



美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题

# 美食让我们无比热爱一座城市

□青岛日报/观海新闻记者 崔 燕



海味是青岛的美食地理标志

青岛是海景与海味可以一起“嗨”的一个地方。

于青岛的滨海地缘而言,吃海无疑是青岛最具地方特质的美食符号。在目前市面上比较常见的30种名菜、小吃和名点,有17种是“涉海”的海鲜类美食。鲍鱼红烧肉、鸡油芙蓉蒸黄鱼配芥菜黄鱼饺、爆炒双花、肉末烧海参、焰火恋鱼、新派荷花乌鱼蛋、大虾炒白菜、蛇草水寨花鱼、冲浪海蜇里子、一米烤鳗、海鲜炒码面、黄花鱼手工面、蛤蜊疙瘩汤、青花椒烤海鲈、虾水饺、生蚝饺、金汤海参饺、大虾汤包等“海味”十足的名菜、小吃和名点,成为青岛的新派代表菜。

青岛三面环海,美食特质可谓地域感十足,“鲜”字当头,形成了青岛独具特色的海洋美食文化。无论是民间的家常菜,还是大酒店和小饭馆、大排档,高手如云,各有际遇,活色生香的海鲜是实至名归的当家菜,也凝练了本地的美食文化。

青岛评选十大特色小吃始于1996年,首届“十大特色小吃”分别是海鲜水饺、排骨面、青岛大包、青岛钢贴、牛肉灌汤包、三鲜蒸饺、大虾烧麦、天府元宵、海鲜馄饨、排骨砂锅米饭。此后几年,又陆续增加了脍炙人口的蛤蜊套餐、烤鱿鱼、清蒸红岛海蛎子、鲅鱼小吃、大虾面、砂锅全鱼等与海鲜有关的特色小吃。据老辈人回忆,当年青岛的长城饭店是专门经营水饺的老字号饭店,其中饺子宴就以海鲜为特色。作为城市更新后依旧留在原地的餐饮企业,苟不理包子铺的特色包子也以三鲜、虾仁、虾虎等小海鲜类为噱头。甚至,作为平民美食的青岛大包,则有青岛当地特产的金钩海米提鲜。

就如同到了重庆吃火锅和江湖菜,到了上海吃本帮红烧肉,到了武汉吃排骨藕汤……时间走到当下,如今青岛已经普遍形成本土特色的海鲜菜系。像辣炒蛤蜊、海冻菜凉粉、大虾白菜、凉拌海蜇头、咸鱼饼子、海蛎子炖豆腐、甜面鱼配王庄大馒头、黄花鱼酸辣汤以及名目繁多的家常烧海鱼等,几乎成为大大小小酒店的统一标配。海胆饺子、鲅鱼饺子、黄花鱼饺子以及海肠捞饭,也频频作为青岛的特色小吃出圈。甚至在台东夜市这样的地方,一家以海肠捞饭为招牌的摊位较为火爆,一份38元的价格可谓夜市小吃的天花板,但相比酒店的价格,还是会低一半多,摊位前的拥趸络绎不绝。

“靠海吃海,讲究时令的海边人家餐桌上少不了应季海鲜,不管是秋天的第一口会场梭子蟹,还是开春的开凌梭,抑或是盛夏末的海蜇……青岛人家的餐桌一直和海味挂钩。”中华美食频道当家主播、新锐美食家大嘴哥认为,与国际接轨的青岛餐桌多半在餐盘上了有了更加时尚的风格表达,但在口味上山东人的口味比较守旧传统,新青岛菜多半是以本地食材为主,然后更强调食材的纯正,似乎新青岛菜化繁为简的凸显本地食材的路线已成风格。

值得玩味的是,即使是同一种菜品,每家都有自己的一招鲜。比如,几乎每家青岛的饭店都有炒蛤蜊,但每家的味道都有所不同,川菜店会带入麻辣的炒法,创意菜的店家则以冰镇蛤蜊的新潮做法示人。有的饭店干脆就以某种海鲜名字命名,比如X氏小蛤蜊、老x家鲅鱼饼子店……直白的平民化语言,既开宗明义,又表明了我自己的“一招鲜”特色。

