

蜂蜜、黑蒜、腊八蒜、小米、板栗酥、冰激凌萝卜……

“黄河大集”给足你想要的年味

春蜂采的蜂蜜，俗分甜的黑蒜、腊八蒜和新鲜小米，李传吉家庭农场的苹果，烟台黄埠寨的板栗酥，胶州大白菜，冰激凌萝卜……1月3日，青岛浮山巷“黄河大集”年货节新年第一集在市南区香港中路街道浮山巷举行。大集上居民络绎不绝，各自忙着采购心仪的农林产品。据介绍，大集为期10天，将持续到13日。

特色农品颇受欢迎

李先生住在南京路，这次特意拉着购物小车来逛市集。他和老伴逛遍了所有摊位，购买了小米、白菜、黑蒜等，装了满满一小车。集市上，无论是业户还是市民，大家有说有笑，精神头都很足。“我们的农品整个种植过程都是无公害的，使用的都是有机肥。”“这种白菜做的时候小点火煮就可以，入味很快。”市民们忙着挑选，业户们一边介绍着自己产品的特色，一边还不忘向大家讲授烹饪经验。

“这里人气很旺，我带来的货品也对路。”来自胶州的业户老潘告诉记者，他这次带来的苹果、白菜和萝卜，很受市民欢迎。“乡村振兴，有你有我”，记者现场看到，集市上的产品都是各区市特色的农产品，对顾客很有吸引力。来自即墨的蒜农老史，是参与园艺市集最早的业户之一，此次带来的黑蒜、腊八蒜等，是他的“拳头”产品，因营养丰富，易吸收，受到了老年顾客的青睐。

“黄河大集”精彩纷呈

据了解，今年春节期间，青岛市将举行“黄河大集”系列活动，通过“线下大集+线上带货+宣传推介”方式，打造既具青岛特色、春节特色又符合新时代要求的“年货大集”“好品大集”“文化大集”。

“我们的园艺市集已经被列入‘黄河大集’活动。”青岛市园林和林业局市场配置促进和改革发展处处长魏小鸿表示，今年春节期间，他们会一直组织开展园艺市集，让优质农林牧渔产品走进社区，零距离展销、面对面推介。

/ 新闻内存 / 青岛园艺市集

青岛园艺市集是2020年由青岛市园林和林业局联合市农业农村局、市海洋发展局、市总工会等部门，创办的青岛市首个园艺市集，给果农、花农、苗农提供免费摊位，搭建行业与市民交易的平台，如今已成为青岛市助农惠农的爱心品牌。

市集全年在社区开展“爱心助农社区行暨园艺科普进万家”活动，既方便市民购买新鲜优质的农林产品，又增加农林户销售收入，活动中同时开展了“逛市集学园艺”，为市民免费发放鲜花种、营养土，讲授家庭园艺和社区绿化知识，引导市民爱绿护绿，增强了社区居民的交流互动，起到了“一集多赢”的良好效果，有力推动我市公园城市建设。

观海新闻/青岛早报记者 魏铌邦
摄影报道



爱心助农

市集上的市民络绎不绝。



即墨区一家公司车间内，工人在忙生产。



各种鱼晒成美味。

新年开工忙

即墨区众多企业开足马力力争“开门红”

早报1月3日讯 伴随着越来越浓的“年味儿”，青岛市即墨区不少企业呈现出一派争迎“开门红”的场景。1月3日，位于即墨区数字装备产业发展服务中心的凯美家用品股份有限公司经理高西镇高兴地介绍：“今年新年开局良好，企业正在赶制今年第一批订单，春节前要交货，工人们的干劲儿十足。”记者了解到，新年伊始，即墨区众多新型数字企业、传统纺织企业订单充足，迎来产销两旺良好态势。不少企业开足马力赶制新年订单，力争取得“丰收季”。

窗外寒气袭人，室内热火朝天。凯美家用品股份有限公司生产车间内，工人奋战在生产一线，一派忙碌的生产景象。新年伊始，即墨区各企业纷纷开足马力抢订单、拓销路、忙生产，确保“开门稳”，力争首季实现“开门红”。记者在青岛永基重型机床有限公司的车间看到，机器开足马力生产，工人们忙着对刚加工好的机床进行质量验收，数台自动化集装设备正将封装后的产品进行集中打包。据该车间负责人介绍，应

客户的要求，工人们正在加班加点生产产品，确保准时交付客户。

新年刚过，400多箱即墨老酒经海关查验合格后，办结通关放行手续发往日本。近年来，当地老酒酿酒企业借助先进的生产设备，先后创新推出即墨花雕、清爽型老酒等新品，让传统酒业焕发新生机，产品畅销国内外市场。受饮食文化差异和酒类出口容易受到国际食品安全标准等贸易壁垒限制影响，最初即墨老酒的出口对象一直以日本、韩国为主。近年来，即墨海关一直在为企业收集更新酒类国家标准和行业标准，根据企业出口意向和潜在客户群体，及时分析出口国家及地区的酒类行业风险信息。经过反复与客户联系交流，并利用视频直播平台向海外客户介绍老酒文化和生产过程，最近即墨老酒争取到了加拿大客户，客户不仅“下单”即墨老酒，还有意组织华人社团商会在当地推广即墨老酒文化，让即墨老酒和中国老酒文化“香飘海外”。

(观海新闻/青岛早报记者 康晓欢
通讯员 张涛 韩一清 摄影报道)

即墨鳌山卫街道 甜晒鱼飘香

春节临近，风干物燥的天气，正是沿海渔民集中晒鱼的好时节。近日，即墨区鳌山卫街道的渔民抓住晴好天气，忙着将捕获的鲅鱼、偏口鱼、鳗鱼等20余种海鱼进行切割、腌制、晾晒，加工成鱼干，供应节日市场。

每年冬季，青岛沿海一线的渔民，都有晒鱼的传统，从西海岸新区的琅琊渔村，到即墨丁字湾栲栳岛，绵延700多公里海岸线的渔村码头，成了天然的“晒鱼场”。记者了解到，村民将鱼洗净后，会用粗盐腌制片刻，再用清水清洗过后，就可以晾晒了。几天后，这些晾晒好的鱼干，就可以在市民餐桌上大放异彩。

在青岛，最出名的晒鱼村当数崂山王哥庄的港东村、即墨鳌山卫街道的垛石村。拿垛石村为例，甜晒鱼品种有30多种，全都选取海鱼加工，有鲅鱼、七星鳗鱼、金丝鳗鱼、鼓眼鱼、青板鱼、老板鱼等。为了能快速晾干，放置在屋顶的架子都是朝着太阳方向倾斜摆放。经过自然晾晒，一条条鲜美的干鱼便会完美呈现。

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