

宅在北宅

迎着暖暖春风,不久后青岛人就会迎来樱桃花的浪漫季节。告别寒冬的冷清,有多少人已在期待满山的樱桃花,在山居的房前屋后,在一层层梯田式的山坡上,犹如雪盖半坡。“小樱桃,大网红”,山好、水好、气候好,樱桃是春夏的信物,亦是“中国樱桃之乡”北宅丰饶风物的甜美“吉祥物”。今年的樱桃虽然现在还吃不上,但果香四溢的樱桃酒,却已香飘四方,惹人沉醉。不妨先来了解与“品尝”一番北宅樱桃酒的工艺与文化、传承与发展,感受这个甜美的乡村文旅“IP”怎样一步步“开花结果”,在酒香四溢中陪我们共同等待新一季的喜悦。

北宅樱桃甜美惹人醉

“流光容易把人抛,红了樱桃,绿了芭蕉。”历代文人墨客,都对樱桃有一种执拗的心仪。唐朝有很多赞咏樱桃的诗词佳作流传后世,《全唐诗》中提到樱桃的就有94首。就是这样一种玲珑剔透、味美形娇,堪称水果“红宝石”的“小家伙”,让青岛人心向往之,每逢樱桃红了的时候,结伴而行,轰轰烈烈的吃樱桃大军涌进山里采摘、品尝,其壮观场景仿佛诉说着“这才是地道青岛人”的标志和仪式。更让外乡人艳羡,他们边说着“青岛人有福”,边不惜驱车几个小时被小小樱桃带去“北宅山上有风的地方”。

虽然樱桃甜得令人多巴胺爆棚,实际这是一种非常友好的果糖,对于控糖人士来说,樱桃也是为数不多可以大快朵颐的水果之一。在民间,将樱桃“常驻”身边的好办法之一便是酿樱桃酒,清亮、甘甜、醇厚的果香悠长缠绵,樱桃酒的微醺令人迷醉。

崂山区樱桃种植有近千年历史,其中北宅街道最为集中,共有1.1万亩桃园,55万余株樱桃树,品种有大红樱桃(櫻珠)、小红樱桃、櫻黄、短把等。2005年5月,北宅街道被命名为“中国樱桃之乡”,2007年,北宅樱桃种植技艺入选首批区级非物质文化遗产名录。在这里,成千上万的樱桃树每年不仅能满足游客的口腹之欲,熟透的樱桃还被聪慧的北宅人民制成了美味佳酿,配合优质的崂

一杯樱桃酒 期待新一季



北宅山好水好樱桃糖度高。

山水酿制出的樱桃酒紫红晶亮,香味四溢,酸甜可口,是果酒中的上品,深受当地人民喜爱。2012年11月,樱桃酒酿造加工技艺入选第四批区级非物质文化遗产名录。

山好水好樱桃糖度高

下周即将迎来春分时节,也意味着踏青赏花会逐渐丰富我们的业余时间。久居城市的人和游客为观赏到好看的樱桃花,将慕名直奔北宅。其实在我们看得到的花开似锦背后,是勤劳的人们定期松土、施肥、剪枝、浇水、整园、除病虫害,从开花忙到结果。在北宅多个村子里,里祖辈辈保留着在门前地畔果园种树的传统,种树首选果树,果树首选甜樱桃。

能把一条山沟变成花谷的樱桃花,是春天的画家;能让熬过一冬沉寂的樱桃树实现生命的怒放,源源不断地盛开、飘香、结果、甜蜜,更是崂山生态密码的“地利”,是北宅勤劳人民的“人和”。

崂山为何是一个极好的产区?22至24摄氏度是植物光合作用积累有机物的最适宜温度,每年4至6月份,樱桃、杏等水果成熟时能积累大量有机物,相反内陆地区因过于炎热,产的水果口感较差。崂山北宅又是最适合产樱桃、杏等水果的地方,主要原因是既享受到了

海洋对温度的调节作用,又接受着充足的阳光。其次,崂山山体以花岗岩为主,岩石比热小,有阳光时能迅速升温有利于植物光合作用,到了夜间又迅速降温,减少植物呼吸代谢对有机物的消耗。因此,在这一地区,春季成熟的水果品质极高。统计数据显示,近两年测得崂山小樱桃的含糖量最高接近30Brix(蔗糖浓度),远超出其他地区樱桃的含糖量,这表示高糖度的北宅樱桃是非常适合做酒的原材料。

北宅樱桃酒为何好喝?樱桃含糖度高,再加上浸润着崂山最本真灵气的好水,才能酿成一款好喝的樱桃酒。纯正的北宅樱桃酒采用优质崂山泉水酿制,水质清澈甘冽,含有多种矿物质。有了好水的滋养,以及核心的优中选优的主要原材料——崂山产熟透的樱桃果,浆满、肉软、皮薄,色泽鲜艳,酸甜可口,糖度高,再加上“曲为酒中骨”,樱桃酒用曲,最好是每年的中伏季节,选用优质的小麦,在通风透光,环境适宜的室内制作,以保证糖化发酵酶。

樱桃酿酒让幸福“常驻”

樱桃酒酿造过程精细而复杂,会经过打浆、糖化、发酵、封缸、压榨、陈储、调整等全部工艺流程。为了不辜负最优质的原材料,北宅樱桃酒研发团队与高校



樱桃酿酒让幸福“常驻”。

合作,创新酿酒理念,吸取古老工艺,创新出一种“果酒分离”的酿造方式。将发酵产酒精和产酒划分成两个独立的过程,每一个过程都在更适合的环境下进行,让发酵后的酒精经过蒸馏最大程度去除有害物质,又保留水果独特的风味,直至酿制出的樱桃酒紫红晶亮,酸甜可口,成为果味极其浓郁的新型果酒。

