

国家级文保建筑德国诊所成危楼

管理部门:使用单位已申请资金,批复后维修

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者
于悦 实习生 魏楚梦

市民反映 年久失修掉瓦片 居民盼维修老建筑

近日市民李女士反映,位于经三路46号院内的一座老建筑因为年久失修,屋顶经常掉落瓦片,“砸到车事小,院子里住的老人、孩子挺多,万一砸到人怎么办?”

李女士所说的老建筑指的就是德国诊所旧址,建于1920年,迄今已走过百年历史,2013年被列为第七批全国重点文物保护单位,它的西侧就是曾经的小广寒电影院。

近日,记者来到这座老建筑,从外观看,德国诊所为二层砖木结构建筑,红瓦屋顶,入口处建有两座三层高的六边形塔楼,在济南老建筑中颇有特色。

走进大门,便看到居民挨家挨户将电动车停放在本就不宽敞的楼道里,纸盒杂物更摆放凌乱。尽管是白天,楼道内几乎是一片昏暗,仅靠着大门口和二楼一扇小窗户来透光。建筑的墙皮脱落严重,由于经久未修,木质的楼梯走起来吱吱作响。

“外面塔楼容易掉落瓦片,雨天脱瓦尤其严重,反映了很多次也没有解决。楼内房顶也是墙皮脱落

在济南市经三路与纬二路交叉口西南角,有一座百年老建筑德国诊所旧址,由于年久失修,这个被列入全国重点文物保护单位的建筑已出现多处破损变成危楼。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者从相关部门了解到,日前使用单位已申请维修资金,之后将对老建筑进行部分修缮。



▲经三路46号的德国诊所旧址目前是全国重点文物保护单位。



◀德国诊所旧址内部墙皮脱落十分破旧。

揭一揭,五仁月饼里的那些秘密

“有文化”且不止五种仁,记者走进面食加工厂起底

“秋屏伴醉,认七宝添修,粉融酥腻。”中秋佳节总是伴随着诱人的月饼,这是一种记忆,更是一种传承。月饼是中秋的载体,更是每个人味蕾深处的老味道。今年中秋临近,月饼市场的竞争者也是摩拳擦掌。提起月饼,先要问一句:您了解五仁月饼吗?

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李培乐

青红丝,这样被改良

现在的月饼五花八门,种类繁多,而月饼口味也随着时代的发展越来越多,可是不管时代如何变化,有一种月饼,估计是你的记忆无法忘却的,那就是五仁月饼。

说起五仁月饼,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者最先想到的就是青红丝。记得小时候,对青红丝确实谈不上喜欢,总是见之抽之。您是否也有如此的记忆?

那青红丝到底是什么制成的呢?带着揭秘五仁月饼的心愿,记者走进山东济钢文旅产业发展有限公司面食加工厂。他们从1988年生产济钢月饼开始,32年持续生产五仁月饼,承载了好几代济钢人的记忆。

在中秋节前,该面食加工厂所有员工几乎是加班加点。副经理丁春起忙里偷闲,跟记者谈起他们最为珍视的五仁月饼。

对于青红丝,丁春起解答了困惑记者多年的疑团。您知道吗,原来不少人爱吃青红丝竟然是橘子皮制作的,经过加工成了颜色分明的青红丝。

“这种青红丝味道确实有些大,很多时候掩盖了五仁的味道,我们从七八年前就调整了,改用青瓜和红瓜来代替。”经记者详细了解,其实青瓜和红瓜等就是用冬瓜丁制作,“我们用冬瓜丁按照自己的配方制作,味道清淡,颜色上依然起到青红丝的作用,却能衬托出五仁的香味。”

仁,其实不止五种



工人们正在忙碌地加工月饼。

说起五仁月饼,丁春起的第一句话就是,“五仁月饼是最有文化的月饼,它的五仁也代表着中华传统的仁义礼智信。”听到这里,现场的人都对这个习以为常的月饼有了新的认识。

那么五仁具体是哪五仁呢?记者查询发现,在2015年国家出台了关于五仁的标准,五仁馅里,“果仁含量不能低于20%”。“使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁和芝麻仁等五种主要原料加工成馅的月饼可以称为五仁月饼。”难道五仁月饼一定要用这五种原料?其实不是的,记者看国标中这一条关于五仁馅的规定,是在广式月饼大条目之下,而对于其他月饼,不论京式月饼、苏式月饼、滇式月饼等等,都没有关于五仁种类的规定。

的确,记者从丁春起口中得知,他们的五仁月饼,不止五种仁,而且多的可以达到十二种果仁,五仁组合也并不是固定不变的。“我们现在的五仁也有很多种,有小五仁、精品五仁、极品五仁和黄金五仁等等,都是皮薄馅大,是我们自己的配方。”据了解,因为主要面向原来的济钢集团当福利,他们也不断地征求职工的意见,以便改良月饼,“济钢五仁是吃出来的。”这句话或许是他们最好的总结。

手法,要按传统去做

这个面食厂规模并不很大,一天产量在6000斤左右。经过允许,在穿上脚套、戴上头套经过消毒后,记者和历城区市场监管局的相

关工作人员也进入加工车间。在这个不大的加工车间内,工人们正干得热火朝天,每年的中秋节前,都是他们最忙的时候。

在生产线上,五六位工人分工明确,有人负责面皮,有人负责馅料,有人负责检查瑕疵品,有人负责端走装满了烤盘的月饼。他们熟练地操作着,被机器合成的类似于小笼包的准月饼,在经过流水线被模子重压之下,立马成了平常看到的月饼模样。

接下来,一烤盘一烤盘的月饼就会被放进烤炉。烘烤也别有讲究,“我们的月饼不是一次烘烤完成,需要中间取出来刷上鸡蛋液,再烘烤。”面食加工厂主管张加青告诉记者,这样做能够保证五仁月饼的面皮颜色金黄,口感更好,他们现在都是按照传统工艺手法制作。

记者了解到,对于五仁月饼,每年都会有不少争论,甚至有时会成为调侃对象。机构市场统计表明,2019年中秋节五仁月饼销售数额在华北甚至排在了第一位。

“前几年,有人一说到五仁月饼就说不吃,而我们的五仁月饼即使在大家都在反对的时候,也是卖得很好。”丁春起说,“我们的五仁月饼一枝独秀,因为我们是传统工艺制作,现在已经有人开始模仿了。”

挂失

济南热力集团有限公司因保管不善,将唐冶热源厂主厂房的《山东省建设工程质量监督登记证书》监督注册编号:201411104遗失,特此说明。

店庆特惠“参王”买5斤送5斤精品蜂蜜买5斤送5斤

1.高档野生即食刺参:6-8年壮年参,肥美新鲜,买3斤送3斤,6斤只需999元。本周特惠“买6斤送8斤”,14斤只需1998元,吃半年。

2.深海极品野生即食“参王”:个大刺好,8年壮年参,纯天然,肉厚、口感佳,市场价550元/斤,现买2斤送2斤,4斤1100元。本周特惠“买4斤送5斤”,9斤只需1996元。

3.深海野生干海参:刺长肉厚、口感筋道,涨发好,吃完都是回头客,店庆本周特惠5折,送即食海参。

4.高档沂蒙山野生成熟蜂蜜:纯天然,香甜可口,特惠买4斤送5斤,9斤300元。电话:400-848-7677(各地免费送货)地址:济南制锦市街31号瑞品堂(五龙潭西门北200米,13中南)