

创造性转化 创新性发展@青岛这艺年

海味记

□青岛日报/观海新闻记者 崔 燕

青岛人的胃里住着一只猫。春日有约，海鲜驾到。春天是青岛海鲜极为丰盈的季节，由此派生而来的文旅节庆，与花季媲美，于鲜活中闪耀了一城的光芒。

海味记打底的青岛海鲜美食文化，是青岛人从心底生发的热爱大海的生活态度，这种执念适用于青岛的大海洋概念，也适用于青岛人的小海鲜情怀。

海与海鲜，正如青岛鲜明的地域文化，给文学、美术、摄影等以海味的美学指向。

青岛海鲜文化地图

青岛，黄海之滨，北纬36度的青青之岛，817公里的海岸线曲折曼妙、风物美好。绵长的海岸线注定了青岛拥有波澜壮阔的水域，给予了青岛肥沃丰盈的水质。拥有“黄海明珠”之誉的胶州湾是青岛的母亲湾，亦是中国地理位置极佳、资源极为丰富的内陆海湾。很多城市会因为某种海鲜的一抹惊艳而大造声势，而青岛人基本是一副风轻云淡之态。因为这座城市海鲜的种类太多，海鲜的分布太广，海鲜的品质太妙。

风味从海上来。青岛在盈盈一水间，耕海牧渔、生生不息，描绘了一幅丰美繁荣的海鲜地图。如此多姿而具体的海鲜印象，既描摹了青岛海鲜的磅礴体系，又可以令热爱海鲜的人们“按图索骥”打开自己的“寻海记”，更可以开宗明义地展示青岛优渥、鲜活、美好的海洋生态。

青岛面临黄海，海底地势平坦，底部以细泥沙为主，外加“黄海暖流”和“沿岸流”两股寒暖流相濡以沫，出产的海鲜自带美味的光环，好吃得可以令味蕾像盛开的花朵，品种亦是相当繁盛。在外地人看来，青岛是一个可以代表北方滨海城市风物的标志性地域。实际上，在青岛，不同海域有着彼此融合关联，同时还具有各有千秋的海鲜地理风格。

在青岛的美食语境里，有一个颇为有趣而“自负”的词：“本地的”。这个“本地的”，可以理解为一个大青岛的美食地理概念，也通常被当地人很自豪地应用于小范围的地产个性标签。比如，说到蛤蜊，大家很认可的般是红岛的薄皮花蛤蜊；说到海蜇，自然就是王哥庄黄山村的海蜇；说到金钩海米，沙子口蛎虾制作得最得人心；说到螃蟹，王哥庄的会场螃蟹是海鲜江湖的重要传说；说到西施舌，泊里的可以代人梁秋先生笔下关于西施舌的美味美文……

每到春天，白灼八带、葱拌八带、爆炒八带、八带饺子是青岛餐桌的常客。这些八带通常是短蛸，在崂山的王哥庄、沙子口、即墨等比较多见。到了西海岸、胶州和红岛，那里盛产长蛸，也更为大家喜闻乐见。长蛸筋道，适合做刺身，可以凉拌，也可以与杂鱼同炖。虽然二者各有千秋，但同样是春天的顶流海鲜之一。

“城阳大鲍翅”是青岛的一道民间海鲜特色菜。当然，此鲍翅非彼鲍翅。这道菜其实为白鲢肉佐以蒜蓉拌黄瓜。白鲢为青岛城阳上马的特色海鲜，实为鳊鱼的一种，在海里出生，而到江河里长大，腹部发白，故称为“白鲢”。

紫彩蛤在山东半岛仅见于青岛即墨丁字湾的浅滩上，金口紫彩血蛤，外表和普通毛蛤蜊类似，但壳面有数条环形紫带，肉色血红，肉质细嫩，滋味比普通毛蛤蜊鲜。

在青岛民间，王哥庄会场螃蟹似乎只是一个传说。因为产量少，多数青岛人只闻其鲜，不知其味。会场螃蟹是产于崂山湾会场海域的三疣梭子蟹，两只钳张开，宽度能达60厘米，味道则有着野生螃蟹特有的浓郁甜香。吃一口，可以让一个秋天的美好充盈味蕾。这种关于螃蟹的美好味觉体验，还可以从西海岸的积米崖石夹红螃蟹和即墨田横岛的马蹄蟹中寻觅。

