

王开生

漫谈青岛菜

民以食为天,饮食也是文化。中国饮食史上,传统菜系初分为鲁菜、苏菜、川菜、粤菜四大流派;时序更替,朝代迭变,至清末民初,浙菜、湘菜、徽菜、闽菜异军突起,渐入佳境,世所公认的八大菜系格局,尘埃落定,维系至今。鲁菜作为唯一入围的实力派,以一己之力成为北方菜系中的中流砥柱。

众所周知,鲁菜肇始之初一直由济南菜和胶东菜两大菜系组成,分别代表着“鲁菜”和“齐菜”,其地方特色小众菜系支流亦多,如孔府菜、博山菜等。

从1891年青岛开埠至辛亥革命前,青岛的餐饮市场尚处于起步萌芽期,期间德国租占,中餐表现乏力,少有建树。辛亥革命后大批京城的遗老遗少来青避居,达官贵人群体有钱有闲、有品位有需求,客观上催发了青岛餐饮业的启动加速,如被称为青岛三大名楼之首的顺兴楼,于1912年开馆于北京路13号,即是得前清遗老王垆帮衬而建。稍后,另一个餐饮名楼于1924年在即墨路12号开张,名号“聚福楼”。巧合的是顺兴楼和聚福楼所聘请的厨师皆来自胶东的福山,时称“福山帮”,故两家名楼所经营的乃是具有胶东菜系特色的北方菜,和开设于开埠之初天津路的春和楼一道,撑起了青岛地方菜系的门面,这时,青岛菜才有了最初的雏形。

青岛业迎来的第一次繁荣期是20世纪30年代,期间,国立山东大学在青岛成立,一大批文人名流教授奔赴岛城而来。这批文化达人走南闯北,见多识广,又属高收入阶层,客居之地,难免聚在一起觥筹交错,消磨时光,时有“酒中八骏”之称,其中即有闻名华人圈的美食家梁实秋先生,他把青岛的美食记录在《雅舍谈话》中,广为流传。

1933年,青岛市肆中的一等餐馆11家,二等餐馆58家,一批有着青岛特色的菜品经过融合打磨渐渐固定下来,被酒楼当作招牌菜推出,如高汤燕窝、红烧鱼翅、余西施舌、烩乌鱼蛋、香酥鸡、油爆海螺、红烧加吉鱼以及银丝卷、三鲜蒸饺、水饺、锅贴等等。

1935年,骆金铭编著《青岛风光》,对岛上中餐馆有如下描述:

“青岛承袭德日递嬗接管而来,舍酒排间御料理外,中菜馆首推顺兴楼、春和楼、东华旅社、三阳楼、英记楼等数家,在德日管理时代,已有相当顾客,日人中餐,咸乐于此,迄今三十余年,店号既老,因之营业不衰。”

青岛菜的第二个发展高峰,是改革开放后的80年代,其时百业复兴,国内国际客商往来频繁,加之山东省对外贸易洽谈会(小交会)每年定期在青岛举行,商贾云集,四方辐辏,客观上促进了青岛菜的第二次繁荣。这一时期,青岛菜第一次出现了食“活海鲜”这个新名词,并迅速流行开来,引为饮食之时尚。1987年,山东省第一届鲁菜大奖赛发出比武令,青岛烹饪界名店名厨精心准备,取得佳绩,葱烧海参、扒原壳鲍鱼、清蒸加吉鱼、油爆海螺、锅烧鸭等一批青岛菜的代表菜在全省全国叫响,为青岛菜的基本成型奠定了基础。这一时期的青岛菜名菜还有:油爆乌鱼花、干烧鲳鱼、虾段炖豆腐、葱烧虾蘑海、鸡丝炒蜇头、纸包三鲜、芙蓉鲜贝、芦笋扒鲍鱼、挂霜丸子、酸辣乌鱼蛋汤等等。

新世纪以来,社会繁荣稳定,人民安居乐业,物流通畅便捷,青岛业迎来了百花齐放、百家争鸣的第三次繁荣期,其时,大酒店大饭店不再一枝独秀,社会餐馆、酒楼如雨春笋,你方唱罢我登场。在以往多以大酒店业为正统的阳春白雪青岛菜的基础上,通过融合、借鉴、打磨,总结提炼出一系列脍炙人口且价格亲民青岛菜的普及版,如软炸虾仁、鲍鱼烧土豆、螺片炒大头菜、墨鱼烧豆腐、清蒸一卤鲜鲑鱼带饼子、手撕一卤鲜鲑花鱼、春韭炒海肠、白菜烧大虾、葱烧蹄筋、墨鱼汁炸肉、渔家四碗、鱼水饺等,得到市民和游客的认可与好评。