从中不难看出,一直以来,青岛美食的海鲜文化指向,是本土民众的味蕾惯性,亦是外地人探寻青岛美食文化的敲门砖。

无论我们走的多远,最终带我们回家的是食物的线索。美食是一座城市的记忆标签和味蕾乡愁,更是一座城市活色生香的市民文化。于青岛这座滨海城市而言,靠海吃海是不二的美食哲学;而作为一座旅游城市和移民城市而言,五湖四海又是青岛的最高美食指示。

中国旅游研究院的专项调查数据表明,美食是游客最关注的体验因素,45.5%的游客重视旅途中的美食体验。游客对于目的地的美食期待,其实不啻于对美景的追逐,他们渴望吃到最当地的特色菜,但儿时就有的味蕾基因又时不时跳脱出来,企图在旅途中找到“回家”的感觉。



①

美食是文旅的鲜活向导

中国旅游研究院规划与休闲研究所专家吴丰林指出,仓廪实而知礼节,衣食足而知荣辱。食,在中国人的生活观念里一直处于特殊地位,位居旅游六要素之首也有其中之义。

很多美食家认为,各地的特色小吃,是每座城市最具有烟火味儿的非物质文化遗产。之于青岛这座与海洋关系紧密的城市而言,各色海鲜小吃贯穿人大集、夜市、街头、小酒馆儿,自有一批忠诚的拥趸者。

青岛郊区遍布大集,摆摊者和赶集者要解决早饭和午饭的生计问题,于是,集市上就地取材的食材便成了大集上最新鲜而接地气的小吃缘起。有些海鲜小吃原本服务于集市的第三产业,后来竟然喧宾夺主,吸引了很多食客专程舟车劳顿来吃一顿露天的小吃。

尤其西海岸的大集,鱼获颇丰,于是就派生出了一道异常鲜美的海鲜烩饼小吃。通常是食客依据各自喜好,从附近的海鲜摊位上购买蛤蜊、八带、螃蟹、大虾等清洗简单且易熟的小海鲜,每种不必太多,只求多品种以各色鲜味互相抬升为佳。海鲜烩饼通常用新鲜的五花肉打底,将肉用葱姜爆香至煸出猪油的香味,倒入水,然后依海鲜易熟的程度渐次加入,最后加入烩饼,胡椒提味,然后起锅。此时,烩饼已经完全浸润了海鲜的香味,五花肉与小海鲜的味道也彼此相悦,喝一口汤汁,很有些美好的冲动。

早年,青岛的饭店并不多,小吃尤少。到了旅游旺季,内地游客来青,异常向往青岛小吃,于是街头便出现了卖石花菜凉粉、水煮蛤蜊、蒸螃蟹、海胆蒸蛋这样的小吃。后来,就有脑筋灵光的外地游客与附近的住户商量,可否买来生海鲜,交由住户简单加工蒸煮,然后他们付上一部分加工费。

此后,这种代客加工海鲜的模式绵延至今,很多青岛本地人也加入其中,且乐此不疲。现在的青岛团岛市场、营口路美食街多这种小酒馆,食客最多加工的是香辣蟹、油焖大虾和辣炒蛤蜊。小酒馆的加工方式粗犷而料猛,虽然粗枝大叶,但自有一种自由的江湖味道,令人欲罢不能。

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

“在那段故事与你们相逢一场,同学少年自由生长,感受着世间如许的朝朝……”返场歌曲《海浪》旋律一起,各站观众止不住落泪。这样一首经典歌曲也是主创团队互相激励的产物。“剧本给到词作者后,他用一天写完歌词,而旋律在作曲家那里半小时就出来了,整体来说是一个互相感染的过程。大家看到这个故事这么动人,马上激发了他们的艺术感知。”高瑞嘉表示,音乐剧《觉醒年代》用一种“反向”的方式讲述故事,“我们没有煽情,最煽情的那一段都是笑着的。我们笑着跟大家说:‘如果有一天,你经过我的墓旁,不要悲伤,和我讲讲现在的青岛是什么模样’。这部剧要让你哭的时候故事里呈现的是笑,而那些要让观众笑的时候,故事里却是严肃的。”