沙子口的蛎虾，带着海鲜特有的人口即化的鲜甜。这种蛎虾尤以白灼最经典，剥壳晒干，则为青岛的特色小吃金钩海米。

立秋后的青岛第一鲜，通常非崂山王哥庄街道黄山社区的海蜇莫属。海蜇分成海蜇皮、海蜇子里等，保证了海蜇系列产品的新鲜度与干净度，这也是黄山海蜇区别于其他地方的大特色。

西海岸琅琊港西施舌是非蜆非蚌的贝壳类生物，余西施舌是鲁菜经典名菜，鲜美到匪夷所思。

■鲅鱼上市。

海味是青岛的美食文化态度

海在脚下，城在岸边，海鲜与味蕾艳遇。青岛灵动缱绻的海岸线，因为大海的气息与味道，让感官享受变得纯粹而直接。海景与海鲜，冲击着视觉，曼妙着味蕾，一场场“海味青岛”的饕餮盛宴就此铺陈开来。

于青岛而言，海鲜就是这座城市的味蕾灵魂和刻在骨子里的物化诉求。“青岛所处鲁地，大的饮食氛围有四大菜系之首的鲁菜。青岛为沿海地带，海派鲁菜自成一派，同时又融入大鲁菜鲜、嫩、香、脆的特色。海鲜的烹饪制作上也讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。”

山东省烹饪协会副会长、市南区餐饮协会会长刘峰介绍，青岛人追求海鲜的纯正之味有地利的优势，也源于对味道的深度理解。清代美食家袁枚在《随园食单》中视鲜为原味，也就是将鲜视为味觉的顶级体验。海鲜就像青岛人的生活态度，鲜活生动，新鲜有趣，光亮亮丽。青岛人对这个“鲜”字也有强烈的好感度，还自创了“鲜亮”这样的青岛方言，这是一种有滋有味却难以描摹的味觉和视觉体会，个中的意会只有青岛人方可惬意拥有。

青岛既沿海，又地处北地，海鲜与碳水的豪迈交融，体现了另一种鲜暖的美食哲学。比如青岛人的花式海鲜饺子，什么蛤蜊、蛎虾、海肠、八带、海虹、海螺、鲅鱼、黄花鱼、牙片鱼、大头腥、三文鱼，只要能吃到的海鲜，在青岛巧妇手中都能成就各式海鲜饺子。再诸如蛤蜊煮豆面、大虾打卤面、红头鱼卤面、海鲜疙瘩汤、海肠捞饭、鲍鱼炖土豆，用料扎实，显示了一派祥和、欢动、鲜美的城市风物与风情。

“清蒸、辣炒、原汁、麻辣、蒜蓉、烧烤、油焖、炸制是青岛人对海鲜常用的几种灵魂吃法，既家常又江湖，既小家碧玉又豪情万丈，将大的味道发挥得淋漓尽致。”刘峰表示，经典的大锅蒸海鲜，豪横地将各种小海鲜集聚于一个大铁锅蒸制，各种鲜味彼此交融，算是新派的海鲜全家福。

大虾炒白菜、蛤蜊肉炒小白菜也是经典的海鲜菜品，青菜的清新和清香吸收了海味的鲜甜，代表了海鲜对青岛家常菜的渗透；油爆海螺极为考验刀工，结合了典型的鲁菜做法，鲜味和香味渐次层层递进，鲜嫩的肉质和海鲜的香味充盈口腔，算是轻盈的人间有味。

作家、美食家王开生表示，“不时不食”也是青岛海鲜的一大特色。这一“食不厌精”的说法出自《论语·乡党第十》，即一年四季应当根据时令安排合理的膳食。

“善万物之得时”。海鲜的盛产时期不同，其适宜食用的节气也就不同。王开生介绍，在青岛，惊蛰前后是吃开凌梭的最佳时节，这时候的开凌梭肉质厚实，且腹内少杂物，味道纯粹鲜美。其实，开凌梭叫“半月鲜”更加精准，因为它的鲜味差不多只有从立春到惊蛰之间十几天的“保鲜期”。

