



# 青岛人的“蛤蜊情结”

□ 李照岩

青岛人对“蛤蜊”有着特殊的情怀。每年一到七八月间，青岛的大街小巷里随处可见“晾肚皮、吹海风、吃蛤蜊、喝啤酒”的景象，这些人也许是为了解脱白天工作的压力而大快朵颐，也许是和久别重逢的好友畅叙旧情，也许哪怕只是想细细品尝一下“人间极致的山珍海味”，同时品尝一下这座城市的“味道”。我想，天堂的生活也不过如此吧？

上世纪三四十年代，梁实秋先生写的《雅舍小品》中，他不无骄傲地说，第一次吃到鲜美的“西施舌”（青岛人习惯称之为沙蛤蜊）便是在青岛。在他看来，蛤蜊“实在是色香味形俱佳的神品”，“含在口中有滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传”。老舍先生更在他的《蛤藻集》中倾注了对蛤蜊的情愫。在青岛的日子，他常常要带自己的小女从黄县路的宅居步行到前海的岸滩捡一些蛤蜊回家。

蛤蜊中文名叫杂色蛤仔，很多沿海城市都出产，不过公认最好吃的蛤蜊来自青岛的胶州湾，特别是红岛的花皮蛤蜊。在下锅用油爆炒蛤蜊时，那清脆的“呲呲”声让你垂涎欲滴，欲罢不能。上世纪70年代出生的孩子，大概都有过在栈桥东侧的滩涂赶海挖蛤蜊的经历。周日的时候，赶上退大潮，一家人带着小铁桶和自制的小耙子，蹲在乌黑的泥里挖蛤蜊。小孩子也会找到几个在石头缝里生存的小螃蟹、小海螺什么的。赶在夜幕降临之前，一家人拎着一袋袋的“战利品”满载而归，然后买上几斤鲜啤酒，叫上几位亲朋好友互诉家常。

也不知道什么时候起，蛤蜊成了岛城第一鲜。喝啤酒、吃蛤蜊，成了青岛处处可见的风景。蛤蜊之所以在青岛这么受欢迎，我觉得一是价格便宜，二是鲜味十足。早期的吃法就是原汁蛤蜊，一大盆弥漫着香味的原汁蛤蜊端上桌，先用调羹舀一勺蛤蜊汤，仔细品味个中的“鲜美”滋味，然后再轻轻用嘴唇和牙齿把蛤蜊肉送到嘴里细细咀嚼，感受肉质的“鲜嫩多汁”，那可真是清爽可口、回味无穷。

后来，为了满足人们的不同口

味，又出现了“辣炒蛤蜊”、“微波蛤蜊”、“蛤蜊疙瘩汤”等吃法。来青岛旅游的外地游客，好客的青岛人总会带他们品尝蛤蜊，普通的贝类海鲜就这样渐渐成了青岛的名片。随着城市的发展和旅游业的兴起，现在，青岛市区海滩上的蛤蜊越来越少，“赶海挖蛤蜊”的景象也在逐渐消失。不过，这并不会阻挡青岛人对蛤蜊的狂热之情，每天一早都会有一队队大货车，装满蛤蜊和海水，从红岛运往市区的大小市场，卖蛤蜊的商家都会把蛤蜊放在盛满海水的容器中，一来让蛤蜊把肚子里的泥沙吐干净，二来可以最大程度地保证蛤蜊的新鲜。现在每年从5月开始，红岛都要举行每年一届的蛤蜊节，在那里，你可以尽情品尝各种风味、不同做法的蛤蜊。

“一方水土养一方人”，这就是青岛人的“蛤蜊情结”。吃蛤蜊不仅是青岛人的生活习惯和方式，也成为了外地人走进青岛、感受青岛这座城市魅力的品牌。

# 暖洋洋的油菜花

□ 李国章

春到巴蜀。坐上从成都开出的大巴，不久就看到漫山遍野的金黄。儿时记忆中的油菜花，和我在旅途中不经意重逢了。

黄色成为了天地的新宠，山川一派流金溢彩。那些平时就极富乡土韵味的连绵丘陵、错落村庄、山林竹海、纵横溪流，在一朵朵、一簇簇、一片片、一坡坡黄色油菜花的点缀、覆盖及渲染下，更显出田园精华之深邃，以及造物主的匠心。视线所及，菜花吐蕊、蜜蜂飞舞，金黄色的波涛在春风的海洋中上下翻滚，“油菜吐芳华，千里尽金黄”，真是妙不可言。

