



创造性转化 创新性发展@青岛这艺年

开海何以“最青岛”

□青岛日报/观海新闻记者 崔 燕

桅杆如林、百舸争流、千帆竞发、鱼虾满仓……再过几天,为期四个月的黄渤海伏季休渔期结束,就是青岛的开海季。此时海水正蓝、天气清冽;瓜果美好、月满西楼。因为开海,让青岛仲秋的美妙值气氛拉满。因为,在这座城市,开海不仅是打开秋天的正确方式。开海的喜悦和海鲜的丰饶,使得这个季节于四季中,拥有了更超然的曼妙。开海派生而来的也是青岛的海洋文化、美食文化和旅游文化的热烈互动。

在青岛,有一种过年叫“开海了”。开海于民间而言,其欢动的氛围,较之过年,丝毫不差。甚至有人说,青岛显示城市软实力的方式有两种,第一种当然是青岛的无敌海景,再一种凡尔赛就是“青岛人吃海鲜”。

■青岛显示城市软实力的方式有两种,第一种当然是青岛的无敌海景,再一种凡尔赛就是“青岛人吃海鲜”。 王 雷 摄

秋天美好与海鲜作证

春天美好,是因为草木新绿、繁花在侧。秋天的美好,除了天气的舒朗和通透,最值得玩味的便是各种风物的丰饶,尤其这是一个可以大啖各种海鲜的开海季。

与“桃花流水鳜鱼肥”的江鱼不同,“秋风起,鱼儿肥”,每年的秋天随着海水水温逐渐转凉,鱼儿在海浪中自由翻滚,开始为积蓄越冬的体能而疯狂觅食,因此这个季节的鱼儿皮下脂肪开始堆积,变得越发丰腴肥美起来。

开海季,青岛的59个人工渔港如同一个盛大的嘉年华。贩卖海鲜的摊位前每天都围满了抢着尝鲜的人们,这个季节很多的海鱼都是深海捕捞而来的,因此大多都是无法人工养殖,纯天然的美味。

秋天,不吃海鲜总觉得辜负了大海的馈赠,螃蟹算是秋日最惊艳的一类海鲜。没有螃蟹的秋天是不完整的,螃蟹无疑是秋天最妖娆与美味的食物。其实秋天的海鲜颇为丰富,尤其9月初开海后,“海鲜部队”强势登陆,海鲜码头就像腊月的农村集市一样沸腾。这其中,螃蟹在一众海鲜中,绝对是占头把交椅的花魁,只要它一出场,所有的味道和风头都被压了下去。正如李渔所言,“世间好味,利在孤行”“更无一物可以上之”。自古以来,螃蟹一直是中国美食谱系的高级食材。

秋天的海鲜市场上,有几种虽然便宜,却都是无法养殖的美味。早年由于食谱信息流太过封闭,调料也是乏善可陈,多数人的烹饪又相当不得法,因此一些鱼多因腥气或者土味而遭嫌弃,比如鲈鲛鱼、鲈鲛鱼。这两种鱼虽然在国内只是一种物美价廉的大众海鲜,但是在日本却是高级限定的美物。或许因为这两种娇气的鱼有一个非常“致命”的缺陷:保鲜期太短,久而久之只能沦为低等海鲜。现在,随着捕捞技术的提升,这两种鱼的上岸期越来越短,加之大众对这些鱼所含营养的重新认识,使鲈鲛鱼和鲈鲛鱼抵达前所未有的高光期。

除了螃蟹,应时的鲈鱼、老板鱼、海肠、海蛎子等海鲜,均肥美有致,在秋风和海浪中荡漾着一个收获季节的丰饶之美。

青岛为什么这么鲜

在青岛绵长的海岸线上,分布着49处港湾和69座岛屿。在这片旖旎而丰饶的海岸线上,每年会有春秋两次较大的鱼汛。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。

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,大家很认可的一般是红岛的薄皮花蛤蜊;说到海蛎,自然就是王哥庄黄山村的海蛎;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,泊里的西施舌可以代人梁实秋先生笔下的美味美文……

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、沙子口等比较常见。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。二者各有千秋,同样是顶流海鲜。

“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,王哥庄会场螃蟹颇有盛名。会场螃蟹是产于崂山湾会场海域的三疣梭子蟹,一斤重的会场螃蟹,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



记者手记

开海可以打开另一个文旅流量入口

青岛海洋捕捞产品种类丰富,鲈鱼、鲈鱼、带鱼、鲈鱼等,其中鲈鱼捕捞量最高。对于青岛而言,鲈鱼是一种特殊的海鲜,集中了这座城市的美食文化、地域文化和人情文化。俗语有“鲈鱼跳、丈人笑”的说法。

