



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



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

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。”小麻湾西村村民王大先生告诉记者。

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半小时,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。”据谈家庄村制香大户谈伟介绍,谈家庄村制香历史,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

■深读一点 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,再从胶州市汽车站乘坐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