樱桃酒酿造加工技艺是对崂山民间传统技艺的继承和发扬,有着深厚的文化底蕴和较高的历史人文价值。作为青岛地区酿酒业的珍贵非物质文化遗产,这一传统技艺亟待更好地保护和发展。

“每年必须至少去一次采摘樱桃,去打卡、拍照,不去,就好像失恋了一样。”有网友这样说。也有的市民说:“樱桃上市的季节,处处都是赤玉盈村、红珠满筐的景象,总想起远方的朋友,想方设法把樱桃送往外地,让他们尝鲜和觅得故乡的味道。”如今,一款款味美的樱桃酒经过成熟的销售渠道,同样成为一解乡愁、寻觅甜蜜、向往幸福的寄托,不管是到北宅街道亲自选购还是通过电商直播平台,都可轻松感知自然的醇香、幸福的味道。

山的雄奇,水的灵秀,生生不息又果实累累的樱桃,变幻出无数滋养北宅人民的财富,让智慧勤劳的人们向阳而生、四季芬芳。

观海新闻/青岛早报记者 杨健 北宅供图

青島市民政局 青島早報

聯合主辦

青島地名文化

24

其实,最初国立青岛大学教授们的生活是无忧无虑、舒适惬意的。学生只有一届,人数不足三百,教学和科研的负担都不重。校长杨振声提议,每周六下午校务会议之后,宴饮一次,一为打打牙祭,二为增进友谊。

青岛美味甚多,海鲜齐备,蚶、蛤、蟹、牡蛎以及各种鱼类,应有尽有。身为资深“吃货”的梁实秋,是这些宴饮活动的积极参加者,也是一个忠实记录者。多年后,他回忆那段岁月:

我们聚饮的地点,一个是山东馆子顺兴楼,一个是河南馆子厚德福。顺兴楼是本地老馆子,属于烟台一派,手艺不错,最拿手的几样菜如爆双脆、锅烧鸡、氽西施舌、酱汁鱼、烩鸡皮、拌鸭掌、黄鱼水饺……都很精美。山东馆子的跑堂一

南海路:君子策杖而行④

团和气,应对之间不失分际。对待我们常客自然格外周到。厚德福是新开的,只因北平厚德福饭庄老掌柜陈莲堂先生听我说起青岛市面不错,才派了他的长子陈景裕和他的高徒梁西臣到青岛来开分号……厚德福自有一套拿手,例如清炒或黄焖鲳鱼、瓦块鱼、鱿鱼卷、枇杷燕菜、铁锅蛋、核桃腰、红烧猴头……都是独门手艺,而新学的焖炉烤鸭也是别有风味的。

梁实秋称得上是美食家。他好吃,会吃,研究吃。吃在他那儿成了一种文化,一种传承,一种把玩的艺术。抗战军兴,时局那么紧张,梁实秋随学校迁至重庆,在国立编译馆任职,不忘“雅舍谈吃”。他这些风花雪月般的忆旧小品文,有人喜欢,有人不屑。但无论如何,这些文章是那个时代真实的记录:

我们轮流在这两处聚饮,最注意的是酒的品质。每夕以罄一坛为度。两个工人抬三十斤花雕一坛到二、三楼,当面启封试尝,微酸尚无大碍,最忌的是带有甜意,有时要换两三坛才得中意。酒坛

就放在桌前,我们自行舀取,以为那才尽兴。

我们喜欢用酒碗,大大的浅浅的,一口一大碗,痛快淋漓。对于菜肴我们不大挑剔,通常是一桌整席,但是我们也偶尔别出心裁,例如,普通以四个双拼冷盘开始,我有一次做主换成二十四个小盘,把圆桌面摆得满满的,要精致,要美观。有时候,尤其是在夏天,四拼盘换为一大盘,把大乌参切成细丝放在冰箱里冷藏,上桌时浇上芝麻酱三合油和大量的蒜泥,是一个很受欢迎的冷荤,比拌粉皮高明多了。吃铁锅蛋时,赵太侔建议外加一元钱的美国干酪(cheese),切成碎末打搅在内。果然气味浓郁,不同寻常,从此成为定例。酒酣饭饱之后,常是一大碗酸辣鱼汤,此物最能醒酒,好像宋江在浔阳楼上酒醉题反诗时想要喝的就是这一味汤了。

酒从六时喝起,一桌十二人左右,喝到八时,不大能喝酒的约三五位就先起身告辞,剩下的八九位则是兴致正豪,开始宽衣攘背,猜拳行酒。不作揖战,三十斤酒不易喝光。在大庭广众的公共场

所,扯着破锣嗓子“鸡猫子喊叫”实在不雅。别个房间的客人都是这样放肆,入境只好随俗。

据说,最善饮者有七人,闻一多、梁实秋、杨振声、赵太侔、陈季超、刘康甫、邓仲存。后来,闻一多提议邀请方令孺加入,凑成酒中八仙之数。别说,还真合适,与神话传说中的“七男一女”完全吻合。

这“酒中八仙”,三日一小饮,五日一大饮,自诩“酒压胶济一带,拳打南北二京”。有一年,胡适来青岛,看到他们如此豪饮,吓得赶紧戴上夫人给他的戒指,指着戒指上镌刻的“戒酒”二字,要求免战。闻一多笑呵呵地对胡适说:“不要忘记,山东本是出拳匪的地方!”

标新立异、特立独行,是闻一多身上特有的文化符号。在青岛大学,闻一多不惮其烦地向教务处提出,将他的课时安排在傍晚时分。也许闻一多是为了营造一种更好的授课氛围,也许就是一种说不清楚的个人癖好。

节选自《青岛文化地图》 青島市民政局 主編