



自从“野馄饨”成为青岛美食里的一个专用名词后，曾经家喻户晓的青岛馄饨，又成为生活里值得关注的美食。在城市历史相对较为短暂的青岛，“青岛馄饨”曾经属于青岛著名小吃里的一种，如今青岛各种专营馄饨的快餐店依然星罗棋布。一起看看青岛馄饨近年来的发展简史吧。

什么是正宗的青岛馄饨，青岛“野馄饨”又是如何异军突起的——

## 青岛馄饨“养成记”



刚出锅的野馄饨。徐常青 摄

### 1 青岛馄饨溯源： 曾经入选青岛特色小吃

饺子不是青岛的特色，但是海鲜饺子却是青岛特产。同样，馄饨在全国哪里都有，唯独融入了海鲜元素的“青岛馄饨”，才和青岛其他特色美食一样，成为青岛美食里的独特风景。

据了解，在上世纪九十年代初，青岛市有关部门组织了青岛特色小吃的评选，“青岛馄饨”成为青岛特色小吃之一。在当年的青岛美食圈儿里，青岛有一家叫“馄饨大王”的馄饨在当时赫赫有名，“馄饨大王”的店铺开遍了当时的市南、市北、台东、四方、沧口等区域。后来“馄饨大王”因各种原因逐渐退出市场，取而代之的是小倩倩馄饨、吉云鸡汤馄饨和顺天馄饨、连记馄饨等等。

当年的“青岛馄饨”为什么火爆？一是价格便宜，二是上餐速度快。在上世纪八十年代，劈柴院里的青岛馄饨只要两毛钱一碗，有菜有肉、有汤有面，小孩子要一碗馄饨就能吃饱。另外，馄饨现包现下，因为馄饨皮薄馅小，熟得速度快，上餐的速度当然也较快。

### 2 喝青岛馄饨： 早晨赶大早才能喝到大骨汤

以往“青岛馄饨”现场制作的程序大体如此——

厨师先将现包的馄饨扔到锅里煮着，同时将煮好的骨头汤舀到碗里，而碗里事先已经放好了紫菜、虾皮、蛋皮、咸菜末、香菜末和酱油等调料。

此时厨师再看锅里的馄饨已经在波浪里翻滚，稍淋上一些凉水后，等再次看到锅里的水翻花时，就意味着馄饨煮好了。厨师然后依次将煮好的馄饨舀入碗内，再滴入几滴香油，香味扑面而来。

馄饨好吃，其中一个关键步骤是加入了骨头汤。以往的骨头汤是用鸡骨和猪骨煮制而成的。食客们都知道，馄饨店头几锅骨头汤数量是有限的，所以大家早晨去吃馄饨时，一定要赶早才能喝到浓汤。如果去得晚了，讲究一点的商家卖完汤就打烊了；不讲究的商家，就再加上水煮，口味已然大变。

#### ■相关链接

## 面对杂乱的信息，你可别“混沌”

“馄饨”这两个字不见经传，东汉以后被收录在《广雅》等词典里。北朝颜之推解释说：“馄饨形如偃月，天下通食也”，这说明此时的馄饨，和如今的饺子是混在一起的。从唐朝之后，馄饨和饺子才正式“分家”。

饺子的“饺”字，从食从交，当

然是个形声字，但是却声中有义。饺子是面皮交合在一起，因此称为饺子。那么馄饨又如何解释呢？其实馄饨音义都来自“混沌”，混沌本来指天地未开之前混而为一的状态，喝馄饨当然就是要打破“混沌”，让生活和思想明明白白。

如今信息传播日益发达，各种信息可谓良莠不齐。在一些信息的制造和传播者中，有说一套做一套的，有揣着明白装糊涂的，也有根本自己就是个糊涂蛋，还强要说给别人听的，可谓形形色色不一而足。更让人不可思议的是接受者，有跟着瞎起哄的，有被

引入陷阱后还自鸣得意的，还有人家偷驴他跟着拔橛子的，脑子里简直一片“混沌”。

“青岛馄饨”是一道青岛特色美食，不妨多喝喝。不过在喝馄饨的时候，还要多清理一下自己的脑子，别让这些有害信息把脑子搅得混沌不清。

### 3 青岛馄饨做法：虾皮紫菜香油一个不能少

既然是馄饨，“青岛馄饨”的做法当然和全国各地的馄饨做法有相同之处。比如在面皮里要放入少量的食用碱，然后擀成又薄又光滑的皮儿，切成大小合适的方片皮等等。

“青岛馄饨”独特之处在于它的馄饨馅儿。“青岛馄饨”一般是五花肉加葱加调料，然后加入最重要的提味品——海米或虾

仁。这两种海鲜生成鲜味，是“青岛馄饨”最大的特色之一。

关于馄饨的配料和调料，青岛各家馄饨店目前还没有统一的规范，因此各家“版本”各不相同。但是综合起来后发现，大家都有如下配料：虾皮、鸡丝、鸡蛋丝、紫菜、榨菜或芥菜末儿等。配料有酱油、盐、香油等。还有的加味精、香菜、胡椒粉、葱花等等。

### 4 “野馄饨”：青岛夜间二次消费的产物

其实就是一个馄饨，一般青岛人并不把它太当回事儿。然而时势比人强，随着青岛夜生活的涌动，这“青岛馄饨”前些年又突然火爆起来，而且被冠以“野馄饨”的称号。

为什么叫“野馄饨”？新生一个能够被大家接受的词汇，它必定拥有较为广泛的群众基础。这“野”字里既体现了它不是正餐，而是夜间出现在马路街边的馄饨，同时又说明它的做法和吃法都不再像正规饭店

餐馆里那样中规中矩，而是制作者随意适性，消费者适性而为。

从十多年前开始，在青岛繁华市区里，每当晚上八时左右，马路边或者路口便会出现那种用小车推着的馄饨摊开始工作。简单的几个马扎子和几张简易小桌子旁边，迅速聚集起一堆人，一起喝馄饨外加几瓶啤酒几串烤肉，这就是“青岛野馄饨”的经营场面。

### 5 老谢野馄饨：从路边摊儿开始做起的美食传奇

青岛野馄饨的代表无疑是“老谢野馄饨”。“老谢野馄饨”的经营者老谢来自安徽，他起家于老市北区的延安路“三百惠”商厦的桥底下。这也是十多年前甚至更早的事了。后来“老谢野馄饨”搬到了延安路十五大街马路对面上下两层的门头房里。这处“老谢野馄饨”火爆了好多年，见证了一批人的成长。

自从“老谢野馄饨”声名鹊起后，岛城叫“老谢野馄饨”名号的野馄饨店迅速在市区各地铺开。据了解，这些店的经营者都是老谢来自安徽省安庆市的同乡。老谢为

人很豪爽，他曾经说，只要是他们安徽老乡，“老谢野馄饨”这个名号都可以用，但是要保证食材的质量。另外，青岛除了“老谢野馄饨”之外，其他野馄饨摊点的经营者，八成以上来自老谢的老家——基本都是亲戚带亲戚来到青岛的。

从“老谢野馄饨”被青岛市民认可来看，青岛并非拒绝外来文化。其实，青岛这座城市本来就是由四面八方的人流汇聚而成。祝愿“老谢野馄饨”等外来的美食经营者，给青岛美食注入更多活力。文/许秉智