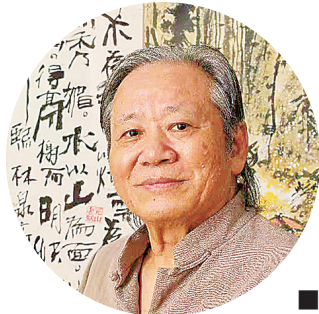


李长庆： 从美学进入崂山的旅程

□青岛日报/观海新闻记者 崔 燕



■李长庆

个人简历：作品《崂山英魂》获全国行业美展铜奖、山东省行业美展金奖。作品《休闲别墅古意浓》入选由中国文联、中国美协、中国书协主办的全国书画展。

李长庆的微信名叫作“巡山老妖”，他的外表高大魁梧，谈吐豪气爽利。而当他的山水画作铺陈开来后，让观者感到犹如瞬间邂逅山间清流般的舒朗。这种跳跃的“反差萌”，让李长庆这位“心里住着一个孩子”的画家和他的画作给人出其不意的“豁然开朗”，他笔下的崂山好像宣纸上氤氲开来的仙气飘飘，仿佛随时会从画卷里翩跹而出一位仙风道骨的“崂山道士”。

艺术是一种与生俱来的灵气与缘分。自幼便画啥是啥的李长庆非常被命运眷顾。他的初中美术老师是著名画家、美术教育家戴林先生。戴林很是看好李长庆，并将自己临摹下来的珍贵字帖给他，让其回家临帖。20世纪70年代，戴林在自家的院落中种了许多竹子，聚集了不少青岛的文人墨客。这个位于小鱼山附近的日式旧宅，被画家们称作“鱼山画室”。1972年，李长庆初中毕业后，一度与戴林“失联”，他就像是一个找不到回家之路的孩子。直到他与同学再三打听，找到老师家，正式拜戴林为师，才算是重新拥有了艺术的归属感。

戴林指导李长庆把大量的时间投入到学习山水画的传统绘画技法上。也就是从那时起，李长庆将中国传统的山水画作为终生奔赴的美学信仰。“那时候，崂山是最熟悉而最容易触摸的‘名山’，每周日骑自行车去崂山写生成为‘假日天堂’。”李长庆说，崂山是他的山水画“启蒙”福地，也奠定了自己的山水画风。这种对崂山如同宗教般的崇拜，在李长庆后来走过万水千山后，愈发浓烈与厚重。崂山那种“海上有仙山”的独特气质，花岗岩地貌的挺拔深邃，以及他对“波紋水”不徐不疾的长袖善舞，让自己的崂山山水有着一一种明净、空灵的诗意之美，古典山水画的禅意与书卷气亦是呼之欲出。李长庆的绘画语言最初是在崂山写生时悟出的，他曾挥笔写下：我法在崂山，崂山乃我师，神遇而迹化，勤勉有天知。

王国维在《宋元戏曲史》中说：“何以谓之有意境？曰：写情则沁人心脾，写景则在人耳目，述事则如其口出是也。”其实，李长庆的山水画亦如此，情景交融自然天成，意境自然呼之欲出。“外师造化，中得心源”。在他的山水画中蕴含着自然朴实华美的韵律，画风酣畅淋漓而又古韵悠长，引人入胜，耐人寻味。

李长庆自认是幸运的，他在与艺术结缘的时候就遇到良师，并与崂山“一见钟情”。1990年至1992年，他连续三年获青岛“文明杯”书画大赛国画金奖。1993年秋，山东选派了9名青年画家进京展览，李长庆是其中之一。展览在中央美术学院开展，他的画得到了一众溢美之词是也。让他着实有点“飘”。不过，当时中央美院的教授、著名山水画家王镛则很快让李长庆冷静下来。他建议李长庆：“你的画作再跟风就失去了自己的东西，要赶紧‘回头’，向传统要营养。”这番话好似醍醐灌顶，令李长庆重新思考自己的艺术风格。

回到青岛，李长庆真正沉浸了下来，断绝与外界的联系，把以前看过的历代名家的画，关于书画历史的书和《道德经》《庄子》《周易》《金刚经》《坛经》等传统著作重新翻弄出来，静下心来膜拜研读。这种纯粹、踏实的生活一直绵延至今。他沉下心割裂与世俗、市井的不必要关联，在自己的山水画世界安然喜乐，审美意识和艺术品味深沉、旷远、灵动、博大。

