

暑热老三样

阿占



插图 阿占

如题。这第一样是打我记事起就有的，至今仍能代表海边生活气质，没错，蒜泥拌虾皮。老青岛有几个不好这一口的？甚至，迷恋者连它隔夜之后生成的“糊通”味都喜欢，非说就着面条吃别有一番美，就像臭了的咸白鳞鱼搭配玉米面饼子那般可口。

虾皮三四两，洗一遍，控干水。蒜泥捣好，虾皮已经在盘子里等得着急了，这才把蒜泥倾倒其上，淋麻油，点米醋——先别动！至少在我小时候，这道菜是要端上桌后方才用筷子搅拌的。搅拌也是由重要人物去完成，似乎在为小凉菜剪彩。起初是祖母，后来是父亲，父亲不在家还有母亲，我几乎没有动手的权力。这关键的几筷子搅拌，虾皮的咸鲜、大蒜的辛辣、醋的甜酸以及麻油的醇香，就完成了升华。

拥有话语权之后，我便发明了一道虾皮的热菜冷吃。油热6份，将虾皮倒入锅里快速翻炒，虾皮变得金黄酥脆，盛出凉透，用圆葱碎和香菜末拌好，倒入米醋，撒一把白芝麻，这一出，专门被我用来配玉米碴子咸粥——粥里放了菠菜，挑了蛋花，撒了胡椒粉。还撒了一把油豆腐丁，懒人一锅出，懒是懒了些，可有虾皮配搭一下就不算不用心了。

第二样当然是海凉粉。在小说《来去兮》里，我写到老青年帆子卖凉粉于上世纪九十年代发家致富的桥段——除了酸梅汤，帆子还卖八分一碗的凉粉，这种半岛传统吃食，样貌晶莹剔透，入口清爽Q弹，如情人的吻盈满口腔，外地游客来此必要尝鲜，壮汉连吃三碗，呼呼吞下肚，仍是意犹未尽。海凉粉的原材料叫作石花菜，赭色藻类，浮荡在落潮后的石礁水系里，俯拾皆是。捡回来，去泥沙，淘洗数遍，加几滴白醋，熬煮至完全融化，一碗碗盛好，冷却后自然凝结成冻，倒入清水盆里浸泡保存之。吃的时候，捞出拦上几刀，加蒜泥、香菜末、咸菜末、醋和香油，既开胃又吊鲜，暑气大消莫

过于此。

第三样当属以热制热的混汤面。煮一碗混汤面，放醋、白胡椒和辣椒，把暴热暴辣暴汗演绎到极致，吃到全身蒸腾，像浸在水里一样，竟也爽了。

一碗混汤面，合着一方水土的风物习俗。汤水相依的感觉，总是熨帖而充实。它允许懒人做法，葱花爆香外加几片叶菜小撮海米便可尽美；允许突发奇想，食材尽情百变混搭；允许豪华出演，翅参鲍虾都在一个江湖里也不嫌多。

比如小油菜蛤蜊混汤面。小油菜洗净，豆腐皮切成丝，蛋液打匀，待新鲜的蛤蜊汤烧开，下面，滚一滚，放入油菜，倒入蛋液，放胡椒粉和盐，撒葱花淋麻油，再滚一滚，出锅，盛入特大海碗，碗口最好大过自己的脸，当五官被熏得热腾腾的，一阵紧似一阵的感动也会扑面而来。比如海蛎黄瓜混汤面，新鲜的海蛎肉先放到箅篱上控水，然后揽上几刀，热油花椒爆香，倒入海蛎子肉迅速翻炒，随后滚水煮汤，下面，放金针菇，放玉兰片，最后放入黄瓜丝——在这里，黄瓜丝只是走一下流程，似乎它一入锅，就宣布着大功告成，可以盛碗了。