青岛菜筵席讲究以大海鲜点睛,小海鲜铺底,原则上要有一整条海捕鱼,以示隆重。若要上档次,可再加各客海参、或鲍鱼、或对虾等,基本算是常态。

冷菜,在席中热菜上桌间隔时,起调剂缓

冲作用。以岛城为例,青岛菜经典冷盘中会有几个必选项,分别是:冻菜凉粉、三丝拌冻粉、菠菜拌毛蛤蜊、白菜心拌海蜇皮、黄瓜拌海螺片、小葱拌八带、腊八蒜拌扇贝、五香熏鲑鱼、海米拌马家沟芹菜、脂渣拌圆葱、流亭猪蹄等,最显渔岛地方特色。

青岛菜中不乏有历史、有文化的名菜。有一类海鲜,因其小众和高端,难见于普通餐桌,却在青岛菜的美食江湖上,留有神话般的传说。

乌鱼蛋,海洋美食名品。梁实秋先生在《雅舍谈话》中有专门介绍的短篇《乌鱼钱》,即是在青岛所食。乌鱼蛋是墨鱼的缠卵腺。水发之乌鱼蛋,外表似山鸡蛋,其内呈薄片状粘连在一起,费上功夫,将其一片片剥离,即可余汤。漂漂在汤中的乌鱼蛋薄片,如浮起之古钱,雅称“乌鱼钱”。乌鱼蛋宜用高汤煲之,配料的秘籍,是优质的酸黄瓜和上乘的胡椒粉,解腥解鲜,缺一味道即失之于平淡。胡佐有米醋、茺荻末等,用淀粉勾薄芡而成。其味酸辣适口,亦营养开胃。酸辣乌鱼蛋汤,既是青岛菜的经典名品,亦是国宴的首选汤菜之一。

“更有诸城来美味,西施舌进玉盘中”。这是清代郑板桥在做潍县县令时所咏的《潍县竹枝词》。西施舌,是青岛地区海鲜中的贵族。其形如大蛤,上尖下圆,光滑饱满,肉质洁白软韧,入口爽滑,鲜美无敌。梁实秋在《雅舍谈话》中亦有谈及。

《本草从新》记载,西施舌“补阴、益精、润脏腑、止烦渴”。青岛原胶南县泊里镇所产,品质上乘,秋季多产,以深冬所采挖者最为肥美。

1972年8月,柬埔寨西哈努克亲王首次访问青岛,受到当地万余群众的夹道热烈欢迎,盛况空前。此前,西哈努克亲王曾到访过上海、杭州、苏州、济南等地,他对中国美食非但相当谙熟,亦是位实打实的国际美食家。青岛方面组织烹饪大师精心设计了欢迎宴会菜单,除传统菜“通天燕菜”“鸳鸯鱼翅”之外,一道地方名产“芙蓉西施舌”,受到见多识广的亲王的高度称赞。余之“扒原壳鲍鱼”“烩

全蟹”等创新菜,也成为日后青岛菜的优秀代表菜。

无独有偶。事隔月余,日本首相田中角荣首次访华,开启中日邦交破冰之旅。来华前,田中角荣做足了各方面功课,包括美食。据说他查阅清宫食谱,发现名曰“西施舌”之食物,未曾见过,遂婉转提出请托,欲来华一尝为快。任务下达后,原胶南县泊里镇大岚村的村民,连夜下海采挖,并趁鲜运往北京。此菜名曰“余西施舌”,其最讲究的吃法,是只选取西施舌大半个舌尖之肉,以高级清汤和原汁煨之,余之内脏等皆舍,方达味之极致。另佐以竹荪、菜心点缀。余西施舌也成为青岛菜中的经典名菜,赢得来青访问的中外元首、贵宾的高度称赞。

