

宅在北宅

非遗真味香 春节暖人心

地瓜和黄豆为主料,辅以玉米粒、花生等配合,经过崂山区北宅街道的村民之手,撼成一种当地传统的主食制品,名曰“真味”。腊八节后,就进入了热火朝天的“忙年”,蒸真味便是一项“重头戏”。每逢真味在农家院里出锅,豆香四溢的蒸汽传递着村民幸福的期待,趁热咬上一口,甜香在口中,幸福在心间。“真味”虽然朴素,却记录着青岛人舌尖上的老味道。2022年,“北宅真味”入选第七批崂山区非物质文化遗产名录。



蒸真味是一项忙年重头戏。

“真味”滚出浓浓年味

真味,作为青岛地区的一种美食,在崂山、即墨、城阳等地均有流传,大凡上点年纪的人都记忆犹新。如今,很多地方对这种特色食品已经逐渐淡忘,而在北宅,这种非遗美食制作技艺却一直保留传承了下来,并成为当地最具代表性的美食之一。

旧时,北宅地区一直以农业生产为主,但人均耕地少,水利条件较差,只能种植地瓜、花生等耐旱农作物。在物资匮乏的年代,北宅农村家庭都有种植地瓜、花生、豆类等粗粮,勤劳的山里人用最朴素的食材,调配出一份回味良久的健康和甘甜。特别是地瓜,由于产量高且适于山岭薄地生长,自清朝时传入崂山地区以来即被广泛栽种,很快就成了当地民众的主食之一。由于地理位置具有得天独厚的优越性和特殊性,北宅一带的地瓜不仅长得好、个头大,淀粉含量高,出干率也高,因出来的地瓜更是甜如蜜,品质是其他地域不可比拟的。

高端的食材,往往用最朴素的制作方法。当地村民围绕地瓜的存储、加工、

制作也逐渐形成了一整套技艺。比如,煮食、烤食、地瓜饭、蒸豆包、“面汤面”等。而把生地瓜干碾成小碎块,加以其他杂粮,混入豆浆沫一起制作成团蒸熟吃,用这种方法制作出来的食物被称为“汽馏”,后来逐渐演变为“真味”。在过去,真味作为年前年后餐桌上不可缺少的面食,一般家庭都会在年前蒸上几锅,蒸熟后晾好放到温度适宜之处,可以一直吃到元宵节。制作真味的过程被称为“滚真味”,在今天,农历新年“滚真味”仍然是北宅许多家庭一直延续下来的习俗。除了是春节的必备美食,真味还寄托了北宅人民的一份美好期望。每年正月二十五,据说是仓王爷的生日,也叫“填仓节”。这天,北宅家家户户都会再蒸上一锅真味用来供奉仓王爷,祈盼仓王爷保佑全年风调雨顺、五谷丰登。可以说,真味不仅是崂山美食的一个特色,也是最具年味的代表之一。

原料地道工艺讲究

北宅真味的制作手艺在当地具备广泛的群众基础,多数中年妇女都会制作。经过百余年的历史传承,北宅真味

在继承传统技艺的基础上,在生产工艺和配方上不断改进,每一道步骤都凝结着劳动人民的智慧和对生活的热忱。

一锅真味要想做出好味道,除了原材料要地道,制作工序也颇为讲究。首先,晒地瓜干要挑选好的、有面儿、去皮儿的地瓜中间部分,洗干净后放到平房顶上或席子上晒干,晒干的地瓜表面干净,有一层白面儿,这样的地瓜干做成真味后口感偏甜。再说掐地瓜干,将晒好的地瓜干放到石碾上碾成地瓜碴子,碴子不能太细,要大小错落有致,吃起来才有黏劲儿。

接着泡黄豆也有技巧,黄豆选用籽粒饱满、没有虫口的优质黄豆,加入天然崂山水泡12个小时以上。接下来,将泡好的黄豆用石磨磨出白花花的豆浆沫,在磨制过程中不能加水,保证豆浆沫原汁原味,营养成分不会流失,磨出的豆浆沫质地更加细腻,与掐碎的地瓜干混合也会更加充分,做出的真味也更加香甜。

原材料都准备好了,接下来就是真味的“拆、撼、蒸”三个步骤。拆真味是将真味碴子和豆浆沫按照比例放在大盆里和面,再加上些红小豆、玉米粒、花生等粗粮,手工反复揉捏,揉均匀,软硬适中

即可。下一步就是撼真味,用双手从盆里挖出一块面团,夹在两手掌心中间,一只手用大拇指用力往中间挤压面团,另一只手旋转面团,捏出近似谷仓的形状即可。撼好的真味放入大铁锅中均匀铺开,大火蒸一小时左右,混着地瓜、豆浆的清香,热腾腾的“真味”就出锅了,豆香四溢,口感甜美。每当受访者回忆起这些经历,他们的脸上还带着幸福和满足。

非遗美食韵味醇香

时移世易,沧桑巨变。20世纪80年代,北宅街道实行退耕还果,樱桃、杏、桃等各种果木栽培得到了迅速发展,物质生活水平逐渐提高,食物越来越精细,花样也越来越多,真味这种粗粮食品也渐渐被人们遗忘了。