油菜生命力旺盛，最容易种植。巴蜀水风调雨顺、气候湿润、土地肥沃，历来就是我国油菜的主产地之一。每年的冬春休耕期间，勤劳的农民在田里撒上油菜籽，播种后约两个多月就能开出美丽的油菜花，而成熟后躺在其中那黑黑、小小、圆圆的果实，便是我国第一大食用植物油的原料了。

以前的江南，尤其在西南三省区，油菜籽是农民一年中主要的经济收入之一，菜油也是老百姓生活中最主要的食用油。川人都晓得，用菜油炒出来的回锅肉、鱼香肉丝最正宗最好吃，做辣椒酱、豆瓣酱向来都以菜油为首选。很久很久以前，老百姓还用菜油灯照明。

正当赏花兴致浓郁之时，忽见身旁农

舍里走出一青年农妇，冲着半山腰吼出一串熟悉的川音：“二娃子，你个砍脑壳的，疯够了没得？回家吃饭咯——”从这严厉的呼唤声中，我听出的是母亲的挂念和期盼。这声音好亲切，也让我想起童年在院墙外油菜地里与小朋友玩耍嬉闹，多次让长辈呼喊的情景。

她转脸看见我的微笑，自己先不好意思起来，“农村人嗓门大，叔叔莫笑话。”

我怕她尴尬，赶忙把话岔开，“这些菜花开得好巴适，今年收入肯定好得很哟。”

她听后笑了笑，嗓门还是那么大，“现在农村经济发展了，活路多了，也不只靠这些油菜来钱。就是看到这些金黄金黄的山，金黄金黄的地，心里就暖洋洋的，觉得新一年的生活真正开始了。”

我愕然，一个农村妇女的大白话竟然如此达观、深刻，还带着城里人久违的朴素的诗意，我一时说不出话来。

返回的航班上，我特意选了个靠窗的位置。当飞机腾空而起，更壮观的油菜花景色一下子涌入眼帘，小片如繁星点点，大片似大海汹涌，这些温暖喜庆的金黄色小花儿，让广袤的巴蜀大地披上了色彩斑斓的春装。新的一年生活真正开始了。

**旅途 JOURNEY**

# 人人皆可为“创客”

□ 杨颖

你还不知道“创客”？

你OUT了！

年过六旬的退休老人李荣标，用半年时间自学机械制图软件，设计出了能爬楼梯的轮椅，不仅填补了市场空白还荣获了国家专利。然后，他成立了一家科技公司，当上了总经理。

这就是“创客”。

“创客”这个词起源于欧美，最近两年尤其火。典型的创客是这样一类人，他们使用数字工具设计并制作出模型，在开源社区中分享设计成果、进行合作。他们用3D打印机之类的工具自行制造，也可以在电商上找到制造商生产。他们不必是IT技术男，也可以是普通人，甚至文艺青年。

当业余的老大爷也变成“创新达人”，那么人类已经不能阻止“创客”了。

拜伟大的互联网时代所赐，开源软硬件、社区及新兴的桌面制造机器，降低了生产成本，催生了DIY(自助式)微制造运动。将来，任何人都可以成为制造商。创新不再由大公司包揽，而是由业余爱好者、创业者和专业人士等无数个人推动，这就是“创客运动”。

其实很多以“创客”自居的人并不是典型的创客，而是崇尚“创客精神”——喜欢DIY，强调个性和创意，乐于分享协作，因为通过虚拟社区里的合作，才能降低设计、生产和融资的成本，让创业变得简单。他们把创新作为一种乐趣，生产社会需要但还没有出现的产品。

有人把创客精神和“山寨文化”联系在一起，认为二者一样，都讲究“公开”“分享”。其实，二者的不同在于，前者的分享体现出乐趣和互动，后者则体现了一种投机和惰性。创客的鼓吹者——前《连线》杂志的主编克里斯·安德森就指出，创客精神要求一种“回馈”型的社会契约，这正是“山寨文化”最缺少的。