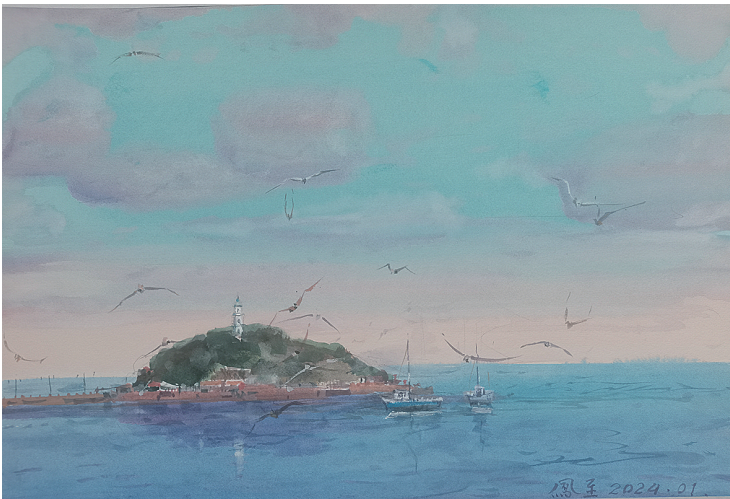
说起来,西施舌并不算名贵食材,归于小海鲜范畴,此物对生长水域、海湾、滩涂、水质要求极高,且产量稀少,不可养殖,遂物以稀为贵了。

青岛菜脱胎于胶东菜,融合诸多菜系之长为己所用,逐渐自立门户。其烹调方法以拌、炆、蒸、煮、炸、爆、炒、扒、烧、熬、煎、焖、炖居多,佐以炸、烤、熏、卤等。讲究清淡鲜嫩,少甜少辣,以鲜咸口为主,保持食材的本味。

定义青岛菜,一是青岛菜的原材料要尽量具备本土化的特点,别处不易复刻、模仿;二是青岛菜的口味要遵循青岛人的地域口味特点,既要传统,又要创新;三是青岛菜的传承离不开餐饮老字号。有老字号就得有老厨师,有老厨师还得有老厨艺,有了老厨艺就有了老味道,老味道就是青岛人乡愁的味道——青岛味道。

日前,国务院正式批复《青岛市国土空间总体规划(2021—2035年)》,青岛的城市性质被确定为沿海重要的中心城市、国家历史文化名城,现代海洋城市,国际性综合交通枢纽城市;核心功能定位为北方先进制造业基地,北方对外开放门户,国际滨海旅游目的地。这无疑为青岛餐饮和青岛菜的叫响、出圈,提供了重大利好。

属于青岛菜的春天正在徐徐展开。



■《灯塔鸥歌》
窦凤至

戴青松

平房上的四只斑鸠

我爱鸟,形形色色的鸟儿我都喜欢。幼时的我,爱养麻雀、燕子、喜鹊等,养大后的燕子会盘桓天空,秋后兴高采烈融于南迁的燕群,去远方寻找未来。麻雀和喜鹊也会在时间的延续中加入土著鸟的行列,野性变强,搏击风雨,逍遥大自然。因此,遇见这些鸟儿我就会稍作瞻望,用心灵的相机摄下美丽的瞬间,有所所思。

某日上午,雨雾天晴,我正在平房顶上摆弄放置的几盆花草。那些花儿草儿,经过一场大雨的洗礼,愈加挺拔,它们头倾高举,手臂伸展,茂密的叶子成丛莽,沐浴在暖融融的阳光下。

欣赏着花草的婀娜,感触着清新的空气,抬头望去,天高云淡,沁人心脾。我陡然想起了平房上灵巧的生灵——斑鸠,眼光禁不住投向它那简易的巢穴位置,槐树伸向平房的树枝。树枝的枝杈上,捧抱着斑鸠那非常简单的巢。巢在一场大雨的蹂躏下变得不再完整,前几天还在的两只小斑鸠没了踪影,它生长20天左右了,大概是随亲鸟练习飞翔了。

近些年来,随着生态环境的不断改善,家乡的鸟儿品种越来越多。过去很少见到的野山鸡和斑鸠,如今随处可见,并且与麻雀和喜鹊这类土著鸟一样,成为赏阅的风景,四季张贴于乡村。

