



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，即是得前清遗老王垿帮衬而建。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。

青岛菜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《雅舍谈吃》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。

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、五香熏鲅鱼、海米拌马家沟芹菜、脂渣拌圆葱、流亭猪蹄等，最显岛城地方特色。

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，难得见于普通餐桌，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《雅舍谈吃》中有专门介绍的短篇《乌鱼蛋》，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。漂浮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，解腥增鲜，缺一味道即失之于平淡。另佐以米醋、芫荽末等，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《雅舍谈吃》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，对中国美食不但相当谙熟，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，原胶南县泊里镇大嵒村的村民，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内，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、炝、蒸、煮、汆、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。



姚法臣

茶烟轻扬落花风

古有江阴张岱宗子，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》，是我喜欢的枕边书。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，唯“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文化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，借花献佛，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、一动也不躁动。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，是一件老老实实的事。”此话也说在我的心里。

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《书衣文录》真是令人爱不释手，每每把读，总有关收获。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。”这也真是无可奈何的事情。我囫囵吞枣地读完了《乱翻书》，且引宗子先生引述的博尔赫斯的诗来结束这篇随札：“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间。”



■《灯塔歌》
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，遇见这些鸟儿们我就稍作瞻望，用心灵的相机摄下美丽的瞬间，若有所思。

某日上午，雨霁天晴，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，它们头颅高举，手臂伸展，茂密的叶子从丛莽，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，捧掬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，成为观赏的风景，四季熨帖于乡村。

今年初夏，平房上突然来了两位不速之客，轻灵又秀美的斑鸠，它们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，从往下上看，几乎透明，很不牢靠。这样的鸟巢像是应付，太简单了。本来，两只斑鸠平日里总是唱着欢快的歌，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，两只斑鸠轮流蹲守，非常默契，平房顶变得无声无息。

山水自然，是读不完的诗句。初识月湖，她并没有给人惊艳的感觉，而碧蓝湖水、金黄湖岸构成了隽永而悠远的意蕴。月湖公园集四季景色于一身：春日柳丝拂水，百花竞艳；夏日浓荫覆盖，荷莲玉立；秋日桂子飘香，枫红林染；冬日寒梅斗雪，松竹叠翠。时过景在，朝夕各异，清雅和秀美让人相见恨晚，念念不忘。

不久，巢里出现了两只鸟蛋，留心一下，可

以窥视到影子。也不知过了多久，小斑鸠脱颖而出。为了不惊扰它们，全家人到平房顶都是小心翼翼。一天深夜，一阵轰隆隆的雷声把我从睡梦中惊醒，起身望向窗外，大雨倾泻而下。我突然想起了外面的斑鸠，连忙起身穿上雨衣，带上块塑料纸登上平房。雨夜昏暗的灯光下，一只大斑鸠顽强地用翅膀遮掩着雏鸟，它们紧紧依偎，瑟瑟发抖，让我有些肃然起敬。大斑鸠惊恐地看着灯光，并没飞走，一直瞅着我把塑料纸绑到鸟巢顶的枝条上，大雨中的静谧使鸟们有了安逸。

小斑鸠离巢了，平房顶变成了四只斑鸠。日常，我发现它们四处游荡，常不见踪影，但黄昏抑或清晨总会在平房徘徊。为了牢牢地“拴”住它们，彼此成为好朋友，除了撒一些玉米粒外，我们又加了些麦粒和杂粮，还平添了些许碎馒头，这样，平房顶不只是斑鸠的乐园，麻雀和喜鹊也赶来觅食凑热闹。不过，其他鸟都是临时来客，见到我和家人上去，就会一哄而散，只有这四只斑鸠，只是躲到房顶一角，或者暂飞到槐树上躲避，人一离开就会返回。每到这时，我总是觉得对它们的关爱和呵护不够，仍然存在着隔阂，以后，还应该多掌握知识，用心爱鸟护鸟。

秋日是收获的季节，酷暑被秋韵掩埋，凉风习习，阳光在平房顶温暖地流淌，日子扣开了金秋的模样，人们把酷暑里的心思凝聚成一抹凉爽，点开了丰收的馥郁芬芳。平房顶圆满了玉米和花生，萦绕出一份家园的亲切。四只斑鸠时而落到平房，时而站到粮食囤顶，叫声随心所欲，带有生命的密码，像是为硕丰歌唱，又像是为美丽的生活空间赞美。每当我闲庭信步，总爱去浏览和寻找它们，不知它们生命有多久，在世上匆匆走过，没时间想得太多，只要有口吃的便心满意足，生命简洁到只剩下快乐。深感，这些小小灵仿佛是跳跃的五线谱，律动的生命常常赶走我忐忑的心情。与它们的邂逅，不只是上天安排的奇缘，还是一种友谊和生命的奇妙。我虽然没有翅膀，但心可以伴着它们飞翔。它们就是幸福美满的守护神，是如意生活的吉祥鸟。