作为一种运动，“创客”现在仍主要存在于西方社会中。但作为一种精神，我们希望中国能有越来越多的“创客”出现。如果有越来越多的家长不送孩子去补习班，而是去DIY工坊；如果有越来越多的大学不只关注论文，还鼓励创业；如果有越来越多的山寨企业也开始想做不同的产品和能增加价值的东西，那么，我们就离中国梦的实现近了一步。

再不创新，我们就老了。

## 新职业

# 咖啡师是怎样“煮”成的

□ 陈颐

一杯意式特浓咖啡在30秒内从咖啡机欢快的响声中喷放出来，咖啡室内立刻弥漫出一阵浓郁的香味。“第一口不要放糖，趁着热乎喝下去，第二口再放整整一包糖，品味先苦后甜的感觉。”31岁的专业咖啡师James端起咖啡杯，微笑着演示如何品味咖啡的技巧。只见James将嘴唇贴到咖啡杯上，似乎是吸了一口，同时从口中发出一种奇怪的响声。“这叫啜食，可以使咖啡在口中得到充分的释放，把你的食道充分打开，尽情在口中每一个部分品味咖啡的味道。”在我尚不清楚食道是否打开充分时，第一口咖啡已经下肚，太苦了。我模仿着James的做法，把一袋白糖全部倒入小小的咖啡杯中，并将剩下的三分之二的咖啡一饮而尽。“啊，太甜了！你每天喝几杯咖啡？”我问。James似乎意犹未尽，露出很陶醉的样子说，“咖啡对我来说是生命中的一种习惯，是心理也是一种生理上的需求。我什么品种

都喝，生活中平均每天4至5杯，晚上10点后也会喝一杯意式特浓咖啡。在工作中进行培训时，平均一天要喝60杯”。

作为一个有着近10年与咖啡打交道的咖啡师，James经历在制作咖啡培训中最令人感到神奇的，是在卡普其诺咖啡上绘制图画。只见James先在漂浮着奶液的一杯咖啡上点入几滴浓缩牛奶，再用一根专业小棍，在咖啡表面描绘出不同的图案，每完成一个图案都引出我的惊呼，因为每一款的图案都是那么地逼真。James说，评判一杯绘出图案的咖啡质量的标准是图案的美观、清晰度和持久性。

我告诉James，我也是一名咖啡控，每天上午喝一杯咖啡才会感到心安，但对于如何喝咖啡还是一名初学者，如果想当一名咖啡师，不知需要具备什么条件。James说，在中国，咖啡师还是一个新兴行业，比较辛苦，不仅需要精力而且需要财力的投入，因此必须有热情和激情。还

要能坚持，如果热情高、激情高，不能坚持下来，也不可能成功。对于普通人来说，咖啡只是一杯饮品，但对于咖啡师，他必须热爱咖啡文化，了解咖啡的原产地，咖啡的烘焙知识。

国际上每年都组织各种类型的咖啡制作比赛，如在世界咖啡比赛(WBC)中，评委会要求选手在15分钟之内将4个品类的咖啡各做出4杯，其中两种是浓缩意式和卡普其诺，另外两种是自创。“在15分钟做出12杯咖啡饮品，还要讲解并做服务，这并不是一件容易的事情。此外，咖啡师不是一个人就能做好的，需要整个团队的努力，队员包括原产地农民、咖啡豆烘焙师，专业技术高的烘焙师会专门针对咖啡师的手法和力度来配置咖啡。”

如果一个人想学习做咖啡DIY的话，应该做哪些准备？James说，一杯咖啡的因素在国外包括4个M，即设备、保养、咖啡师、环境。在中国则包

括咖啡机、咖啡磨、咖啡豆、咖啡师，还有水。咖啡壶可从虹吸壶做起，现在流行的一种是滴滤式，家庭可以配法压壶，还有适合家庭发烧友玩的电动咖啡机，专业半自动的机器，至少1万元。学习选择咖啡豆，可以从了解各大洲的咖啡产地学起，如世界第一大咖啡产量国巴西的咖啡纯度高，哥伦比亚的口感有酸度，中美洲危地马拉有蓝山咖啡，口感芳香，有明显的水果香味。