李长庆马上要与女儿一起出版《话在文里：中国山水画与中国园林》。这本书以“文人园林”为研究重点，探讨中国传统园林的设计理论、设计思想及设计理念与中国山水画的画理、画论之间的关系。他的女儿、青岛理工大学建筑与城乡规划学院副教授李超表示，她自幼受父亲的艺术影响，这种多年的文化浸润让她对传统园林设计思想中的文人审美观，以及中国山水画与中国园林博大精深的互相映射，有着独到的思考。这本书以及女儿的美学思维，或许是对李长庆艺术之路的用心致敬与用情传承。



年味 年夜饭

过年是一桩最高礼仪意义的合家欢，位于北方的青岛自有一番趣逸昂然的情境。回家、团圆、安逸、松弛……年味跳出日常的节奏，与丰富的假期一拍即合，熬制出幸福妥帖的十全大补汤。

在青岛这座海纳百川又独具风情的城市，餐桌上的年味儿承载着深厚的地域文化与家庭情感，从食材选择到烹饪手法，从菜品寓意到餐桌礼仪，可谓“海”味与烟火味儿并驾齐驱。每年进入农历的腊月，青岛人就开始忙年，整座城市升腾着祥和与热烈的年味儿。



■花花绿绿形同艺术品的馒头。 王 雷 摄



■每年一进腊月门，甜晒的海鱼成为青岛人居家年货的标配。 王 雷 摄

饺子是年味儿的压舱石

在北方的食物里，体贴的饺子无疑是味蕾的故乡，心与胃祥和如暮春，充盈着天涯若比邻的广大温暖与光泽。

老人对除夕夜的饺子尤其看重。这一天的饺子超出了常规的意义，不仅是全家动手、节日合欢的主旋律，在饺子的调味和食材上亦是用意豪迈，花样上也格外用心出彩。比如，饺子里要按照比例，放进去消毒过的硬币和大枣，保证除夕讨得好口彩。在式样上，也尽可能包成元宝的形状。

青岛人的年夜饺子可谓别具一格，完全可以把大海包进饺子里。从虾仁、鲅鱼、蛤蜊、黄花鱼、墨鱼、虾虎、海肠、鱿鱼、八带到小众的海胆、海参、鲍鱼、扇贝、蛰子、螃蟹、海螺、加吉鱼、甜晒鱼……鲜活入馅的海鲜，被青岛人赋予了实验艺术般的大胆前卫。

熏鱼是标配的年味儿

春节期间，每家待客的佳肴里，熏鱼是雷打不动的凉菜。作为当家凉菜，熏鲅鱼几乎成为民间厨艺争霸赛的杀手锏。因此这道菜虽然表面都黑不溜秋，实际上暗地里不动声色地被下了不少“猛料”和“狠招”。这么说吧，青岛有多少家人，就有多少个熏鱼的秘制配方。

以前，很多人家做熏鱼都是在晚上。首先时间比较充裕，最重要的是馋猫们都呼呼睡去，否则勾起他们的馋虫，可是相当影响家庭团结的。可以想象，夜黑风高之时，这家的老爸悄无声息打开抽屉，从小盒里取出秘方。摸进厨房，照着上边罗列的要素，一一铺陈，然后甩开膀子操练起来，独乐着一年中最盛大的厨房派对。

青岛的熏鱼除了鲅鱼当家，比较常见的还有带鱼、黄花鱼。熏鱼一般分为两大派系，一类是先把鱼用各种调料腌制一夜，然后油炸；另一类是先把鱼过油炸熟，然后放在配好的汤汁里炮制。二者的口感除了刚出锅时二致，放一段时间倒是不分伯仲。

晒出来的年味儿

进了腊月门，青岛人最珍视两种东西——阳光、香肠和甜晒鱼。难得的冬日暖阳让习惯忙年的人洗晒所有的衣物。香肠和甜晒鱼的晾晒其实并不需要太多阳光的浸淫，只需要嗖嗖的小北风，便可恰到好处地风干好。这种随处可见的场景，如同一场自发的民间装置艺术，迅疾将素常的日子代入到年味的喜气里。

香肠和甜晒鱼之于青岛人，如同腊肉和腊肠之于南方人。尤其是香肠，在青岛人心中的崇高地位绝不吝于帕尔马火腿之于意大利。青岛的年货里如果少了香肠，不能称其为一个完整的年。即使在物质极其丰富的当下，香肠依旧是经典的味觉代码和中老年人无法辜负的长情之爱。与其说在咀嚼着一种食物，不如说是在回味青春的温存。

