



创造性转化 创新性发展
青岛这“艺”年
2025文化日志

●10月20日
第五届山海城名家优秀作品展——向海·图强(油画篇)
地点:里院美术馆

●10月21日
第七届青岛国际当代艺术双年展
地点:纺织谷1902美术馆

●10月22日
笔墨相融——高波、单继宏书画作品联展
地点:青岛市文化馆
山间谱——得真的音律水墨
地点:市北区坤画廊KUN-GALLERY

●10月23日
奈美兔&太平羊的秘密乐园
地点:朗艺美术馆
九果乐队:被爱是自由的”
2025巡演-青岛站
地点:青岛 Downtown Live

●10月24日
2025青岛·大剧院艺术节
京剧《大保国·探皇陵·二进宫》
地点:青岛大剧院
《天赐的声音》“天作之合”演唱会-青岛站

地点:国信体育中心体育场
2025张杰·未·LIVE一开往
1982·世界巡回演唱会-青岛站
地点:青岛市民健身中心体育场
2025国风雅韵·青年演奏家
专场音乐会
地点:城阳开心麻花大剧院
《噢麦嘎》魔术开放麦
地点:伟东乐客城乐秀剧场

●10月25日
2025青岛·大剧院艺术节
儿童剧《木偶奇遇记-被拐骗的匹诺曹》
地点:青岛大剧院多功能厅

“金钟之星”赵越独唱音乐会
地点:青岛大剧院音乐厅

青岛交响乐团 2005-2025 音乐季
音乐与诗歌·《情暖榛榆·交响礼赞》
地点:青岛人民会堂

柏松【寻常岁月里的光】巡回演出-青岛站
地点:黄岛 CaperLand 雀跃之地

狒狒《拉拉家常》脱口秀专场
地点:麦凯乐青岛一支麦小剧场

Norah/Frankie 领衔·全明星
英文脱口秀·SpicyComedy
地点:永安大剧院

《甜蜜蜜》——陈佳 2025 邓丽君经典跨时空专场演唱会
地点:青岛东方影都大剧院

●10月26日
纪念小约翰·施特劳斯诞辰
200周年
《2025 维也纳男声合唱团音乐会》-青岛站
地点:凤凰之声大剧院

2025青岛·大剧院艺术节
开心麻花爆笑奇谈大戏《开心聊斋·三生 PLUS》
地点:青岛大剧院歌剧厅
伦敦西区原版儿童音乐剧《老虎来喝下午茶》
地点:青岛人民会堂

(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。

聚焦·风味密码洋洋洒洒,写就青岛鲜活、清新的味觉诗行

岛上食录

□青岛日报/观海新闻记者 崔燕

时间生长,吐故纳新。每隔一段时间,青岛这座带有“青春”标签的城市便会制造属于本土的生活时尚,比如美食。之于一方以旅游著称的地域,青岛的美食历来吸纳八面来风,又彰显山海之姿。风味密码洋洋洒洒,写就鲜活、清新的味觉诗行。

爱吃、爱生活的青岛人,热衷推出各种创新菜。这种生发于民间烟火的岛上食录,有口味刁钻的食客的倾情贡献,也有大大小小酒店的自由飞扬。近日,青岛发布了一份涵盖老字号饭店、深夜食堂及经典菜品的青岛特色美食清单。30个代表性美食坐标,从百年老字号到市井小店,各有所长,各显其鲜。

10月10日,青岛首届里院美食节亦开启“打擂”模式,其中不乏来自民间的排骨、疙瘩汤、大白菜、红烧肉、饺子、馒头等家常菜走上了“台面”争艳,聚拢起城市深处的人间烟火。



跟着节气吃“青岛”

古代中国人就讲究“不时不食”。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。孔子非常懂得饮食和养生的道理,食在当季,既有利于身体健康,也有利于环境保护;当季生产顺时天与生物自身规律,顺应生物发展平衡而健康。