城市秀场

青岛的黑松

宋慧珠

近日和朋友一起游览了青岛新添的景点——即墨市鳌角石村的梅花谷。

初春时节，暖暖的阳光照耀着山野间红色、白色、粉色的梅花，山谷中透出的阵阵花香，让人心旷神怡。我正在观赏梅花的时候，忽然发现，衬托这些梅花的竟然是满山遍野的黑松！它们布满各个山头，让原来的荒山变成了绿海，沿山路蔓延数十里，而梅花却装饰在沿路和在近处的山坡上，黑松是这里的主角！这不禁让我想起了青岛海边的黑松。

黑松，原产于日本和朝鲜南部的海岸地区，是松科松属的常绿乔木植物，针叶是深绿色，粗硬有光泽，黑松以其颜色命名，故称“黑松”。

青岛太平路、莱阳路沿海的山坡上生长着成片的黑松林，它们在阳光下，在风雨中，屹立在这里已经有120年之多，它们是青岛黑松的鼻祖。据日本林学博士白泽保美记载：德国人1900年从日本引进日本松树，包括种子和种苗。1901年再次引进了已经生长了一年的日本黑松树苗。

德国人在今天中山公园的前身开辟了植物试验场。他们的植物技术人员在这里有栽种培育好了黑松幼树后，便在太平路、莱阳路海岸沿岸试种。还在各个山头如观海山、观象山、信号山、太平山和小鱼山等试种。据《胶澳发展备忘录》记载，德国人对于黑松的试种成功喜出望外，因为这种黑松特别耐干旱、抗风、御寒，不怕土地碱化。此外，黑松还具有一种特殊的造型美感。当黑松成片成林以后，苍劲耸翠，四季常青，是装饰海边空地最好的树种。

现在，它们是沿海不可缺少的风景线，衬托着海边红色的礁石、蓝色的大海。远远望去，赭石红和墨绿交织在一起，像一条彩色的项链，镶嵌在浩瀚的大海边，再配上蓝天、白云、红瓦和绿树，想不美都难！

这些黑松自1901年在青岛落脚后，阅尽了日月沧

桑，成就了各自的风姿傲骨。它们没有两棵是相同的形态。它们按照自己的心意，沿着近海的礁石、季风的风向自然生长，随心所欲地长出了不同于别人的模样。有的树干沧桑虬蟠如龙，有的树干婷婷玉立如少女。枝丫却有的似顽童接球、有的似飞马奔腾……还有的树干形态似老翁，驼着背，转了个圈却依然昂首对天，显示了黑松顽强的生命力，而枝头仍不失其浪漫之姿态，伸出手牵扶着邻友，似要翩翩起舞。它们的枝头你牵着我，我牵着你，在这里互相扶持走过了一百多年。现在园林工作人员在这些黑松的空地间点缀般种植了几株耐冬。耐冬是青岛的市花，花姿优雅多态，它们在黑松的衬托下显得生机盎然、美丽典雅。园艺师们把它们组合在一起，可谓匠心独特。在漫长的岁月中，它们相互映照，和身边的大海形成了动、静一体的自然风光。

翻看相册，我在黑松下的照片和远处的大海，记载了我的青春年华。老青岛人谁没有几张在这些黑松下的照片呢？来青岛旅游的人中，他们和栈桥、鲁迅公园、水族馆的合影中，哪能少了黑松的影子呢？

记得小时候，在第一海水浴场的山坡，我坐在黑松下看过海上降落伞表演。六十多年过去了，我已满头白发，而这些黑松好像还是那个样子，是长高了些，但照样四季常青！

青岛海边的黑松，以它们独特的艺术造型，衬托陪伴着来来往来的俊男靓女。炎热的夏天，人们坐在海边黑松树下的草坪上，透过稀疏的枝叶看星星点点的蓝天，和着徐徐的海风，那是怎样的一种生命体验！冬天漫雪，黑松忍受着冰雪的寒冷，束束刺针叶脉承托着朵朵白雪，远看好似梨花开满枝头，又勾勒出冬日美景。岁月赋予黑松的生命基因和艺术魅力，是其它树种难以企及的。