过了这个节气，不挑食的开凌梭胃口大开，各种鱼虾甚或腐肉、泥沙都被其食用，品质和鲜味每况愈下。清明以后，好味道已荡然无存。尤其在夏天，梭鱼肉质松软，且有浓重的土腥味，在青岛盛产海鲜的崂山、城阳等地，梭鱼基本上被打入“冷宫”，因此，青岛有“六月梭鱼满锅”的俗语。

青岛还有一个美食谚语叫“谷雨到，丈人笑”，这六个字没有一个跟海鲜有关，实际上却是专指鲅鱼。小满前后，青岛的蛤蜊达到一年中最喜悦的时刻，人们可以尽情品尝蛤蜊，也可以感受赶海挖蛤蜊的乐趣。

崂山王哥庄黄山社区是有名的“海蜇第一村”，在处暑时节，是海蜇丰收的旺季，喜欢这道菜的人可以去产地遍尝海蜇宴。

清明时节，皮皮虾、虾虎、爬爬子、潮辰虾来了。不，这些虾其实都是一种虾，在青岛叫作琵琶虾，肉质鲜美紧实Q弹，须鲜活下锅为上佳。

吃的不是海鲜是文化

近日，青岛第二十届沙子口鲅鱼节在崂山区沙子口街道如约而至。这个已经走过20年的节庆，跳脱着、鲜活着，是一座城市的鲜味嘉年华，也是人文风物活色生香的注脚。

有趣的是，今年鲅鱼节全新IP形象“有点‘鲅’气的小伍”，给当下网红的文创元素再增本土元素，鲅鱼节作为“网红节会”，也在不断挖掘鲅鱼礼俗文化内涵、链接特色乡村旅游，继续打造传承孝道文化和赋能乡村振兴。

“鲅鱼节吃的不是海味，而是吃的一种文化。没有一座城市会像青岛一样，对鲅鱼注入无限的乡情与热情，以及丰富的饕餮想象。鲅鱼对于青岛而言，也不仅仅是万千海鲜的一抹亮色，它更像是一种文化的吉祥物，集中了这座城市的美食文化、地域文化和人情文化。”青岛市广告协会会长、深度传播集团董事长张吉成告诉记者，青岛的男人如果生了一个女儿，人们除了祝贺他加入“老丈人协会”外，还会恭喜他，今后有女婿“送鲅鱼”孝顺了。青岛人都知道，每年春季鱼汛初到时，女婿都要登门给岳父岳母送新鲜鲅鱼，此风由来已久，年年如此，已成习俗。甚至有人说，青岛的鲅鱼节其实是“老丈人节”。那句“谷雨到，鲅鱼跳，丈人笑”的俗语即源于此。

“鲅鱼是大海味道的总和，是青岛最具特色的美食文化。”张吉成说，鲅鱼就是南方人说的马鲛鱼。鲅鱼不是青岛这座城市独有的物产，但只有青岛有专门的鲅鱼节，民间对鲅鱼的珍爱也情有独钟。可以说，鲅鱼是最让青岛人倾注丰饶创造力的海货，青岛寻常人家厨艺等级“展扬”（青岛方言）的民间指向。在青岛，鲅鱼除了红烧、清蒸、炸、

烤、煎之外，还创造了甜晒鲅鱼、鲅鱼干零食、鲅鱼饺子、鲅鱼丸子这样的美味。这些高光美食，赋予了鲅鱼更鲜美的传播力，甚至是青岛海鲜文化的一种高级延伸文本，赋予了城市的特色海洋文化。

除了鲅鱼节，蛤蜊节、海蜇节、拉网节等也就拥有了地域的文化符号标签，使得青岛这座城市的海味记成为有故事的海洋文化和城市名片。

位于青岛北部的红岛，是这座城市众多“向海而生”的海港之一，海岸线35公里，柔风与轻浪琴瑟相合，使得红岛海滩的海产风物嘹亮多姿，浑然天成。

红岛地处胶州湾底部，潮汐、河流、底质等适于海生物蓬勃的“美意”尤其丰盈。这里的鲜味地理格外浓郁妥帖，所孕育的海货各有千秋，色形俱佳，鲜美可亲。

细究起来，蛤蜊并非青岛这座滨海城市独有。但在青岛市却有一个“红岛蛤蜊节”——这赋予了蛤蜊最高光的时刻。红岛是适合蛤蜊养殖的福地，加之适量的黑泥和海水天作之合，令蛤蜊饱满肉厚，鲜嫩爆汁，鲜中带甜。原汁红岛蛤蜊，汤色鲜浓，堪比牛奶，口味销魂。

