

关注

看点

一碗海凉粉 三代守味人

始于1923年的渔家味道孙氏海凉粉做了100年



正宗孙氏海凉粉采用天然海藻古法制作。

孙氏海凉粉第三代传承人孙维涛展示海凉粉。

早报7月8日讯 盛夏的青岛,热闹的夜市摊档、乡镇的传统集市、城区大大小小的饭店,几乎都少不了一道专属夏日的清凉凉菜——海凉粉。这一取材于黄海礁石上生长的石花菜制成的美味,无淀粉、无添加,口感Q弹、爽滑解暑,是刻在青岛人记忆深处的渔家味道。很多人贪恋这一口清凉,却鲜少有人知晓,这份寻常市井小吃,藏着一门跨越百年的家族技艺。始于1923年的孙氏海凉粉制作技艺,历经孙桂昌、孙思瑞、孙维涛三代人的坚守与深耕,从街头集市的小小地摊,一步步蜕变升级为现代化特色产业。百年时光里,匠人守古法、融新意,守住大海本味,打破传承困局,让一碗凉粉走出街巷、风靡全城,成为青岛极具代表性的夏日美食符号与地域文化名片。7月7日,记者走进青岛市即墨区前吕戈庄村,听孙维涛讲述一碗凉粉传承三代人的故事。

百年古法 海味传承

即墨濒临黄海,潮起潮落间,礁石上从生的石花菜,是大自然馈赠给海边人的天然食材,也是孙氏海凉粉百年传承的根基。不同于市面上的普通凉粉,孙氏海凉粉全程古法制作,每一口Q弹爽滑的背后,都是代代相传的匠心工序。

“做海凉粉,没有捷径可走,全靠耐心和古法,一步偷懒,口感、品相就差一截。”面对记者,孙维涛娓娓道来,细致讲解这门百年手艺的核心门道,言语间满是敬畏与坚守。百年前,孙氏海凉粉第一代传承人孙桂昌扎根棘洪滩大集,以摆摊售卖海凉粉为生。1923年至今,孙家恪守最纯粹的渔家做法,只取天然石花菜为原料,不掺淀粉、不加胶质,原汁原味锁住大海的清新。

在孙维涛的讲述中,完整的古法制作海凉粉流程缓缓铺展。新鲜采摘的石花菜,先要经过多日露天晾晒,褪去杂色、风干水分,随后人工反复敲打、分拣,剔除泥沙、贝壳等杂质。之后是数遍海水浸泡、反复淘洗,彻底洗净藻体杂质,保留纯粹的海藻纤维。熬煮是整道工序的核心,也是最考验功力的关键。洗净的石花菜入锅,文火慢熬数小时,全程不停匀速搅拌,既要避免糊底影响口感,又要让海藻胶质充分释放。待汤汁浓稠挂勺,使用多层纱布精过滤,去除残渣,只留澄澈原液。最后自然静置冷却凝固,便可形成通透、Q弹的海凉粉。

时代更迭,世事变迁,孙家三代人始终坚守这份匠心。创始人孙桂昌摆摊立业,后续开办“广益成”旅店,将海凉粉做成招牌菜,即便历经公私合营等时代变革,也从未中断这一技艺的传承,1967年完整将技艺传给次子孙思瑞。此后,孙思瑞深耕海凉粉技艺数十年,通过去腥、优化配比,反复调试熬煮火候与过滤流程,改良后的海凉粉色泽通透、清鲜无腥,成为当地宴席、节庆、红白喜事的必备佳肴。1997年,孙思瑞正式传艺于孙维涛,百年手艺,三代接力,初心始终未变。

守正出新 蝶变兴业

为了让渔家老味真正活起来、走出去,2013年,孙维涛

创办青岛祥茂轩食品有限公司,开启“传统工艺+现代科技+市场运营”的全新发展模式,让百年小摊手艺,正式蝶变为现代化特色产业。

“守正不泥古,创新不离宗”,这是孙维涛坚守的发展准则。在核心工艺上,他分毫不改,严格遵循祖辈流传的选材、浸泡、熬煮、凝固古法,牢牢守住海凉粉最本真的大海风味。在生产模式上,他大胆革新,引入现代化清洗、过滤、恒温设备,以机械替代繁重人工,实现生产标准化、规模化。这一改变,不仅大幅提升了生产效率,彻底解决了传统手艺产量低、品质参差不齐的难题,更让每一份海凉粉的口感、品相始终稳定。

为适配多元化市场需求,孙维涛带领团队深耕研发、推陈出新。在经典石花菜原味凉粉的基础上,深挖海洋食材特色,创新推出海带凉粉、墨鱼汁凉粉、芹菜凉粉等特色品类;贴合年轻消费群体喜好,研发黄桃、蔓越莓等水果海藻凉粉,一咸一甜、老少皆宜,构建起丰富多元的产品矩阵。

传承不止于产品,更在于薪火相传。为避免技艺断层,孙维涛开设专属技艺课堂,采用师徒结对、集体授课相结合的方式,毫无保留传授核心技术,吸纳大批年轻人加入传承队伍,为百年手艺注入新生力量。凭借纯正口感、过硬品质与创新模式,产品辐射全国各地,曾经的街头小摊小吃彻底走出街巷,走进大众视野、走向广阔市场。