今年初夏,平房上突然来了两只不速之客,轻灵又秀美的斑鸠,它们是贪婪平房顶遗留的一些玉米粒而来的。起初,它们的警惕性非常高,有点风吹草动就仓皇逃逸。没几天工夫,平房顶的玉米粒就消耗殆尽。多可爱的斑鸠啊,为了让它们能够长久住下来,我便拿些玉米粒撒到平房顶上,让它们食之无忧。这样时间不长,两只斑鸠便把平房顶当成自己的家。傍晚,我发现它们栖息在伸向平房的槐树枝上。一次偶然的机会,我瞅到槐树枝上多了一个简易的鸟巢,筑巢的枝条很少,巢也很薄,从下往上看,几乎透明,很不牢靠。巢的鸟巢像是应付,太简单了。本来,两只斑鸠平日总是唱着欢快的歌,绽放生命的极致,叫醒了黑夜,活跃了白昼,唤来了黄昏,可自从筑起了巢,两只斑鸠轮流蹲窝,非常默契,平房顶变得无声无息。

不久,巢里出现了两只鸟蛋,留心一下,可

何效杰

绿染月湖

莱西月湖公园是1984年兴建的园林,因湖面弯弯,清寒如月,故名“月湖公园”。园内依照月宫的意境规划,园中有湖,湖中有园,赏心悦目。

公园南正门牌楼,彩木结构,呈明、清古建筑风韵,门匾《月湖公园》为画家吴作人所题篆书。步入牌楼,在碧水花木的映村中,一幅巨大的汉白玉彩釉壁画《嫦娥奔月》临湖而立,那婀娜的身姿展示了公园的主题,把游人带入了美丽的人间仙境。

沿湖有亭轩水榭、假山曲桥,主路两侧各有两行亭亭玉立的雪松和一行挺拔的白杨,仿佛在迎接游客。北侧是占地20公顷的月湖,在平静的水面上,蟾宫、玉兔、涌翠三岛隔水而立,尤以蟾宫岛景致最佳,一湖三山,不是蓬莱胜似蓬莱。

造型优美的奔月桥把陆地与蟾宫相连,岛上松柏常青,竹影婆娑,桂树成林,仲秋时节丹桂盛开,满城溢香。八角三层的揽月楼高约30米,飞檐斗拱,巍峨壮丽,登阁可观园中全景。

园林既仿古又创新,得景随形,顺其自然,收到湖光山色、亭台廊榭、林木花卉浑然一体的效果。贺敬之曾赋诗赞道:“嫦娥奔月有无悔,见此月湖笑展眉。忽惊身在人世间,移家来西喜归。”

过环湖路,有汉白玉单孔石拱玉虹桥,桥面呈流线型。过玉虹桥步上蟾宫岛,其东北隅,或沿阶梯上水榭,或经回廊履水上平台,皆得绝妙境地。

水榭平台小巧雅秀逸,颇具园林风格。其西南隅,则有一仿古重檐六角亭,亭盖覆绿色,设石鼓坐凳。岛的中心建有古典典雅的天香阁,总高29.95米,为全国的制高点,阁顶为八角攒尖顶,挂绿色琉璃瓦,飞檐翼角,雕梁画栋。临阁可赏水域景象,可览园林全貌。

秋天,岛上桂子飘香,岛下莲子待煮。小岛与外界相连的是蜿蜒蜿蜒的木栈道,迂回曲折,像游龙般伸进了芦苇荡里,两旁不时可见成片的荷花,间或,还会有几只美丽的鸟儿在茂密的荷叶丛中穿梭,但闻其声而不见其影,意境无穷。

远眺借景,东南十数里外的草花山,仿佛被苍苍莽林拉到眼前,给人以朦胧之感;乘舟去玉兔岛,举目岛上,合欢开遍,香气氤氲,恰似嫦娥归来景象,放眼涌翠岛,枫叶红、芦花白,红白皆胜二月春花。

沿环湖路东行,在垂柳拂迎中去月湖东岸,可看到松直、竹挺、梅展的葱葱郁郁的景象。东南部的养鱼池亭为仿古六角攒尖,顶部彩木结构,覆当地小青瓦,脊带爪角,内设四面石坐凳。

观赏鱼池上,与成鱼池隔一弧形堤



姚法臣

茶烟轻扬落花风

古有江阴张岱张宗子,今有旅居纽约的河南光山学者、作家张宗子。明末清初江阴张岱的《陶庵梦忆》《西湖梦寻》和《夜航船》,是我的枕边书。今光山宗子先生的读书随笔集,也是我喜欢的。譬如《此岸的蝉声》《梵高的咖啡馆》《书时光》《乱翻书》《花屿小记》和《书当快意》等等。