青岛的黑松，大海边的黑松，陪伴着日月星辰，也陪伴着你和我。



生活风景

夏日的星海滩

薛立全

星海滩是灵山湾畔的一块优质沙滩，滩面平缓，沙质细腻，东西绵延上千米，与浪漫的星光岛隔水相望，此处沙滩附近暗流涌动，不适合游泳，被定位成一处休闲观光沙滩。

我家住在附近，星海滩是每天早晚必打卡的地方。不知从什么时候起，夏季，帐篷开始在星海滩边缘的草坪出现，先是一顶、两顶，不长时间，周末帐篷就布满草坪。眼见着支帐篷一位难求，我也动了去海边支帐篷的心思，享受近水楼台先得月的便利，这个想法跟儿子儿媳一说，他们非常赞同，儿子主动早起去海边草坪占位置，当我们全家到齐所有事项准备停当后，再看看东西绵延的草坪，帐篷已经支得密密麻麻，标准配置都是一顶帐篷、一个天幕、一个烧烤炉。我们早到自然有位置优势，儿子选了一个草坪平坦、地势高企、直面大海的位置，天幕支在视线无阻挡的最前方，天幕下支起折叠小餐桌，摆好水果饮料，点燃卡式炉烧水泡茶，天幕高大宽阔，侧面毫无遮挡，大海一览无余。不一会儿儿子烤熟的肉串、海鲜、素菜先后上桌，坐在天幕里，全家围坐一起，吹着徐徐海风、看着蔚蓝大海，心中涌起与平时不一样的酒兴，家人虽不善饮酒，但此情此景不分长幼都会喝上几杯，直至微醺。停在路边的车只有第二天才能开回，徒步回家要经过星海滩的中部路段，这段近百米的柏油路上，完全是一种烧烤街的模样，路两侧是一个接一个的烧烤炉，烧烤的烟雾笼罩着小路，让人看不清方向，烤串的味道在空气中弥漫，过路的人都会闻到诱人的肉香。

星海滩夜晚的纳凉也很热闹。白果树河是星海滩唯一的人海口，河面宽阔，从远处吹来的风汇聚在入海口的沙滩上，非常清凉，这里离海边栈道较远，也很偏僻，但夜晚纳凉的人总能找到这里，聚集的人越来越多，人们或站立或坐在沙滩上，男人们讲着天南地北的见闻，女人们则津津有味地交流着家长里短，儿童向来是人前疯，在大人堆里穿插奔跑，害的家长在后面紧追不放，直到午夜还有许多人在沙滩逗留。

白果树入海口还是垂钓爱好者的乐园。这里由于咸淡水交汇，涨潮时有很多鱼停留在这里。晚上，我徒步时最喜欢在入海口的桥头停下来，观看众多垂手钓鱼，遇着潮流、风向合适，可以看到这些钓手不断地放钩收鱼，一会儿工夫就能钓到多条鲢花和逛鱼，看得我这个钓鱼发烧友心里直发痒。这里的鱼虽然不大，但钓上来也是一种刺激，况且活鱼做汤还是一道不错的美味。

有了星光岛，就有了游艇会。游艇码头停放游艇是早有的事，但今年夏天，在星海滩海域突然冒出了大量的白色小帆船和摩托艇。白天，白色小帆船成群结队不时变换着队形，一会儿在岸边，一会儿驶向深海，把蔚蓝色的海面装点得更加迷人。摩托艇则在近海左冲右突，犁起道道波浪，激起朵朵浪花，为平静的海面带来动感，增添着大海的夏日风情。

夏日的星海滩逐步走向繁华热闹，成为西海岸黄金海岸线上的重要驿站，星海滩与星光岛、东方影都一起成为叠加的旅游元素，必将吸引更多的人前来。