以食为窗 窥见城魂

一方烟火小吃,一座城市温度。在青岛琳琅满目的特色美食中,海凉粉是最朴素、最具烟火气的小吃。它取材于大海、根植于市井,是胶东渔家生活的真实写照,更是青岛海洋饮食文化的微观载体。从百年前的街头小吃,到如今产业化、品牌化的城市美食,孙氏海凉粉的“出圈”之路,为传统小吃的传承给出了绝佳的青岛答案。

长久以来,诸多民间传统小吃受困于“小众、零散、作坊式”的局限,只能存在于本地市井,难以走出地域、形成规模,更谈不上文化传播。而孙氏海凉粉三代人的可贵之处,在于始终拿捏住守正与创新的平衡。坚守古法工艺,是守住美食的灵魂与文化的根脉,让大海本味跨越百年不变;拥抱现代创新,是打破传承壁垒、适配时代发展,让老手艺摆脱失传困境,焕发新生。

一碗爽滑Q弹的海凉粉,是青岛人刻在心底的夏日味道,更是胶东海洋饮食文化的鲜活载体。一碗海凉粉的走红,从来不止于口感的Q弹清甜,更在于其背后的匠心坚守与文化底蕴。它承载着海边先民顺应自然、取之山海的生存智慧,也彰显着青岛质朴务实、深耕笃行的城市品格。如今,这道青岛清凉小吃早已突破地域限制,在全国市场收获认可,成为展示青岛烟火魅力、海洋文化的鲜活窗口。小小一碗凉粉,撑起的不仅是一门百年手艺、一个特色产业,更是一座城市的美食底气与文化自信,让青岛的渔家烟火被更多人看见、偏爱并铭记。

(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超 通讯员 张涛 摄影报道)

40人搜山救回两人

早报7月8日讯 7月6日夜间,崂山山区突发强对流天气,两名驴友私自进入景区未开放区域被困深山,面临失温、坠崖、蛇虫侵扰等危险。景区派出所、青岛红十字同尘救援中心、王哥庄街道应急救援站、王哥庄消防中队、景区森防大队等部门应急力量连夜出动,成功将两名被困人员安全救出。

记者了解到,7月6日16时许,两名驴友擅自从雕龙嘴区域进入崂山未开放区域徒步。该区域无正规游览步道,地形复杂、崖壁陡坡较多,属于明令禁止进入的未开放区域。两名驴友因不熟悉山林路况,行进中彻底迷失方向,无法自行下山。20时许,辖区突发强对流天气,雕龙嘴山区出现雷雨、短时强降雨并夹杂小冰雹。夜间山区气温骤降、雾气浓重、能见度极低,雨后山路泥泞湿滑,被困人员衣物淋湿、体力透支,随时可能发生坠崖、蛇咬、晕厥等危险。20时40分,景区派出所接到求助报警电话后,快速摸排锁定两人大致被困位置。20时50分,景区派出所、青岛红十字同尘救援中心、王哥庄街道应急救援站、王哥庄消防中队、景区森防大队等单位,集结40余名救援力量,携带无人机、照明设备、急救药品、保暖物资等,火速赶赴现场开展搜救。

21时整,所有救援力量全部到位。现场指挥部结合天气、地形等线索快速划定搜救范围,采取无人机高空巡查+地面徒步地毯式搜寻的方式,对雕龙嘴白云洞至庙岭全域山林开展拉网式搜救。救援队员克服雨夜低温、道路湿滑、体力消耗大等诸多困难,徒步登山近5公里,全覆盖搜寻山林近100亩。经过近3小时的连续奋战,23时52分,救援人员在白云洞北侧山林成功找到两名被困人员。

经现场检查,两名被困人员全身衣物湿透、体力透支、身体虚弱。救援人员立即为其穿上保暖衣物,补充热水和食物,快速缓解失温、疲惫的状态。7日凌晨1时许,救援人员护送两名被困人员安全抵达山下。

(青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁)

专家支招田间管理

早报7月8日讯 7月6日18时至7日12时,全市平均降水量达到33.2毫米。本次降雨将有效补充土壤墒情,有利于在田作物生长。市农技中心专家提醒广大农户,雨后要及时做好田间排涝、落实化学除草、病虫害综合防控等关键技术,确保农业生产安全。

具体防范措施如下:一是及时巡田排涝,如出现农田积水,应抓紧组织排涝除渍。二是分类处置倒伏作物,对于出现倒伏的春玉米,要针对不同生育期和倒伏程度,采取浅培土、割除茎折等措施;对于因雨倒伏的蔬菜作物,要采取扶正植株、培土加固等措施;对于被水冲歪或冲倒的果树、茶树,要及时清除园内的落叶、落果,适度修剪、调整负载。三是适时做好田间管护。暴雨过后,农作物根系吸收能力弱,要适时采用土壤追肥或喷施叶面肥,促进植株恢复生长。同时,雨后高温高湿的环境会加速病虫害侵染,要及时开展病虫害科学防治。

(青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 傅景敏)

王哥庄开展蚊蝇消杀

早报7月8日讯 盛夏来临,气温逐渐升高,为有效控制蚊蝇密度,预防控制由媒传染病的发生和流行,保障人民群众身体健康和生命安全,7月4日,王哥庄街道组织开展蚊蝇消杀行动,全面清理卫生死角,喷洒防蚊灭蝇药物,确保营造一个健康舒适的生活环境。

在消杀过程中,督导员对辖区公共场所、下水道、绿化带草坪、垃圾桶、排水沟、公厕等进行了全方位的消杀,防止蝇蚊虫孳生。此次消杀工作有效改善了居住环境,受到了广大村民的称赞。

(青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁)