

百年大集年味“蒸腾”

崂山王哥庄大集红红火火 海货和传统手工食品受欢迎

崂山王哥庄百年大集历史悠久，是置办年货的好去处，吸引了四面八方的居民前来赶集。王哥庄大集逢农历四、九开集，1月8日，腊月初九，大集上人头攒动，十分热闹，迎来了一年中最红火的时候，奏响了“年集之歌”。

干鲜海产品琳琅满目

上午8时，记者走进王哥庄大集，开集仪式上的锣鼓表演带动了欢乐的气氛。表演者的动作整齐划一，锣鼓节奏明快而有力，周围的人群被热闹的氛围所吸引，纷纷驻足观看，大家的脸上洋溢着笑容，掌声与喝彩声此起彼伏。

干鲜海产品、日用百货、农副产品、各种肉类、小吃、花卉等一应俱全。现场人声鼎沸，摊位前的顾客摩肩接踵。在众多商品中，干鲜海产品无疑是王哥庄大集的一大亮点。甜晒鲅鱼、干面包鱼、干墨鱼、干老板鱼、干鲈鱼等百余种当地正宗干海产品应有尽有，品质上乘，是市民过年餐桌上的地道美食。现做的豆腐、现打的豆花和黏腻的酱豆等古老工艺酿出的美食，也受到市民的喜爱。

一排排红彤彤的春联摊位增添了节日的喜庆，有的字体遒劲有力，有的图案精美可爱，每一副春联都蕴含着对新年的美好祝愿。摊主杜女士告诉记者，今年的春联种类更加丰富多样，既有传统的吉祥话语，也有创意的新式春联。“我跟对象两个人在这卖了好几年了，我们是即墨的，基本上每个集都来。卖得最好的是带金穗的，今年新出的立体六层的也销量不错，总体上比较高端的卖得好。”杜女士笑盈盈地拿起福字贴向记者展示。

为王哥庄大馒头代言

摊主江秀红乐呵呵地给顾客装馒头和新鲜虾酱，这是她在集上摆摊的第18年。她把一个个大馒头整齐地摆放在摊位上，飘出诱人的麦香。王哥庄大馒头是当地具有代表性的非物质文化遗产，承载着市民的生活记忆和情感纽带。“王哥庄大馒头在全国都有名，进出口销量很多，到过年的时候，我们家



摊主杜女士展示福字贴。



江秀红摊位的大馒头热卖。



王哥庄大集热闹开集。

的礼盒成千成干地往外订。”江秀红自豪地说。

“这是菠萝干、金桔干，年轻人都爱吃。”61岁的摊主刘水波爽朗的笑声传得挺远，他有30多年的摆摊经验，春天卖鲜货，进了腊月卖干货，坚持给顾客提供新鲜优质的干货。核桃、杏仁、葡萄干、松子、夏威夷果，每一种都经过精心挑选和分级。“每年的老客户很

多，都来找我买。我进货不图便宜，只进质量好的。做了这么多年买卖，我还有条秘诀就是态度真诚。”刘水波一边给记者介绍，一边热情地招呼路过的人，邀请大家试吃他的干果。每次称重结束，他会再往顾客的袋子里塞一把干果，有时候还和顾客分享几句小知识。用干果传递热情和温暖，是他不变的初心。

外地顾客买到大鲅鱼

随着春节的临近，不少外地客慕名而来，赶一次有民俗味和年味的大集，体验地道的青岛烟火气。“听说这里的集市海鲜新鲜，种类齐全，我们专门来逛一逛。”莱阳市民肖金峰和亲友一大早出发，特意来王哥庄赶集，他高兴地向记者展示了刚买的大鲅鱼。11岁的肖成帮爸爸拎着购物袋，“我们买了很多好吃的，有鱼干、饼干、豆沙包、西红柿……这是我第二次和爸爸妈妈一起赶集了。”随着寒假的到来，大集上将会增加很多前来购物的亲子家庭，孩子们感受传统大集，探寻市井文化，收获不一样的购物体验。

