始种紫菜,几乎一辈子都在跟紫

菜打交道。他说:“今天是收割头水紫菜的第三天,大概可以收割20天左右。头水紫菜是品质最好的紫菜,口感更为细嫩鲜香,所以特别好吃。我们村里人会把没洗的紫菜直接放进冰箱速冻,可以保鲜一年。吃的时候再拿出来解冻清洗,这样的紫菜能保持最原始的味道。”

泉州欧菲整形
专业·专注·专项

泉州欧菲
专注精品整形

更懂中国女人的美

欧菲无痕灵动七度美眼

欧菲原生态美鼻

欧菲丘比特钻石美鼻

欧菲无痕疤痕蜜桃丰胸

欧菲大容量吸脂

欧菲精品无创注射

欧菲智慧皮肤管理中心

欧菲雷霆祛斑王