“善万物之得时”。在很多人印象中,青岛的海鲜“大吃四方”,实际上,青岛的果蔬亦有着独特的风物密语。春日,樱桃季开启甜蜜之旅,接下来便是草莓季。草莓原本对温度的要求极高,每年只在暮春早夏时收获。现在有了大棚对温度的各种科技设置,四季草莓每年可以采摘四次左右,完全跳出了时令水果的拘束。即使是严冬,也有鲜嫩欲滴的草莓面世,给萧瑟的季节植入几多蕾上的真实幻象。几乎与草莓同季的蓝莓,是青岛近年来的新晋网红特产。万人迷的崂山蜜杏在盛夏,比任何冷饮都清新。青岛的麦香杏全身橙黄又泛有红晕,高度饱和的色调,外表一层淡淡的绒毛,让蜜杏洋溢着油画般的斑斓质感。咬一口,先是像冰激凌一样清甜香,然后是一点点果子特有的酸味,隐隐混在蜜汁一样的柔美中。崂山蜜杏的浓情蜜意尚在回味,葡萄季的热情已经在青岛的平度升腾酝酿。盛夏,也是桃子的收获季,崂山水赋予了桃子特别的果香,在一众热带水果中也会脱颖而出。在青岛四季的瓜果飘香里,收尾的是柿子。最有名的“柿子红了”,当属即墨的鹤山。柿子是中国土产水果之一,里里外外泛着亲切素朴的乡土氤氲,像从年画里走出来的某种欢天喜地的气息,温熙踏实。

海鲜的盛产时期不同,其适宜食用的节气也就不同。在青岛,惊蛰前后是吃开凌梭的最佳时节,这时候开凌梭肉质厚实,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”。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。学名为鹰爪虾的蛎虾,是青岛人最爱的海捕虾,个头不大,味道极鲜甜,金钩海米即以此制作,春分时节是吃蛎虾的佳时。清明时节,皮皮虾、虾虎、虾爬子、濑尿虾来了。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。小满前后,青岛的蛤蜊达到一年中最喜悦的时刻,这时候青岛本地的特产“红岛蛤蜊”,也以蛤蜊的形式成为青岛春季活泼、有趣、乐活的风物,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”,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,渔民们也在这个时候对海蜇进行深度加工,形成完整的海蜇产业链。没有螃蟹的秋天是不完整的。梭子蟹和石夹红是秋天第一鲜的主流与顶流,在秋分的时候最肥美。

小吃大家乐

小吃是每个地方的草根符号,尤其是带着海味的小吃,是青岛人的心头爱,也是外地人的寻鲜记。

多年前,石花菜就像当下的奶茶一样,有着饱满地

青岛日报/观海新闻记者 崔燕



■青岛首届里院美食节暨满汉全席厨皇争霸赛中,青岛市民踊跃参加“百姓厨神”大赛。

招招鲜成就“青食记”

“我通常先吃一份干鱼肠、两份皮鱼汤佐白饭,吃完了再吃一碗鱼粥,如果时间不赶,则再加点一碗鱼头汤。”作家焦桐曾在美食书籍中描写一条鱼被制作成多种美味的妙不可言。

最地道的当属崂山农民自制的石花菜凉粉。每到春天,包着各色头巾的农妇会在崂山蜿蜒山路的背阴处支一张小桌和几个小板凳卖凉粉,招揽春游踏青的路人小憩。游人坐下后,她们会从白铁皮桶内捞出一个晶莹剔透、呈透明啫喱状的碗状半圆形凉粉盛到粗瓷大碗里,用小刀随意划几刀,切成不规则形,然后依次放入蒜泥、香菜、海水、胡萝卜、榨菜和醋、盐、味精等调料,看上去琳琅满目,有着美食特有的视觉美感,让人很有食欲。吃一口爽滑弹牙,凉丝丝、滑溜溜,酸辣又爽口,一碗下肚,惬意开胃,暑意全无,整个人通体舒畅清爽。

20世纪80年代,青岛出现了由鲅鱼做成的烤鱼片和大鱿鱼做的烤鱿鱼条。这两种海鲜零食被烤制成焦黄色,鲜美、有嚼劲,瞬间征服了无数人的味蕾,一跃成为青岛最受欢迎的海鲜零食。很多年后,物质极大丰富,大商超里偶尔还会有机场烤制的这两种零食,海鲜特有的焦香味道特别“出挑”,成功勾起了不少人的食欲与回忆。后来,很多人在品尝米其林美食后才发现,海鲜的焦香是米其林餐饮大师追求的极致美味之一。