②③美食是一座城市的记忆标签和味蕾乡愁,更是一座城市活色生香的市民文化。在青岛的老城到处可见特色青岛餐馆。

王雷 摄

致敬大时代,  
为先生留两个座位

音乐剧《觉醒年代》“回归”青岛  
“郭心刚”一首歌唱哭观众

□青岛日报/观海新闻记者 米荆玉



■《觉醒年代》剧组,齐聚五四广场。  
王雷 摄

自2023年4月28日北京首演后,音乐剧《觉醒年代》历经两年73场巡演后首次造访青岛,于9月16日、17日为岛城观众带来该剧2024年度全国巡演的收官演出。

该剧高度浓缩了从新文化运动、五四运动到中国共产党创立的历程,以陈独秀、李大钊相约建党为主线,展现了仁人志士救亡图存、百折不挠的奋斗历程。剧组在青期间,主演团队专程前往五四广场、栈桥,身临其境感受五四精神。导演高瑞嘉表示:“音乐剧《觉醒年代》两年前推出第一场演出时,我们想象这部剧去青岛会是个什么样子,围绕青岛会不会发生情感浓烈的场面。剧中,郭心刚唱出‘如果有一天,你经过我的墓旁,不要悲伤,和我讲讲现在的青岛什么模样’,这里面带有对话感和诉说感。听到这里,其他城市观众也会哭,但我们在想这一幕在青岛会是什么样子。对于全组来说,这是一场天时地利人和的演出。”

两个空座,跨时空相约

在青岛大剧院现场,音乐剧《觉醒年代》特意留了两个空座,这也是该剧自北京大学专场后形成的惯例:为陈独秀、李大钊两位先生留座。

以日本相遇为起点,陈独秀、李大钊踏上为中国寻路的历程,历经新文化运动、五四运动的洗礼,两人相约建党,百折不回。尽管主题宏大,整部剧的观看体验却充满青春味道。高瑞嘉表示:“我们从一开始就要决心让年轻人喜欢这个故事,让所有人物变成真正的‘人’。我们用了喜剧的段落、说唱的段落,充满青春感的段落。当时,陈独秀30多岁,李大钊20多岁,他们在北大做教授,其实都是年轻人。电视剧《觉醒年代》导演说过一句话:这些先生们之所以能成为伟大的人,是因为他们都是一些‘人’。这句话非常受用。”之所以为两位先生留座,也是一种跨越时空的呼唤,“这一轮演出中,我们会在每一场、每个剧院留出两个空位,我们认为‘先生可能回来看’。”

与2023版相比,2024版《觉醒年代》更加凝练。整个故事叫“觉醒年代”,就是沉睡、醒来的过程。我们用了鲁迅先生“黑屋子”的概念,一群人睡在黑屋子里,需要有人将大家叫醒。剧中设置了打更一角,负责讲述整个故事,技巧性地串联整个时代历程。”高瑞嘉介绍,“舞美做了较大调整,布景有了一些流动性。我们还加入了一些新的歌、新的剧情。”

一首好歌,牵动观众心绪

音乐剧《觉醒年代》具有深刻的时代寓意,同时又以年轻观众喜闻乐见的音乐来包裹,形成了独特的视听体验。像是辜鸿铭与胡适的论战段落采用说唱音乐的形式,辜鸿铭的部分更是加入了京剧的唱腔。高瑞嘉表示:“辜鸿铭是一位学贯中西的人物,英国留学归来,可以跟留美归来的胡适用英语争论,争相阐释‘我的理念才是最牛的’。用说唱这种比较新的方式呈现在,在当时北大的氛围下并不突兀。”

在高瑞嘉看来,音乐剧对重大历史题材的呈现非常有力,“国外既有《悲惨世界》这样由经典文学改编的音乐剧,也有《汉密尔顿》这样厚重的历史题材音乐剧。音乐剧擅长表达情感,归结下来,《觉醒年代》是一个关于理想、希望和爱的故事。当年,那些先生们其实很纯粹,他们深爱这片土地,才做了这些艰难选择并为此付出。音乐剧是一种非黑即白的表演形式,有冲突和张力,适合《觉醒年代》这个题材。”

“在这段故事与你们相逢一场,同学少年自由生长,感受着世间如许的朝朝……”返场歌曲《海浪》旋律一起,各站观众止不住落泪。这样一首经典歌曲也是主创团队互相激励的产物。“剧本给到词作者后,他用一天写完歌词,而旋律在作曲家那里半小时就出来了,整体来说是一个互相感染的过程。大家看到这个故事这么动人,马上激发了他们的艺术感知。”高瑞嘉表示,音乐剧《觉醒年代》用一种“反向”的方式讲述故事,“我们没有煽情,最煽情的那一段都是笑着的。我们笑着跟大家说:‘如果有一天,你经过我的墓旁,不要悲伤,和我讲讲现在的青岛是什么模样’。这部剧要让你哭的时候故事里呈现的是笑,而那些要让观众笑的时候,故事里却是严肃的。”



