



阳光下，晒透的紫菜散发着诱人的味道



海都记者  
吴雪薇 马俊杰 文/图

近日，福州连江县紫菜进入采收季，2万多亩头水紫菜开始上市。位于闽江和敖江入海口的连江县浦口镇中麻村和官岭村，特有的水温水质孕育出的紫菜清脆爽口、色味俱佳。11月6日上午，记者来到这里，感受海味扑鼻的“紫菜丰收季”。

### 紫菜飘香收获忙

官岭村村口的一片巨大空地上，许多竹席迎着秋日的阳光整齐排开。竹席上铺满了一张张洗净晾干、油黑发亮的紫菜，像紫色的“被子”。不少村民在竹席间忙碌着，抽开压绳，将紫菜揭下，如被子般对折，再一摞摞搬上三轮电动小货车。“一张竹席上晒出来的紫菜大概有一斤，能卖一百多元。”村民说道。

浦口镇干部介绍，中麻村与官岭村地处闽江、敖江入海口，海水与淡水交换频繁，其特有的水温水质适合紫菜养殖，出产的紫菜清脆爽口、唇齿留香。晒干后的头水紫菜每斤可售100至110元左右，深受连江及福州周边地区人们的喜爱。逢紫菜采收季，村子的马路边、楼房侧、田埂间，只要有空地，都排上了竹席，晾满了紫菜。

# 满村铺「紫被」

福州连江头水紫菜开采、晾晒忙



竹席上铺满了油黑发亮的紫菜



村民将晒干后的紫菜，像被子一样对折运回家



临近午间，村民将紫菜调转方向，让它们一整天都能沐浴阳光



官岭村的空地上，晾晒着成排的紫菜

### 紫色海味寄乡情

9月份下苗，经过60多天的成长，“头水”紫菜在11月3日前后开始陆续收割，持续采收五六天。紫菜是多茬生长，每隔10余天可割一茬，第一茬叫做“头水”，最为清甜脆嫩；第二茬叫“二水”，以此类推，通常能割上六七茬。“一般来说，‘头水’紫菜在重阳前后即可采收，产量高、品质好。但今年夏季高温天较多，紫菜热敏性强，因此采收期有所延迟。”中麻村一名紫菜采收大户介绍，头水紫菜因为产量低、口感好、营养价值高，每年都是市场上的抢手货。他们家的头水紫菜经常在采收前即被人预订一空，有剩余才会流入市场。不少海外客户与华人华侨通过本地亲友前来预订，以清甜的紫菜一解思乡之情。

紫菜采摘离海后需要及时加工，而干制便是保存紫菜的重要方式之一。插在近海滩涂里的竹竿，围出连片的紫菜养殖网格，一缕缕黑亮的紫菜依附在吊篮或泡沫浮起的网帘上。“我们海域的紫菜很干净，采收上岸的紫菜经过淘洗晾晒，直接就可以入口，拿来炒、凉拌或煮汤都很美味。”养殖户根据潮汐出海采收，采收回来的紫菜立即进行淘洗，晾晒一日后，便可以人工筛选打包，或送往工厂进一步深加工为即食海苔等丰富紫菜制品。优质的紫菜质地细腻，边缘整齐，口感脆甜，但养殖户们也坦言，目前市面上的紫菜质量良莠不齐，经过加工包装后，一般市民其实很难仅凭肉眼判断紫菜的品质。“比较管用的还是认产地吧，像连江出产的紫菜多半比其他地方的品质好。”

官岭村的紫菜晒场毗邻大海，日照充足海风徐徐