鱼片和鱿鱼条自然不是青岛最早的海鲜零食,如果算起来,各种鱼干和海米算是第一代海鲜零食。青岛美食里的“三鲜”,其中一味即金钩海米。不过,现在很多人把海米这一鲜替换为“蛎虾”,其实,金钩海米就是晒干的蛎虾,说起来都算是一种海鲜“美物”。这几年,喝茶成为休闲的主流,青岛特有的茶点就是金钩海米和大虾干。这种茶水“就”虾的配搭,在海边渔村尤占得。

鲅鱼是青岛最常见的经济鱼种之一,除了日常入菜,鲅鱼的籽、头、尾、皮、骨头等看似“鸡肋”的下脚料,在巧做之后竟成零食品上。20世纪90年代中期后,青岛沿海渔村遍布简陋的“野生”渔家饭店。所有的食材几乎都是从渔船直接“飞”到后厨,厨师也不过是一个做饭相对讲究的渔民,一切皆以鲜活取胜。有意思的是,渔家饭店虽然粗犷而狂野,但无一例外都用一道少而精的甜晒鲅鱼籽作为饭店档次的一种标签认证。这道小吃为春鲅鱼籽加一点生抽或者酱油甜晒后,切成透明薄片油煎而成。因为金贵,每片春鲅鱼籽切得极薄,对着太阳照一下,一束束红色的光从天空打到脸上。除了鲅鱼籽,甜晒鲅鱼,鲅鱼干和鲅鱼刺所烤制的鱼排,皆是青岛人的爱物。

这几年流行一个词叫“网红食品”,海鲜零食即以“四两拨千斤”之势成为当红美食。诸如小袋包装的墨鱼仔、蛤蜊干、手撕鱿鱼、香酥带鱼、香烤小黄花、香炸鱼皮等好吃到“爆棚”。尤其是鱼酥类零食,表面金黄,骨头和肉都酥脆掉渣,咬一口咔嚓脆,层层酥香,丝丝入味,伴随着绵酥感人口即化,滋味鲜香却不腻,连肉带骨畅快咀嚼,不会有一点腥味,更不用担心鱼刺会扎到,对害怕鱼刺的小朋友来说非常友好。

早些年生活贫瘠单调,很多人的童年最盼望的只有两件事,一是过年,一是推虾酱。将虾酱这种今日看起来等同于咸菜意义的佐餐小吃与过年相提并论,足以见虾酱在百姓餐桌的影响力。

全国的旅游景点有两个共性,一是旅游纪念品雷同,二是都少不了轰炸大鱿鱼。尤其后者是青岛小吃街的当红小食,焦香鲜美的味道,隔着几百米,就袅袅地飘散过来。除了这种小吃,青岛人制作海鲜全家福和鲁菜经典的爆炒双脆,都离不开漂亮妖娆的鱿鱼花。

香肠是很多青岛酒店出场最频繁的高级小吃之一,墨鱼香肠与排骨香肠、黑猪肉香肠是很亮眼的三款高级香肠。其中外表黑亮的墨鱼香肠是用墨鱼肉和少许的五花肉,加入适量的墨鱼汁,搅拌为细细的泥状物,然后加入手切颗粒状的墨鱼丁制作而成,猪肉与墨鱼的香味美美与共,鲜甜多姿。



文化体力

□米荆玉

最近,百年名团费城交响乐团造访青岛,与青岛交响乐团在青岛大剧院合作演出。古典乐迷争相目睹,见证青岛交响乐团史上首次与“五大名团”之一的合作。

1973年,费城交响乐团史上第一次造访中国,主打曲目为贝多芬《第六交响曲“田园”》,当时一位15岁的上海中学生未能获准入场。半个世纪之后,费城交响乐团再次把“田园”带到中国。著名指挥家张国勇在下半场开场前特意介绍:自己就是那位抱憾的中学生——以执棒名团、名作的方式实现“重逢”,也算是以交响乐的逻辑弥补了交响乐的遗憾。

交响乐可能是成本最低的走出舒适圈的方式。此次费城交响乐团与青岛交响乐团联合演绎的“田园”,第二乐章用长笛、双簧管、单簧管呈现乡野里夜莺、布谷的鸣叫,在充满木质感的声场里还原一种野趣;第四乐章的电闪雷鸣,则将大自然的残酷一面展现无遗。