专家学者之我见

靠山吃山，靠海吃海。老青岛人过年的餐桌上，固定呈现的年味美食有“三鱼三面”。

从当年的小渔村到如今的现代化都市，鱼在青岛人的心目中有着无可替代的独特地位。逢年过节、红事白事，鱼不可或缺。此中之鱼，定是指海捕鱼。春节餐桌上的第一种鱼是五香熏鲅鱼，咸甜口，凉食。在岛城，鲅鱼的吃法很多，但唯有五香熏鲅鱼才有资格摆上年夜饭的餐桌，足见青岛人对它的厚爱；接下来，是青岛人祖祖辈辈喜爱的百姓鱼：带鱼，老青岛人称为刀鱼。刀鱼之所以广受青睐，除产量大之外，虽冰冻难掩其鲜，是主因。青岛人烹制刀鱼，曰焗，即两面挂糊入锅煎；第三种鱼，是一条带鳞的全须全尾的家常烧海鱼，多以黄花鱼、黄姑鱼、塞花鱼和加吉鱼为佳。

三面，其一大盘麦香浓郁的枣饽饽，透着丰

每年一进腊月门，甜晒的海鱼成为青岛人居家年货的标配。所谓“甜晒”，就是把新鲜的海鱼用海水洗过后晾晒。若干天后，干鱼会弥散出一种不太讨人喜欢的臭味。但这时却是甜晒鱼恰到好处的美食呈现，无论是加葱姜蒸制，还是碳烤或是油煎，都会逼出一种异于寻常的奇妙和鲜美，这鲜极了的味道便是“甜”，所谓甜晒便是如此望文生义吧。

小食里的春风万里

从前慢的日子里，很多青岛人家必定在立春这日做春卷。用鸡蛋饼裹上炒过的肉末和少许春韭、海米、生蛋液粘合封口，香菜梗捆住春卷，隔水大火蒸或用油煎，然后切段上盘。若这日恰逢有亲戚上门，春卷会更讲究地勾芡浇汁，实乃走心的小食一道。

正月里，有大把的时间捣鼓各种费事的零嘴儿，炸麻花就是最经典的一款中式点心。这种炸麻花，在北方相当盛行，各地的名字不同，也叫作排叉、焦叶、翻叶、花子、麻叶，配料一般就是常见的鸡蛋、面粉、白糖，最后入队的猪油，是妙处的点睛之笔。

如今，各种点心琳琅满目，炸麻花成了难得的年货点缀。山东盛产花生油，大保健的因素撇开来，花生油与麻花热烈互动，所飘香的氤氲直接让人放弃抵抗。泛着金色光泽的炸麻花，层层叠叠透着欢喜。什么口喷香酥脆满口活，炸麻花无疑可以牛逼得又会儿腰。

过了正月十五，年味渐渐淡了，二月二却近了。想起这个春风里的节气，就想起来了二月二的棋子块。当下的配料亦经升级改造，面粉、黄米面、鸡蛋、白糖和牛奶为主料，和好的面越硬越好，阴干几日，然后在铁锅翻炒，即成就儿时的春日小食。味蕾上的如沐春风，即如此吧。

大馒头里的乡愁

青岛的大馒头充盈着北方面食瓷实的温暖感。青岛馒头的好吃，不仅在于费时费力的手工揉面和大铁锅蒸制，好多还会保留着“老面发酵法”。老面发酵的馒头将麦子浓郁的粮食香气淋漓尽致地挥发出来。当然馒头出锅的瞬间，袅袅的氤氲飘着大自然久违的清新感，遥远的农耕时代突然而至，几百年、几千年的时间仿佛从来没有经过。这种青岛特产的大馒头，选用老面和地瓜做成的“引子”来充当酵母。如同四川人家“父传子、子传孙”的一坛泡菜，青岛大馒头的老“引子”亦由此代代相传而来。

如今，过年的馒头成为点心一样的锦上添花。张扬着厚重民俗意味的青岛花样面塑，仪式感远远超越本身的存在。这些艳丽而繁复的花样面塑，只在逢年过节及特别的喜庆之日才隆重登场，但这丝毫不影响花花绿绿形同艺术品的馒头，既好吃又中看。每到年根儿，心灵手巧的青岛大姨依旧带着虔诚的喜悦之心，将面粉赋予了灵动的造型，令素常的馒头有了不寻常的美学感动。这种高规格的花样馒头，可谓是本土面食的点睛之作，当然也是青岛原味的土著“马卡龙”。