鲈鱼节是渔民的盛会,也是传播弘扬渔业文化、展示宣传青岛海洋特色形象的一张亮丽名片,彰显了青岛生生不息的海洋情怀和海洋气度。虽然鲈鱼是一种普遍的渔产品,但崂山区沙子口的鲈鱼节却是青岛独有的海洋文化和城市节日。因为有了这个节日,以鲈鱼为代表的青岛渔产品也因此被赋予有灵魂、有内涵的文化韵味和鲜明的青岛地域海洋文化符号,使得这座城市的吃海记,有了更多可以回味的故事。因为有故事,依海而生的青岛,在大海洋叙事里更加名至实归。

目前,我国的福建、广西等地,都有“开海节”,是海洋文化、美食文化和市民文化三合一的文旅节。“在青岛,除了鲈鱼节、蛤蜊节、拉网节,还有祭海节也是著名的海洋文化节日。1986年3月18日,周戈庄举行了改革开放以来首次集体祭海,名为上网节。2004年,当地政府为发展渔村旅游项目,将传统的祭海仪式与民俗文化旅游结合起来,举办了声势浩大的祭海盛典,改名为周戈庄祭海民俗文化节。2006年,这一活动正式定名为中国田横祭海节,成为青岛地区重大民俗文化旅游项目,也是中国北方最大的祭海盛典。2008年,田横祭海节被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

著名摄影家徐崇德拍过多年的祭海节,对这个民俗节日如数家珍。他认为,如果青岛能够将开海季发扬光大,做成另一个可以比肩祭海节的海洋文化节日,那么会给青岛带来更多文旅流量。正如著名学者钱文忠曾对田横祭海节给予的高度评价:“中国传统文化中有土黄色的农耕文明,也有蔚蓝色的海洋文明,田横祭海节是一种弘扬海洋文化的重要举措。”



■凉拌八带 陈皓月



■甜晒鱼 陈皓月

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。

崂山区沙子口的海产品独具特色,是知名的渔业资源集结地。沙子口的蛎蛸,带着海鲜特有的入口即化的鲜甜。这种蛎蛸尤以白灼最经典,剥壳晒干,则为青岛的特色小吃金钩海米。

青岛立秋后的第一鲜,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,这也是黄山海蜇区别于其他地方的一大特色。

海鲜的地域文化

青岛人对海货的感觉,像极了老人对后辈的种种舐犊温情。在民间以及渔民口口相传中,很多海货都有一个惟妙惟肖的青岛小名,俗名或者说是绰号。许多海鲜并非只青岛独有,但一旦有了自己的“青岛方言”,便迅疾拥有了特产的气质,从而自觉土产化。

蛤蜊几乎是青岛小海鲜的代名词,把蛤蜊叫做“gala”也只是青岛人的专利,这个典型的地域方言,成为检验是否是青岛土著的标准之一。如果你将蛤蜊以字正腔圆的普通话发音说出来,青岛人会感觉那是件很滑稽的事。外地人融入青岛的当务之急就是学会说“噶啦”(gala),因为只有让口语带有“蛤蜊味”,才能恰到好处地嵌入这座城市的心灵深处,才能阅遍城市美食的春色。

以蛤蜊为例,几乎每种小海鲜都会有一个本地方言。有时候,方言的意义在于小海鲜的本土化融入或者说是防伪标志。蛎蛸学名鹰爪虾,在一些地方俗称鸡爪虾、红虾、沙虾、壳虾,在青岛民间是可以与蛤蜊相提并论或者说平分秋色的一类小海鲜。

牡蛎和生蚝其实是一种海鲜,青岛人谓之海蛎子。每年秋冬,是青岛野生海蛎子上市的旺季,这种本土的海蛎子个头不大,但个个肉质饱满,几乎要从不大的壳中“越狱”。

南方沿海称之为“东海夫人”的贻贝,在青岛本地叫海虹,听上去很像某个青岛邻家女孩的名字。这种非常平价的小海鲜比蛤蜊还“邻家”,海虹饺子和海虹盒饼被视作最接地气两款海鲜面食。

青岛人管琵琶虾和蝼蛄虾都唤作虾虎,其实琵琶虾的学名为虾姑,这种虾在南北海域皆出产,几乎一地一名,什么皮皮虾、虾爬子、濞尿虾、富贵虾、虾婆婆、螳螂虾等名字都是一种虾。