海派鲁菜还是青岛本帮菜

青岛菜源于齐鲁文化,以青岛本地原材料为主,融合鲁菜的烹调技法,同时又吸收了外来饮食文化的精华,形成了博采众长、中西合璧的独特风格。

“我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上,一大碗清汤,浮着一层尖尖的白白的东西,初不知为何物,主人曰是乃西施舌。”20世纪30年代,梁实秋寓居青岛,几乎遍尝青岛美食。他晚年写过一本《雅舍谈吃》,青岛的西施舌、乌鱼钱、黄花鱼饺子等,在他书中妙笔生花,令读者忍不住对青岛的美食心向往之。

以“生猛”示人的小海鲜,讲究的是活色生香。在青岛人家,小海鲜的最佳食用方式,就是白灼和蒸制,最多再加上油泼、炖汤和生吃。

青岛的酒店,尤其是小饭店,推崇此种小海鲜的做法多少有点“狡黠”的意味,这其中自然有店家省时省力的成本考量。即使食客,也不勉强店家提供更复杂的烹饪方式。

因为,烹饪技法越是繁复,越是会掩盖海鲜的甜鲜,最后吃到的只是调料的味道。

“作为青岛餐饮人,我们今天的坚守应该更加注重传承,传承青岛的老味道,让青岛菜焕发新活力。”市餐饮行业协会会长杨仕真站在行业发展角度表示,青岛菜作为一种具有独特魅力的地方菜系,未来的发展潜力巨大。餐饮人应该在保持传统的基础上,不断进行创新尝试,推出更多符合现代人口味和需求的菜品和产品。同时,还要学习借鉴其他菜系的优点和长处,为青岛菜的发展注入新的活力。

在青岛,小海鲜也可以与任何的蔬菜搭配为一道道鲜味菜,只要没有什么忌口,这些混搭的食材完全凭烹饪者的心情,随意搭配都是经典,比如韭菜炒管笔鱼、大葱拌八带、菠菜拌毛蛤蜊、苔菜炒蛤蜊、青椒炒八带,不一而

足,满满的都是大海的味道。小海鲜还可以在众多大菜中“跑龙套”,比如加入蛤蜊、虾、蛏子、小管笔鱼的海鲜小豆腐或者海鲜疙瘩汤,作为点缀品的魅力通常盖过这道菜的其他食材。

以“生猛”示人的小海鲜,讲究的是活色生香。在青岛人家,小海鲜的最佳食用方式,就是白灼和蒸制,最多再加上油泼、炖汤和生吃。

青岛的酒店,尤其是小饭店,推崇此种小海鲜的做法多少有点“狡黠”的意味,这其中自然有店家省时省力的成本考量。即使食客,也不勉强店家提供更复杂的烹饪方式。

因为,烹饪技法越是繁复,越是会掩盖海鲜的甜鲜,最后吃到的只是调料的味道。

“作为青岛餐饮人,我们今天的坚守应该更加注重传承,传承青岛的老味道,让青岛菜焕发新活力。”市餐饮行业协会会长杨仕真站在行业发展角度表示,青岛菜作为一种具有独特魅力的地方菜系,未来的发展潜力巨大。餐饮人应该在保持传统的基础上,不断进行创新尝试,推出更多符合现代人口味和需求的菜品和产品。同时,还要学习借鉴其他菜系的优点和长处,为青岛菜的发展注入新的活力。

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”

吴丰林认为,除直接以美食出圈外,那些热点网红旅游现象都有着浓重的美食痕迹,游客在目的地城市品尝特色美食、体验美食文化,与主客共享的休闲空间一道,共同构成了充满浓浓人间烟火气的生活场景。美食旅游何以带火一座城市,是社会关注的热点,也是值得探讨的问题。

“目前,青岛的非遗美食大约有130多项。如果把酒类和茶类的加上,那就更多了,估计150项左右吧。”市文旅局非遗处处长冯耀东从文化传承的角度提出,“青岛菜不仅仅是一道道美食,更是青岛地域文化的重要载体。我们要深入挖掘青岛菜背后的内涵,将其与旅游产业相结合,通过打造特色美食街区、推出美食文化旅游线路等方式,让游客在品尝美食的同时,感受青岛的历史文化底蕴。”