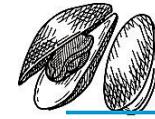


创造性转化 创新性发展@青岛这艺年

海味记



□青岛日报/观海新闻记者 崔燕

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 章艾蒙建筑摄影作品展,探索建筑与人生的旅程。

地点:洛家川美术馆

●4月4日

鸣鸿阵阵 | 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——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

●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:西海美术馆

●4月11日

新学校废物合唱团“精选集”巡演青岛

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



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“六月梭莫满锅”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,人们可以尽品尝蛤蜊,也可以感受赶海挖蛤蜊的乐趣。

崂山王哥庄黄山路社区是有名的“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往产地遍尝海蜇宴。

清明时节,皮皮虾、虾虎、虾爬子、瀚海虾来了。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,跳跃着、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,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,鲅鱼是南方人的马鲛鱼。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,民间对鲅鱼的抬爱也情有独钟。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沙天作之合,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》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,生擘开,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、腊鲍鱼冻、蚝良拌韭菜、末货蒸蛋等红岛特色菜征服了无数游客的味蕾,成就了让人赞美的美味。海参、虾皮、虾米、末货、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”。

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。

风味从海上而来。青岛在盈盈一水间,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产地个性标签。比如,说到蛤蜊,大家很认可的一般是红岛的薄皮花蛤蜊;说到海蜇,自然就是王哥庄黄山路的海蜇;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,泊里的可以代入梁实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。这些八带通常是指,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,也更让大家喜闻乐见。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。这道菜其实为白鳞肉佐以蒜蓉拌黄瓜。白鳞为青岛城阳上马的特色海鲜,实为鳗鱼的一种,在海里出生,而到江河里长大,腹部发白,故称“白鳞”。

紫彩血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,两只钳伸开,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,带着海鲜特有的入口即化的鲜甜。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路社区的海蜇莫属。海蜇分成海蜇皮、海蜇里子等,保证了海蜇系列产品的新鲜度与干净度,这也是黄山路海蜇区别于其他地方的一大特色。

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

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,大的饮食氛围为四大菜系之首的鲁菜。青岛为沿海地带,海派鲁菜自成一体,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习惯,鲜活生动,新鲜有趣,光鲜亮丽。青岛人对这个“鲜”字也有强烈的敏感度,还自创了“鲜亮”这样的青岛方言,这是一种有滋味却难以描摹的味觉和视觉体会,个中的意会只有青岛人才可快意拥有。

青岛既沿海,又地处北地,海鲜与淡水的豪迈交融,体现了另一种鲜美的美食哲学。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。再诸如蛤蜊芸豆面、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,且腹内少杂质,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”。



■航拍崂山周边海岸。



参与文化
活动线索征集,
请扫二维码。

本版摄影 王雷