近几年,人们对原生态、绿色食品的追捧让曾一度淡出餐桌的真味又逐渐回归,并成为大众喜爱的网红食品。上百年时间似乎经历了一个轮回。这一轮回,诉说着社会的飞速发展,也映射出人们的日子越来越好,对幸福生活的追求也越来越高。随着电商平台、同城快递、农特产品展销会、农特产品大集等销售渠道日趋丰富,真味作为北宅主要的特色农产品之一走进了千家万户,不仅让老一辈的青岛人找回了儿时的记忆,也得到了年轻人的欢迎和喜爱。在保留特色口感的同时,北宅真味也变出了“新花样”,推出了十几种不同口味,让消费者一饱口福。

近年来,北宅街道聚焦非遗文化的保护传承,推动传统文化产业化、规模化,带动老百姓致富。北宅真味已经成为当地农民灵活就业、脱贫致富的一个掘金点,并形成了以崂山区北宅街道为核心,逐渐辐射周边市区的“美食朋友圈”,不仅提高了北宅农特产品的价值和知名度,实现居民增收,更使民俗文化得以传承发扬。目前,北宅街道正在建设“山东手造”非遗展示中心以及非遗工坊产业园,持续激活非遗文化生命力。承载着百年历史,寄托着民俗特色的北宅真味,也将继续“香”飘万里。

观海新闻/青岛早报记者 杨健
北宅街道供图

浙江路:市井烟火的别样形态 ⑤

老市区的任何一个地方,人们一抬头,便能看到它挺拔秀丽的身姿。

天主教堂建成时叫圣弥厄尔教堂,是中国境内的唯一祝圣教堂,由德国天主教会募资兴建。据传,教堂本来要建至百米以上,因希特勒上台之后,穷兵黩武,经济和金融重点都转向了基础工业,德国政府禁止资金外流,于是钟楼只建了一半便匆匆收场。此说有待考证。且不说以当时的建筑材料和机械设备能否将楼盖到百米以上,仅就目前钟楼的基础面积推算,若建至百米,必定比例失调,既无美感,也不牢固。

天主教堂是典型的哥特式建筑,平面十字结构,陡峭的屋顶给人冲破一切阻力、奋勇向上的力量感,而大块的花岗岩基座和巨大的石质拱门,又给人以安心的稳定感。这是哥特式建筑充满哲学意义的精髓所在:既脚踏实地,又高耸入云。

天主教堂东侧的圣言会会馆、西侧的圣心修道院是德国驻华传教士安治泰主教主持修建的,建设年代都大大早于圣弥厄尔教堂。当时,安治泰将财力和精力都放在圣言会会馆和圣心修道院上了,只在这两院之间建了一个简朴的平房天主教堂,圣弥厄尔教堂是在拆除平房教堂的地基上建起来的。

圣心修道院建于1901年,与教堂只隔着一条窄窄的马路。修道院的设计注重私密和警觉,只有一个侧向小门可以进出,所有的窗户既窄又高,从外面根本无法窥视修道院的内部。初期,修道院只招收德国女孩,1914年日据青岛后,开始接收英美等世界各地的女学生,1922年后,也招收中国的富家女孩。

修道院设宗教、德语、法语、英语、汉语、算术、地理、历史、自然、制图、绘画、家政、音乐、雕塑等课程。一位曾在圣心修道院住过的修女说:“当初,我们想象

中的住处是中国式的。与此相反,我们看到的却是一座很漂亮的地道的欧式楼房。所有设施都十分完美:修道院、大小厅堂、餐厅、厨房,还有二层楼那条开有二十扇窗户的走廊,既宽敞又明亮。这里毫不缺少空间和光线的感觉。优质的壁炉将温暖送向每个角落……楼上是我们的住房,而城市在我们的脚下。从这里,可以看到一幅秀丽的海景……”

1949年之后,圣心修道院变成了山东省海洋仪器仪表研究所,研发和生产海洋浮标、洋流测试仪器等,属高科技部门。沿长长的拱形门洞走进内院,眼前豁然开朗。院子里别有洞天,阳光灿烂,花木葱郁,露天的折返楼梯通向每一层楼的平台。曾经戒备森严的修道院,其实是一处令女孩子们快乐、舒心的生活场所。

节选自《青岛文化地图》
青岛市民政局 主编



安娜别墅对面是一个消防队,鲜红的车库大门分外醒目。消防队院内有攀爬训练墙、高架独木桥,战士们每日在上面爬上翻下,身手敏捷。救火现场的演练只能在马路上进行了。只见消防兵胸挎喷水枪,左右手各提一卷水龙带,一只手将水龙带抛向前方,另一只手提着另一卷疾步向前,接上卡口后再抛出第二卷,迅速跑上前去,在水龙带的尽头接上喷水枪,百米的距离,瞬间就完成了。

浙江路的最高处是青岛天主教堂。这座1932年开工、1934年落成的大教堂,钟楼高五六六十米,顶端的十字架高约五米,总高度超过六十米。很长一段时间里,它都是青岛的最高建筑。在青岛