

赏民俗寻年味 来新区过大年

2024春节青岛西海岸新区乡村文化旅游节启幕 百余项活动展现新区风貌

1月19日，“2024春节青岛西海岸新区乡村文化旅游节”正式拉开帷幕，将一直持续到3月11日。期间，新区为广大市民游客定制了38项区级活动和103项镇街活动，全力打造具有鲜明特色的新区乡村文化旅游品牌，诚邀各地朋友来青岛寻年味、赏民俗、过大年。

文旅大餐年味十足

此次乡村文化旅游节备好了文化、旅游、商贸、体育、健康等一系列场景丰富的大餐。从即日起至2月2日（腊月二十三），活动将突出“乡遇西海岸，寻故里年味迎新春”，组织开展万事大“集”迎新春系列主题活动，着力展现特色民俗，拉动线上线下消费。围绕春节等传统节日，积极培育“办年货，赶大集，逛民俗，传非遗”新型热点消费，举办2024（第八届）青岛西海岸精品年货展销会等年货大集盛会，打造全品类、多品牌、质优价廉的一站式采购平台，促进商贸经济繁荣发展。串联泊里大集、灵山卫大集等网红大集，展示推介新区非遗、手造、名优特产，提升新区知名度、美誉度和影响力。2月3日（腊月二十四）至2月17日（正月初八），活动将突出“乡聚西海岸，享海韵齐鲁过大年”，开展“送福祈福迎丰年”、春节“村晚”等传统民俗文化展演活动，着力营造“欢天喜地过大年”的热闹欢庆氛围。届时将举办琅琊台新春祈福节、琅琊祭海节、2024金沙滩啤酒城新春灯会等“祈福迎丰年”主题民俗文化盛会。2月18日（正月初九）至3月11日（二月初二）将突出“乡游西海岸，赏乡村蝶变展新颜”，举办冰雪IP、生态IP



琅琊祭海节。资料照片

等特色主题冬游活动，着力展现“魅力西海岸”乡村振兴新风貌。

新场景玩出新花样

岁末年初，正是消费热点时段。此次乡村文化旅游节重点办好商贸购物年货集，依托城市阳台、濰洼夜市、牛街、泊里大集、灵山卫大集等农村集市和商业街区，组织开展农品展销、手造市集、特色美食、国潮演出、线上大集等“黄河大集”系列活动，丰富群众的物质文化生活，让大集文化在新时代焕发新活力。同时，积极开展特色文化活动，利用春节前后时间节点，组织开展腊八寻年味、小年赶大集、除夕辞旧岁、十五闹元宵、二月二龙抬头等民俗文化活动，充分展现挂红灯、贴春联、逛庙会等春节习俗。

为活跃乡村文化旅游市场，乡村文化旅游节发挥文化赋能优势，推动春节

年俗文化与乡村旅游深度融合，打造“民俗迎春游”“文博探索游”“休闲生态游”“美食乐享游”“汤泉养生游”“冰雪运动游”等特色产品，更好满足游客多层次、个性化需求。依托双珠嵌云、灵岛浮翠、铁橛悬泉等自然风光，围绕藏马山、古镇口、金沙滩、灵山湾、小珠山、唐岛湾等旅居圈，融合滑雪、汤泉、采摘、文博场馆等优质冬游元素，打造“冰雪+”“生态+”等农文旅新模式，培育消费新业态新场景，释放消费新活力。

三级联动开启“村晚”

用精彩文化盛宴，让市民游客感受浓浓的烟火气，这是乡村文化旅游节的初衷。新区统筹区、镇（街道）、村（社区）三级资源力量，发挥区级主体作用，上下联动、一体发力，策划开展各具特色的文化旅游活动，推动形成好戏连台、亮点纷呈的生动局面。期间，新区



金沙滩啤酒城新春灯会。资料照片

将把特色民俗文化作为城乡互通互融的纽带，推动城市优质资源向乡村流动、公共服务向农村覆盖，推动优秀乡村文化、优质农产品走进城市社区，引导城市居民到乡村寻年味、忆乡愁、赏民俗、过大年，引导乡村群众进城市逛灯会、观影展、迎节庆、参赛事，在双向交流中实现城乡互促互进。