□王开生

舌尖上的青岛年味

收的喜悦，飘着生活的香甜。如今，生活条件越来越好，除夕夜的枣饽饽仅存展示之功能，摆着好看；主角定是饺子，年夜的饺子以白菜猪肉海米合馅最为传统，非但味美，饺子馅中还藏着宝贝，吃中了，家长会有崭新的赏钱。青岛人所藏的宝贝，一是红枣二是硬币，数量宜八宜六。吃中硬币，寓意来年发财；吃中红枣，象征新年有甜头，皆取吉利。第三样节日面食，便是年糕。北方多选五谷之黍，去皮后称作“大黄米”，比小米略大，格亦高。多用于包黄米包或制作黄米年糕，皆甜食。

老青岛人过年的舌尖乡愁美食还有白菜拌海蜇皮、猪皮冻、芹菜拌卤水花生，拌黄豆芽等。芹菜与“勤”谐音，黄豆芽形似如意，故有称其为“如意菜”的，美食之余亦寄托了人们朴素的生活愿望。

以文塑旅 以旅彰文 @ 悦赏分享

相声小品， 让岛城洒满笑声



分享理由：

每年的岛城新春都少不了青岛市歌舞剧院的拿手好戏——曲艺类节目。1月30日、31日，由歌舞剧院说唱团精心准备的《让岛城洒满笑声——已岁迎春·蛇年纳福相声小品晚会》将在梦幻剧场上演，与岛城市民分享新春的快乐。

作为“艺术青岛·青岛有戏”2025年新春惠民演出季和青岛市歌舞剧院“艺动青岛”2025新春演出季活动之一，本场晚会节目类型涵盖了山东琴书、评书、小品、相声等多种节目类型，在欢声笑语中为观众送上蛇年的新春祝福。

本台晚会集结了诸多实力演员，既有资深曲艺名家领衔，又有优秀的年轻新锐。像是徐麟、莫宏组合、陈佳、慕鹏组合等都是近年来岛城观众热捧的“黄金搭档”，堪称市歌舞剧院说唱团的实力代表。晚会的节目也颇有看点，山东琴书《沁园春·雪》、评书《虎口脱险》体现了传统曲艺的魅力，而传统相声《学满语》体现了“老段子”经久不衰的魅力。近年来，随着喜剧综艺的推广，Sketch与小品之间的界限逐渐抹平。此次晚会将推出《办公室的故事》《爱·家》《你妈，我妈》三个小品，让观众感受新时代演员在喜剧创新之路上的探索。新春佳节进剧场，青岛艺术家将用笑声为市民开年。

米荆玉

水下舞龙贺新春



■水下舞龙表演，传统节日里的新场景。 马晓婷 摄

分享理由：

青岛是一座海洋特色鲜明的城市，新春佳节，当传统文化遇见海洋，会带来什么样的瑰丽景象？青岛极地海洋公园春节限定演艺《水下舞龙秀》，将游客带来新春新体验。

《水下舞龙秀》表演中，当热烈喜庆的音乐响起，四位保育员在水下舞动长达六米的长龙，成群的鲶鱼仿佛也“听懂”了鼓点，欢快地穿梭于洄游池内，与舞龙表演组成了一幅五彩斑斓的奇妙海底画卷，将节日气氛推向高潮。初一至初六，市民游客可在园区一饱眼福。

喜迎新春，青岛极地推出“鲸春国风盛典”主题活动，营造浓郁的喜庆氛围。三大“鲸春民俗体验活动”、四大“鲸春非遗限定演艺”和五大“鲸春打卡点”，将海洋文化与国潮文化相融合，为市民游客带来一场别开生面的海洋主题新春国潮盛典。

马晓婷

里院再发现



分享理由：

《青岛里院：一种城市基因的发现》是青岛市档案馆通过梳理并研究馆藏档案推出的相对较全面，又兼具可读性的里院读本，该书的策划与撰稿过程也是青岛里院和里院档案越来越受人关注

的过程。2023年初，青岛市档案馆即酝酿推出一部里院读本，彼时，青岛历史城区的里院修缮保护正如火如荼地开展。2024年4月27日，“青岛中山路近代建筑群”和“青岛里院早期建筑群”入选“第九批中国20世纪建筑遗产”名录，该书的编纂出版正式提上日程，“里院档案整理与研究”课题也入选国家重点档案保护与开发项目。2024年6月，“青岛里院档案”成功入选“第四批山东省珍贵档案文献遗产名录”，而彼时恰恰是本书开始动笔的时间点。2024年11月，“青岛里院档案”已推荐至国家层面申报“档案文献遗产”。

崔 燕