在江浙沪一带,黄色是金条的别称,可见这种鱼在此多被仰望。大黄鱼和小黄鱼到了青岛都被叫做黄花鱼,其实这属于两个鱼种。青岛市场上也有两种黄色,一种叫斑头鱼,另一种学名听上去非常学术,叫做“大泷六线鱼”。这两种鱼外形肉眼可见的不同,不知为何,青岛人都称其为黄鱼。

青岛的开凌梭,学名叫梭鱼。而青岛还有另外一种鱼俗称为梭鱼,学名却唤作“鲈鱼”。说实话,除了海洋专家能对其讲出个一二,老百姓从两者相似的外表,还真是难分伯仲。

带鱼到了青岛叫刀鱼,也有老一辈人称之为鳞刀鱼,“望之如入武库,刀剑森严,精光闪烁”——《海错图》对带鱼解读,倒是非常应和“刀鱼”这一俗名。

海鲈鱼是青岛各大酒店比较常见的一种宴席鱼,老一辈人管它叫“寨花”,听着很是家常,就像一个村姑的名字。

鲈鱼是包括青岛在内的很多沿海城市的重要经济鱼种,到了南方则称之为马鲛鱼,也有地方叫做条燕、板鲛、竹鲛、青筒等,实际这个学名为蓝点马鲛。鲈鱼饺子是青岛的一大特色,熏鲈鱼、甜晒鲈鱼也是重要的特产,套用一句网络语就是“没有一条鲈鱼可以活着游出青岛”。

牙片鱼学名为褐牙鲆,而像牙片鱼孩子一样的小一号的“偏口鱼”,实际学名为高眼鲽。还有一种青岛人爱油炸的鼓眼鱼实际学名为角木叶鲽。其他类似的沙板鱼、沙盖鱼,其实都有自己的学名,都属于“鲽”字辈。

很多鱼类在青岛也有自己匪夷所思的方言,比如红加吉是真鲷,青鱼是太平洋鲱,大头鲢实则是太平洋鲱鱼,离水烂是日本鲷,舌头鱼为焦氏舌鲷,即勾鱼是灰海鲢,鳊鱼是星康吉鲷,唇唇鱼是松鲷,面条鱼是玉筋鱼,斑鱼是斑尾刺刺虎鱼……如此,不一而足。

青岛文化2024日志

记录

●8月20日

中国·青岛水彩名家学术研究会:8位水彩艺术家用才华和40年以上的探索,执着和信念,以不同的表达方式,展现他们对生命的热情和尊重。

地点:里院美术馆

●8月21日

“你好,青岛”钢笔画九人联展:作者笔下的景象生机勃勃,群星闪耀,各有其辉。画家的艺术境界与修养体现在创作中。

地点:洛川家美术馆

●8月22日

博观约取——张伏山中国画研究展:张伏山先生的绘画艺术秉承了元明清文人画的优良传统,摆脱了现实物质与时弊的羁绊,努力追寻人类灵魂深处的精神超越。

地点:青岛市美术馆

●8月23日

唯有热爱·青岛原创音乐节汇集岛城优秀乐队和歌手,唱响城市之声、点燃音乐梦想。

地点:和达中心城1号门外广场

●8月24日

庭院音乐会“周末最动听”:在初秋微凉的8月,当阳光悄悄躲进云端,于青岛遇见米兰的绿意盎然中,迎接一场唤醒耳朵的音乐盛宴。

地点:太平角青岛遇见米兰

●8月25日

儿童剧《大懒猫》系列之大懒猫的奇妙旅行。

地点:梦幻剧场

●8月26日

艺术为城市赋能·2024青岛公共艺术邀请展:展览旨在结合公共艺术与城市规划建设,探索城市空间更新与公共艺术跨界融合,为艺术植入促进城市文化发展、提升城市公共空间品质、增强社会艺术感知力提供新的思路。

地点:青岛市雕塑馆

●8月27日

三十年前的今天——青岛老报纸展

地址:青岛市图书馆

●8月28日

《岁序旁白》解磊个展

地点:朗艺美术馆

●8月29日

新风沉浸式互动展览《画堂春》

地点:青岛浙江路28号圣心修道院旧址

●8月30日

《莫不中音》杨刚艺术展

地点:燕儿岛路墨非墨画廊

●8月31日

铭海堂相声剧场

地点:青岛合肥路铭海堂相声剧场

►●9月1日

青岛正式开海,渔船将出海捕捞

地点:青岛周边海域

(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。