

“鲜”气扑鼻！来王哥庄大集寻年味

各色干鲜海产品、海水豆腐、大馒头是王哥庄大集的特色产品



早报1月19日讯 1月19日,农历腊月初九,恰逢王哥庄大集,青岛早报记者来到大集上,体验这个“鲜”气扑鼻的大集,带你寻年味赶大集。临近春节,王哥庄大集上各色海鲜、干果、水果琳琅满目,前来购置年货的市民络绎不绝。

据记载,王哥庄大集形成于清朝初期,已有数百年历史。由于地理位置的优势,加上地铁11号线开通后的交通便利,吸引了四面八方的市民游客前来赶集。历史久、年味浓、人气高,各色干鲜海产品、海水豆腐和大馒头是王哥庄大集的特色产品。王哥庄大集每逢农历四、九开集,特别是进了腊月门后,不少市民慕名而来,赶一次最有民俗味和年味的大集。

来王哥庄大集,必买清单一定少不了王哥庄大馒头。大集上,在专卖大馒头的店中,前来购买的人们络绎不绝。“老板,再来8个大馒头、4个开花馒头。”还有一些外地游客专门前来购买大馒头。

“每年从进腊月开始,到腊月廿五休息前,天天从凌晨四点多忙到晚上,一天睡不了几个小时,都是扎在馒头堆里,一天能用二十多袋面粉。”王哥庄大馒头店的老板介绍,“王哥庄大馒头是用专用小麦面粉和崂山饮用水,采用了传统的手工工艺,老面做引子,柴火烧铁锅,大锅蒸制而成。”记者看到,在柴火房里,堆满了已经劈好的、摆放得整整齐齐的木柴,红彤彤的火苗烘烧着铁锅底。

王哥庄大集上另一个不能错过的美食,就是海水豆腐。刚入大集,记者便被一个个挤满顾客的豆腐摊吸引住了目光。与市面上常见的卤水豆腐不同,海水豆腐以崂山水煮浆、海水点卤,是靠山吃山、靠海吃海的崂山人慢慢摸索出的制作方法,到如今已有300多年的历史。“现在会这门手艺的人越来越少了,这是我们这边的特色。进了腊月格外忙,一上午能卖三四百斤豆腐。”豆腐摊主说。



大集上的海产品摊位。



赶大集的人摩肩接踵。



大集上售卖对联的摊位。



扫码观看
王哥庄大集视频



新郎 王理坚 新娘 管海轮
于2024年1月28日
(农历腊月十八)喜结
连理。

万家灯火 再添一盏
特此公告

登报报喜

纸短情长,青岛早报与你见证每一份幸福,
广大读者可通过拨打电话0532-66988600
咨询“登报报喜”事宜。

在青岛早报上刊登结婚信息分为两种形式:一是刊登在分类信息栏,可以将相关审核材料和刊登的具体内容自拟后提供给报社工作人员,通过审稿流程,审核通过后就可以对内容进行刊登。

二是刊登单独版面:这种方式会将审核之后的内容进行文字再加工,独立刊登,单独的版面可以刊登多张照片,版式更美观,但价格也会相对更高。有的读者想在单独版面上刊登自己撰写的恋爱故事,想自己设计版面,也是可以的。

当然,不止是结婚,生日、节庆、升学、就业、告白等“家中喜事”也可以登报。

登报报喜电话:0532-66988600