王哥庄大集已成为几代人共同的回忆，见证了百姓生活的蒸蒸日上。据悉，平时王哥庄大集的客流量约为7万人，摊位近800个，平均每集的日交易额达1000万元。年集客流量达10万人，摊位扩展到1000余个，每集日交易额3000万元。王哥庄年货大集已成为远近闻名的“百年民俗大集”，是崂山区的一道独特的民俗风景，也是王哥庄特色品牌的又一张名片。市民赶王哥庄集可乘坐蓝谷快线，在庙石站换乘383、653路公交车，或在浦里站乘坐620、635、926路公交车。 观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 首席记者 张译心 实习生 王云秀 摄影报道

上马“一卤鲜”、河套“干海货”、红岛海蛎子…… 这些大集主打新鲜

本报1月8日讯 海蛎子、鱿鱼、蛏子、老板鱼……如果你爱吃海鲜，城阳这几处“住”在海边的“海洋大集”你一定不能错过。如果你喜欢热闹，那么进入腊月后，来这里也绝对让你不虚此行。

河套大集每逢农历四、九开集，由于地处胶州湾海岸线中间，左靠红岛，右临大沽河口，进入腊月，来自胶州湾各种干、鲜鱼在这里集结，黄花鱼、鲈鱼、鲅鱼……大大小小的各种新鲜海鱼占据海货市的半壁江山，笔管鱼、扇贝、蛏子这些小海鲜在大集上也很受追捧。按照当地习俗，小年过后到正月十五，渔民们一般不再出海捕捞，因此这里的最后一批活海鲜格外抢手。为了留着海的鲜味，当地渔民们一直以晾晒鲜鱼、鲜虾的方法留住海的味道，许多干鱼都是渔民自己晒(腌)制，别有一番风味。“我们全部自己加工，没有任何添加剂，尤其是这个海米干，是销量最好的一款产品。”青岛刘姥姥食品工作人员介绍。

同样紧靠胶州湾，有着300年历史

的上马大集每逢农历三、八开集，其中海货尤为丰富，上马大集也被称为“海鲜大集”。这里最具特色的便是“上马一卤鲜”，据传承人孙绍忠介绍，“上马一卤鲜”制作工艺讲究“选、割、卤、晒”，四道工序缺一不可。选用新鲜的鱼类，如鲅鱼、黄花鱼、舌头鱼等，经过特殊的腌制工艺，保留了鱼的新鲜口感，同时具有滑嫩爽口、鲜咸美味的特点。这种美食的制作过程需要精心选择新鲜的鱼类，进行特制的割鱼和腌鱼处理，最终通过晾晒制成。“上马一卤鲜”讲究咸淡适宜，煮熟后鱼身上通常会流出一股黄色的鱼油，吃起来咸香味十足，与玉米面饼子更是绝配。

当然，这里面离海最近的，当属红岛大集，大集旁边便是红岛渔港码头。眼下正是吃海蛎子的好时候，由于水质好、阳光充足，红岛出产的海蛎子格外肥美。商贩们将海蛎子整车地拉到集市上，随后分装在麻袋中等待顾客前来购买。“正宗红岛海蛎子，不肥不要钱啦。”商贩们吆喝着，看到有的顾客心存



上马大集的海鲜摊位。栾丕炜 摄

疑虑，商贩们当场敲开海蛎子壳展示，结果每一个都是顶盖肥。

9日，农历腊月初十，有着百年历史的红岛大集将以全新的面貌正式亮相。根据整体规划，红岛大集(晓阳集)被搬迁到晓阳社区安置区北侧。新地址毗邻方特梦幻王国景区，周边居民社

区和公交车站众多，紧邻地铁8号线，交通便利。前来赶集的市民，可乘坐902路、937路、949路公交车和地铁8号线到达，自驾车可从胶州湾大桥红岛南收费站下。

(观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 栾丕炜)