James特别提醒说，咖啡豆要现磨现做。由于咖啡豆烘焙完需要呼吸周期，咖啡中所含的化学成分和二氧化碳气体在2至3个月时峰值最高。水温最高不超过96摄氏度，手冲控制在85至94摄氏度，取决于豆子的烘焙情况。水不要用纯净水和蒸馏水，那对口感的影响不是很好，最好是用经过软化含有一点矿物质的净化水。



109岁高龄、24小时开放、5美分涨价至2.25美元——

# 话题不断的纽约地铁

□ 孙宇挺

坐过北京的地铁，你一定会对北京地铁一号线和二号环线的设施陈旧印象深刻。然而，走入纽约地铁站，或许你才会明白什么叫做历史感。

纽约第五大道旁的7号车地铁站台，一根根“工”字钢柱几乎赤裸地矗立在其间，支撑着低矮的地铁站空间，狭隘的站台上仅有两排座椅还是木质的，如果说当立柱用的“工”字钢柱还有人年复一年为之刷漆如新，那么，木质座椅的黑旧外表则更能表达此间设施历史之悠久。

此外，纽约地铁站进出口处的钢条转门、陈旧的上下转乘廊道，无不透出纽约地铁百年历史的痕迹……

纽约地铁今年将达109岁高龄。

1904年10月27日，纽约市第一条地铁南北干线正式通车，时任纽约市长的乔治·麦克莱兰手握操纵杆，开始了纽约地铁的处女行。他用26分钟跑完了全长9.1英里、途经28个车站的全市第一条地铁线路。

经过一个世纪的发展，纽约市地铁已经成为号称全世界最有效率的地铁系统。今天，纽约地铁共有468站，运营轨道长度总计约660英里，地铁车厢数超过6400节，列全球第一。大中央车站和时报广场站是纽约地铁最重要的枢纽中转站。

尽管美国是“车轮上的王国”，但在纽约，地铁仍是当地民众及游客必不可少的交通工具，据统计，每天进入曼哈顿中央商务区的客



流中，搭乘地铁的为62.8%。相比较而言，纽约市人口总数也不过800万人。

中国著名社会学家费孝通1943年和1980年曾两度到访纽约，纽约地铁给费老留下深刻印象。他记得，第一次到访时，纽约地铁票价仅5美分，然后后一次票价已然升至50美分，整整升了10倍。

在100多年前开通后的很长一段时间，由

于政府提供补贴，纽约地铁票价一直保持在5美分。后来补贴取消了，票价就涨了。涨得最凶的是最近这些年，2009年6月，我首次来到纽约，就遇到地铁票涨价。当时，纽约地铁和巴士的单程票从2美元调升到2.25美元，30天月票从81美元涨到89美元；次年10月，纽约地铁和公交系统决定再次调价，将公交地铁月票价格调升17%，从89美元涨至104美元，不

过其单程票价保持不变。而这已是3年间纽约地铁票第三次涨价。

纽约地铁因其丰富多彩的地下生活而为人津津乐道。诸多街头艺人云集在较大的地铁中转站内给乘客表演，吹拉弹唱一应俱全。这一行为甚至得到地铁运营方的赞助，专门有一批艺人参加纽约地铁音乐的表演。据说，纽约每周都有100多人或团体在纽约地铁站的25个位置进行表演，其中甚至有非洲科拉琴这样罕见的乐器表演。

也有艺人穿梭在行进的车厢内卖艺，几个人，数把琴，弹奏加清唱，会让冬日午后的地铁车厢荡起一缕春意。

纽约地铁24小时开放，所以犯罪也成为地铁的话题之一，不过犯罪率自从上世纪90年代以来一直呈下降趋势。这几年，无论是做秀还是为了拉近与民众之间的距离，抑或是为了彰显纽约地铁的安全，纽约市长布隆伯格常常乘地铁上下班，获得了“地铁市长”的称号，也为纽约地铁平添一段佳话。

哥伦比亚大学研究纽约历史的学者表示，如果没有地铁，每天会有更多的车辆进入曼哈顿，交通堵塞和昂贵的停车费将使纽约市无法居住，纽约就不可能成为现在这样一座伟大城市。