蛤蜊可算红岛“风物志”代表。北宋《物类相感志》中记有腌蛤蜊法在此地一直有所流传。元代，《云林堂饮食制度制》一书记录的生吃一谱更是取胶州湾蛤蜊吃法之精髓：“用蛤蜊洗净，生劈开，留浆别器中，沥去蛤蜊泥沙，批破，水洗净，留洗水，再用温汤洗，次用葱丝或桔丝少许，拌蛤蜊肉，匀排碗中，以前浆及二次洗水汤澄清去脚，入葱、椒、酒调利，入汁浇供，甚妙。”

红岛历史底蕴丰厚，人文风情多姿，但对于海鲜的做法则讲究大道至简的原味。红岛“八大炸”是红岛海鲜极走心的代表之作，炸（zha）在当地为“清水煮”的俗称。这生动的词儿听上去干脆爽利，貌似简单，实则对于原汁海鲜的新鲜度要求极为苛刻，这种底气当然来自于红岛渔家对于本土海鲜的自豪与自信。

红岛的特色海鲜菜系经过千锤百炼，自成体系且可圈可点。海菜蛤蜊饼、海鲜疙瘩汤、墨鱼炖黄姑、腊鲅鱼冻、蚝艮拌韭菜、未货蒸蛋等红岛特色菜征服了无数游客的味蕾，成就了让人吮指的美味。海参、虾皮、虾米、未货、蛤蜊肉、虾酱等干、鲜、腌、冻的特色海产品，在无数食客的口口相传中登顶朋友圈、成为社交硬通货。颇具红岛渔家特色的“黄金饭”更是走进了央视，以惊艳四座之势，成为红岛活色生香的“活广告”。

4月

青岛2024第二十届沙子口鲅鱼节展示“乡村好时节·乐动生活”。
地点：崂山区沙子口街道

青岛文化2024日志

记录

●4月2日
“灵境——现实之上”当代女性艺术家群展，作品超越了性别的力量，蕴含着对现实的思考。

地点：青岛云上海天艺术中心
●4月3日
德国古典美学——德累斯顿 章艾葵建筑摄影作品展，探索建筑与人生的旅程。

地点：洛家川美术馆
●4月4日
鸥鸣阵列 | 青岛“海鸥”主题视觉文献展，品味作为一座城市的文化图腾的存在意义。

地点：良友书坊
●4月5日
《坂本龙一——影视音乐作品音乐会》演绎情感与旋律的碰撞。

地点：青岛大剧院
●4月6日
音乐剧《南墙计划》，感悟人生中的“南墙”。

地点：青岛凤凰之声大剧院
●4月7日
国家大剧院原创民族歌剧《山海情》，深情讲述发生在宁夏西海固的温暖故事，倾情讴歌了中华大地上的人间奇迹。

地点：青岛人民会堂

●4月8日

青岛2024第二十届沙子口鲅鱼节展示“乡村好时节·乐动生活”。

地点：崂山区沙子口街道

预告

●4月9日
“墨香怀远”弘扬中华优秀传统文化书画联展

地点：青岛市图书馆

●4月10日
“向海回归：人类世海洋的哲思”展

地点：西海岸美术馆

●4月11日
新学校废物合唱团“精选集”巡演青岛站

地点：宁海路中粮大悦城 Downtown Live

●4月12日
刘震云作品三部曲《一句顶一万句》

地点：青岛大剧院

●4月13日
儿童话剧《拇指姑娘》

地点：胶州市会议中心大剧院
(具体内容及时间以现场为准)

王 雷 整理



参与文化
活动线索征集，
请扫二维码。

本版摄影 王 雷

■航拍崂山周边海岸。