青岛大剧院音乐厅的“田园”距离崂山村居的“田园”不过5分钟车程,然而,这种形而上的“田园”不同于带着秋季淫雨气息的田园——好比是干制前后的鲍鱼,形体和体量不可同日而语,理解这种“形而上”需要一种审美上的程式浸泡和听觉上的对照。那晚,在晚10点的朋友圈里,乐评人纷纷分享本场音乐会的感悟,一场音乐会的余波将会漾出很远。

以费城交响乐团这样一个百年名团的资历,依然要走出熟悉的演出路线,去其他国度触碰新的合作对象。当下,古典乐市场不容乐观,各大交响乐团为了拓展市场不断出新。上海交响乐团推出“晚高峰音乐会”;晚上6点半开演,一个小时乐迷可以错开晚高峰堵车时间,同时为夜生活留出了空间。可以想象,上班族在格子间打拼8个小时后,需要类似莫扎特、巴赫、圣·桑的音乐来补充文化上的心力,在潜移默化间构建对城市文化的认同。从城市交响乐团入手认识这个城市,从音乐体验开始融入城市生活,交响乐团可以看作是一个城市的体面。

大致到了什么年纪,交响乐才会成为一个人的必需品?从消费者角度来看,演唱会往往要听那些“顺耳”的,而交响乐要听那些“逆耳”的。

流行音乐往往与我们的人生阅历“顺周期”,校园民谣、说唱、摇滚、情歌、民谣;而交响乐会越听越艰深,开始是甜美的小作品、返场时的舞曲,接着是贝多芬、柴可夫斯基的大部头,直至遇见了马勒,公认这道坎儿很难过去。今年,全国各家乐团争相演奏“肖斯塔科维奇”,上海交响乐团要用横跨4个乐季的5年时间来演奏大师的15部交响曲全集。对于福至心灵的乐迷来说,应该申请旁听乐队的训练课,在指挥与乐手的训练交流里感受指挥真正想要表达的音乐意图。

我们正处在一个文化膨化食品饱和供应的时代,严肃文学、文艺电影、长篇剧集的市场被短视频、网文小说、微短剧全面挤占。如何供应一个时代的文化体力?交响乐试图为我们精神世界提供一种高贵且带有诠释自由度的内在供给。演唱会是听一个人的引吭,交响乐是听一群人的无语,甚至乐章间禁止鼓掌,以免打断我们在作品里的沉浸和思考。



爆炒还是辣炒,都异常鲜美,各种蛋白质“爆棚”,一度成为新晋的网红菜。

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自己的炒蛤蜊这道菜,但是每家的味道都有所不同。比如,川菜店会带入麻辣的炒法,创意菜的店家则以冰镇椒麻味蛤蜊的新潮做法示人。每家大饭店的主食,几乎皆以海鲜饺子作为主打。以前的老城区多是一些不起眼的小店,多数只有四五张桌子,当家菜就那么几道。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……直白的名片化语言,既开宗明义,又表明了自我的一招鲜特色。

有的店只有管笔鱼炖豆腐和鱿鱼炖豆腐两条菜,但每天顾客都要提前预约,卖完为止。这两道炖菜看上去非常平淡无奇,而且也是多数青岛家庭的家常菜。但这家的海鲜炖菜就是与众不同,汤鲜美且浓郁,米饭也油光锃亮。二者的香气在不大的房子里交融渗透,形成一种独特的、迷人的气息。那时候还没有浓汤宝这一奇物,有人说饭店老板往汤里兑了奶粉,米饭添加了花生油。这种说法无人考证,也未经店家证实,后来饭店也在拆迁中消亡。但对于青岛的资深吃货而言,这种承载着青春的海味,让吃的物化满足代入了精神的回味,也是一种人生的小美好。

目前,越来越多酒店推出青岛本帮菜的名号,作为这座城市的味觉名片,承载着青岛人的生活记忆,也体现着这座城市的文化品格。从码头的新鲜海味到山野的时令野菜,从传统的鲁菜技法到中西结合的创新菜式,青岛菜在山海之间不断生长,在历史与现代的交融中焕发出新的活力。