



麻湾大集 处处“非遗”烟火气

记者探访胶州市胶东街道麻湾大集 带您体验不一样的年味儿



当地居民选购春联。



吴传礼在摊位前整理红烛。

各地商贩争相来赶集

记者来到麻湾大集看到,吃的、穿的、用的……样样都有,各种商品琳琅满目。凌晨刚杀的牛肉,还冒着腾腾的热气就已拉到麻湾大集了。“鲜嫩的牛肉,当天屠宰,现切现卖,45元一斤。”摊主刘先生说。

一排排的羊肉,羊排陈列在挂架上。“新鲜的羊排35元一斤!”来自高密胶河农场的孙先生向来往的客人吆喝着。在蜜薯地瓜摊前顾客络绎不绝。“沙土地的地瓜,面甜面甜的。”来自西海岸新区的张大叔边给顾客

装袋子,边给记者介绍。

“咱们麻湾大集地理位置好,前来赶集的人也多,销量比别的大集高,周边县市的商贩都愿意过来赶集,所以咱们这里大集上的东西最齐全。”小麻湾西村村民王先生告诉记者。

海鲜品种多达上百种

记者注意到,大集上海鲜品种非常多,有新鲜的蛤蜊、扇贝、海蛎子和海虹等贝类,有鼓眼鱼、带鱼、黄花、鳗鱼、鲳鱼、鲅鱼等海鱼,还有虾虎、比管、墨鱼、海捕大虾和各种干海鲜等等,品种多达上百种。

“我们胶东人对于海鲜都非常喜欢,可以说‘宁可食无肉,但不能少了海鲜’。”在大集上,前来赶集的胶州市民刘才玲大姐乐呵呵地说,胶东出产的海鲜种类很多,而且季节不同,市场上的海鲜品种也会有很大的不同,会吃海鲜的胶东人,也会跟着季节的变化来选择应季的海鲜来食用。

鲅鱼是市民最喜欢吃的海鲜,家常炖鲅鱼、红烧鲅鱼、熏鲅鱼、甜晒鲅鱼和鲅鱼饼子等等;胶州民间艺人宋胜清制作的汤腌鲅鱼,被列为胶州市级非遗;还有备受青睐的鲅鱼饺子等。吃海鲜不仅讲究新鲜,更讲究“时令”。冬季是带鱼的捕捞旺季,红烧、干煎、油炸,都是带鱼的经典吃法。

传统手工红烛受热捧

丰隆屯村被誉为“蜡烛村”,传统手工艺大红挂蜡传承了上百年。每年一进腊月门,当地红烛艺人开始加班加点忙碌起来,每天至少工作十六七个小时,用近20道工序生产出大红蜡,再通过当地的大集销往千家万户。

60岁的吴传礼是后丰隆屯村的村民,他与红烛打了40多年的交道。“我们村原先有三四十家做红烛,现在

仅剩下三四家了。我从十六七岁便开始赶集,选择从制作红烛的村民家中进货,到附近的各处大集去售卖红烛。”吴传礼告诉记者。

“胶东地区春节有个风俗,家家户户都要备上两支吉祥大红烛,从除夕夜到初二,每天晚上吃饭时红烛都要亮着,一是为了明堂祭祖先,二是为了在新的一年里照亮光辉的前程。”吴传礼说,一对红烛六两、八两和一斤的都有,每对红烛的价格在七八元到二三十元之间。现在村里拆迁后很多人都住楼房了,用红烛的村民少了许多,但老传统文化还是保留下来了,住在农村的老胶东人,很多人都是他的回头客,每年都要来买他的红烛。

非遗黄香仍然很“吃香”

“非遗黄香的销售情况还可以,赶一次大集能卖二三百封黄香。”吴传礼说,中国人重视祭祀祖先,制香手艺是许多地方不断传承的手艺,在胶东街道谈家庄村网格,制香老手艺就传承了上百年。除了代理销售红烛,黄香也是他代理的另一个品种。与红蜡相比,传统黄香在年前这段时间更“吃香”。记者在麻湾大集看到,多名商户代理售卖谈伟生产的传统黄香。每年入冬以后,“会制香的村民就聚在一起制作黄香,让‘农闲时节’变增收旺季。”据谈家庄制香大户谈伟介绍,谈家庄制香历史,村里没有明确的记载,只知道在他爷爷那辈村里就有人跟着长辈做香,距今至少上百年的历史。谈伟说,上世纪八十年代初,他的丈人高惠义承包了村集体体的制香设备,做起了传统黄香,而他的制香技艺也是丈人手把手教出来的。眼下,谈伟所坚守的传统黄香制作技艺已被列为青岛市级非物质文化遗产,老谈香非遗工坊的车间被认定为青岛市级“非遗工坊”。

观海新闻/青岛晚报 记者 马丙政 马妮娜 摄影报道

■深谈一点 去麻湾大集这样走

大集时间:每逢农历四、九。

地址:胶州市胶东街道小麻湾西村驻地。

公交:从青岛四方汽车站坐车到胶州市汽车站下车,再从胶州汽车站乘坐27路公交车即可。

自驾:从青岛市区沿青兰高速到营海高速路口下,沿胶州市海尔大道,一直向北到达204国道,东行到胶东街道驻地即可。



扫码看视频



讲文明 树新风 公益广告

您懂得 遵纪守法 诚实守信
别忘了 依法纳税 公平竞争



中共青岛市委宣传部