

酒香登州路

“阅读市北”之
老街寻踪
(第3集)



青岛啤酒博物馆A馆。



扫码看精彩视频

由酒瓶、喷出的酒水和酒杯组成的拱形门。



夜色下的登州路。杨广科 摄



飘荡着麦芽香味的登州路。徐倩倩 摄



把酒言欢。杨广科 摄

在外地人的眼里,青岛是“哈啤酒吃蛤蜊”的地方,在青岛,有那么一条街,它不仅坐落在青岛啤酒的发源地,还因为在这座城市最具特色的啤酒文化而闻名于世,这就是登州路,一条因啤酒而逐渐嬗变成一条啤酒特色街。

据地方志记载,登州路是青岛第一条马路,迄今500多年,明朝时为通往即墨县城的古驿道,素有“九曲八弯”之说,青岛建市后,又是前往台东镇的主干道。现在的登州路,由三条支路组成,南起大学路,北到松山路,向东止于延安二路,大体呈“T”字形结构,全长5000余米。

登州路东端入口与著名的台东步行街接壤,由东往西进入拱形门,啤酒街大门的造型,是由酒瓶、喷出的酒水和酒杯组成的。路面铺设青啤基色——绿色沥青;配上老式啤酒杯、浪花、蛤蜊等20余种抽象图案;井盖上面可爱的卡通动物形象图案是历届啤酒节吉祥物,展现了

啤酒文化的独特魅力和浪漫情怀。

一眼望去,街道两旁酒店林立,醉翁卡通、圆柱形的储酒罐等啤酒元素随处可见,整条街道的空气中飘荡着啤酒麦芽的香味。脚下人行道采用了绿、红、白等8种颜色的马牙石路,头顶上是宛如波涛一般的曲线街篷,还有身旁那红砖白边尖顶罗马柱的欧式建筑,仿佛让人置身于异国情调之中。

啤酒街全长1200米,经营面积4.5万平米,现共有各类商户150家,2005年8月开街,2010年被评为“中国特色商业街”。登州路56号就是青岛啤酒一厂和啤酒博物馆就坐落于此。

每到炎炎夏日,青岛人喜欢喝散啤,所谓散啤就是当天的鲜啤酒,口感十分凉爽,淳香。就近喝上一杯,或者用专用塑料袋装上拎回家而成青岛一大独特市井文化,然而,在啤酒街上,啤酒的种类却多得出奇,有扎

啤、生啤、原浆、黑啤等,其中最受消费者喜欢的要数扎啤和原浆啤酒。

据了解,所谓扎啤和原浆都属于一种没有经过发酵的生啤酒,其中原浆是没有经过过滤的一种啤酒,酒色略混浊,营养价值极高,口感凉爽醇绵,清香扑鼻,街上的店家们每天把啤酒厂刚刚出产出来的原浆啤酒,直接通过专供管道输送到各个店家,十分新鲜,而令人心旷神怡。据不完全统计,仅登州路啤酒街一天的销量就达到上百吨,着实让人叹为观止。

青岛人喝啤酒最喜欢搭配的一道菜当数蛤蜊。蛤蜊的做法也很讲究:有石煮蛤蜊,辣炒蛤蜊,蛤蜊余汤……在登州路各家酒店中,做法不下十几种,然而万变不离其宗,品尝的是原汁原味,突出的是鲜嫩爽口。在林林总总诸多做法之中,无疑,辣炒蛤蜊是最著名的一道菜:蛤蜊须是当地最好的

红岛蛤蜊,皮薄肉嫩,鲜中带甜,买回后吐净泥沙,下锅时加葱姜蒜和少许辣子、料酒猛火急炒2~3分钟后开盖即出锅,最大保留了蛤蜊的营养成分,且鲜香辣俱佳。

不论是啤酒还是蛤蜊,青岛人历经百年却始终如一,坚守那不变的味道,不管是高朋贵客,还是好友相聚,青岛人总是喜欢把啤酒和蛤蜊,作为一道必选酒菜。啤酒能够催发出一种激情与豪气,让这座城市有了一种独特气质,而小小的蛤蜊,却包含青岛人对这片胶州湾绵绵不断的缱恋之情,纵使走遍千山万水,也仍然无法忘怀那种独特的鲜味。

夜幕降临,华灯初上,啤酒街也迎来一天最火爆的生意,南来北往的游客,纷至沓来,沿街围坐,把酒言欢,激情释怀,天下一家。

“啤酒流过万重山,三杯下肚无事愁;酒伴华灯映红脸,南北路人一家欢。”

孙鹏 刘桓