值得关注的是，乡村文化旅游节把群众参与度和获得感作为重要衡量标准，发挥基层创新活力和文化能人作用，积极开展“村晚”等群众性文化娱乐活动，让群众当主角，引导群众积极参与、各展所长，切实热在基层、惠及群众。新区还将利用当地的传统戏剧、曲艺、技艺、民俗等非物质文化遗产，深入推动文化和旅游融合发展，丰富乡村旅游的文化体验，让年味散发出更为浓郁的文化气息。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛记者 于波 通讯员 李涛

老手艺老味道 胶州粉条实力“圈粉”

春节临近，洋河镇大相家村村民赶制传统手工粉条

最美的味道还是家乡的味道。胶州大白菜炖里脊黑猪肉，再加上大相家粉条，一说起这道菜肴，令不少人馋得直流口水。大相家粉条之所以好吃，畅销各个农村大集、年货市场和非遗大集，是因为它经过了30多道工序用传统工艺制作完成。乡亲们沿袭古法制作的粉条，已成为许多人心中难以割舍的家乡味道。1月19日，记者走进胶州市洋河镇大相家村，探访这项非遗美食背后的故事。



相武正在晾晒粉条。马丙政 摄

“胶州市非物质文化遗产”，大相家村被胶州市列为非物质文化遗产传承基地。

手工粉条多达30道工序

记者在相武的粉条加工坊看到，五个人围在一口大锅前赶制粉条。其中，两人负责和面，一人负责漏粉，一人负责烧火，还有一人负责将漏好的粉条上杆，等充分冷却后再拿到室外的粉洞里进行冷冻。“大相家粉条不仅在岛城久负盛名，省内也有较高的知名度。粉条之所以好吃，就是因为制作工序繁琐，纯手工制作完成。”相武说，在上世纪80年代初期，物品供应匮乏，粉条作为一种土特产在当时就非常抢手，而且价格较贵。直到现在，粉条的零售价格还比普通猪肉价格要高。

据介绍，每年春天，大相家村民都会栽

种大红袍地瓜，到了秋天将收获的红薯粉碎，掺加适量绿豆和豌豆，把浆水引入大瓮中沉淀发酵。经过沉淀、过筛、撇浆、兑浆、淋水、晒干等工艺，完成淀粉制作。“大雪”节气以后，待气温降到零摄氏度左右，是大相家粉条制作的最佳时机。在经过人工和面、搅面、煮熟、冷却、穿丝、晾干、锤粉和裁剪等近30道工序后，大相家粉条才算制作完成。

老味道走俏年货市场

“这种纯手工制作、无任何添加剂、自然上冻的粉条，筋道好吃，营养丰富。”相武告诉记者，经权威机构鉴定，大相家粉条富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质等人体必需的营养物质和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质，对维持和调节人体机能有益。长期食用可防止心脑血管硬化，有效防止黑色素生成。

胶州市洋河镇政府分管负责人说，为了让这份传承几百年的工艺变成胶州的品牌产业，洋河镇政府帮助大相家村成立了青岛大相家村农产品专业合作社。目前，该合作社拥有生产基地约500亩，社员27户，固定资产26万元，年加工红薯约1650吨，生产粉条约300吨。同时制定了无公害红薯种植技术标准和优质粉条加工技术规程，擦亮了大相家粉条的品牌，在质量上得到了极大的提升。大相家粉条加工生产成为村庄主导产业，平均每年为农民创造效益约450万元。

■深读一点

**古法粉条
传承的是“乡愁”**

“各地市民认可的就是老手艺，因此一些重要工序不能偷懒，在传统手艺的基础上，开发新的产品。”相武说，粉条的粗、细、宽、扁和圆等形状，完全由漏瓢决定，前些年各种形状的粉条都受热捧，最近这几年市民都喜欢细粉，加工细粉的漏瓢也在不断改进。应一些老客户的要求，今年他开始制作皮粉，刚一上市便受到客户的青睐。

“眼下，随着春节临近，纯手工粉条成为畅销的‘年货’，在为各地市民增添餐桌美味的同时，传统粉条变成冬闲增收的‘金条’。”相武说，村民们制作粉条坚持的是古法，传承的是浓浓“乡愁”，大相家粉条已经成为洋河镇一张响亮的名片。他希望村里的年轻人将这项技术传承下去，利用学到的知识，在继承老手艺的基础上，再闯出一片新天地。

观海新闻/青岛晚报/
掌上青岛 记者 马丙政