宗子先生的读书随笔自成一路,大有嚼头。用宗子形容鲁迅、蒙田、艾略特和里尔克的诗文来说就是:“所学既博,所思既深,眼光远大,精神世界无比丰富。”我将其总结为:精熟文本,广征博引、言之有物、平实耐读。总之,是一派大家气象。我读宗子的读书随笔,一则长见识、增见闻;二则窥其读书门径和作文法。经典人人可谈,但谈到好处,大不易也。宗子谈经典,令人耳目一新,对我来说是全新的阅读体验,就像当年读董桥和木心。他说:“我喜欢反复阅读自己喜爱的书,好在这样的书并不太多,因此消耗得起那么多的时间和感情投入。”人有博览群书的底气和超人的才气,就可以这样说。我就不敢说这样的话,我读书,太杂、太贪,结果犹如竹篮打水并没有记住多少东西,惟“虚胖”而已。我赞同宗子先生的说法:“经典是个活物,在不断地增长和变化。”时代不断嬗递,读者身处其中必然随风起舞。

《乱翻书》是我近期读到的最具含量和个人风格的随笔集。本想在海边一家酒店的咖啡吧悠闲地读点东西,但宗子先生的书籍须正襟危坐地对待,我喝着柠檬水,让自己慢下来,逐字逐句地读着,一边体会宗子先生“顾左右而言他”的作文法,愈加佩服宗子先生。宗子说:“我读书素有贪多求快的毛病,仗着记性好,走马观花,诗中委婉深沉之处,比照个人意趣去索解和印证,常有‘意外’收获,觉得古人之言,深获我心,借花自献,无比快意。”我既贪多又记性不佳,情何以堪。

“荠菜的香主要在根,家养的荠菜植株挺拔,看起来有模有样,根却萎缩得不成比例,又细又短,像阿Q脑后拖着的小辫子。”这样的联想与比喻真叫人喜欢。旅居纽约近四十年的宗子先生到底没有忘记“故乡的野菜”。这也是宗子先生随笔的一大特色。宗子先生说:他自己“生于光山,在那里度过最初的十七年。在北京工作过五年,曾经很喜欢的城市。本来是有终老的打算的。”后来他自费留学美国,研读英美文学。我想假若宗子先生当年没有到美国留学,大概不会写出这么好看的、有深度的、有比较文学特质的文章,毕竟双重的视野摆在那里,自己打开了,处理与世界的关系就显得从容不迫、一点也不躁动。关于读书,宗子先生说:“写诗的人只读诗,写散文随笔的人只读散文随笔,急功近利,格局必然有限。”“读书、做学问、写文章,归根结底,是一件老老实实在的事。”此话也说的在我的心里。

读书不是用来装门面的,而是要化作自己的血肉,养自己的气息。宗子说:“我喜欢驳杂……经得起驳杂的是了不起的作家……十几年下来,可取的,又经得起反复读的,就只剩下鲁迅和知堂,有时也读读钱锺书夫妇和张中行。这不是说我心目中的好散文只有他们几人,沈从文、汪曾祺、孙犁……各有其好……台静农是可以亲近的。”宗子先生能这样说,我真高兴,完全视宗子先生为同道之翘楚也。尤其宗子先生谈到孙犁,这些年我也是读着这些“天上的”文曲星的文章走过来的,尤其是孙犁,《铁木前传》里面小满儿的形象是多么的饱满和鲜明,这个形象注定是不朽的。他的《乡里旧闻》和《书记文录》真是令人爱不释手,每每把读,总有收获。想当年台静农在“山大”教书期间,喝过一种苦老酒(即墨老酒的前身),令他念念不忘。宗子说台先生可亲近,我一下子想起来,之前写过几篇台静农先生和弟子林文月的文章,非常感慨那一代师徒之间的美好关系,觉得是天下再也找不回来的清影。

宗子先生说:“好书那么多,你能读多少?写书的人那么多,你还能写什么?学问无止境,就算在自己熟悉的领域,可能还存在着前人已经达到而你还未达到的深度。……”这也就是无可奈何的事情。我囫圇吞枣地读完了《乱翻书》,且引宗子先生引述的博尔赫斯的诗来结束这篇陋札:“命运之神没有怜悯之心,上帝的长夜没有尽期。你的存在是流逝的时光,你不过是每一个孤独的瞬息。”

