

海洋大集 新春季
寻迹

开篇语

青岛年俗大集里藏着什么?李村大集、王哥庄大集承载着几代青岛人的乡愁,浓浓的年味是青岛人的“情感归属”;西海岸新区泊里大集、灵山卫大集的新潮玩法,成为全国城乡文旅的亮点;有着千年历史的即墨皋虞大集、王村大集等,如同“民俗活化石”,让年味成为可触可感的载体。如今,大量市民乘坐地铁赶大集已成为城乡文化交流常态,大集也以守正创新的姿态,成为新时代民俗文化的主要承载地。

百年大集:一城烟火,半卷乡愁

“海味”飘香的王哥庄大集、烟火缭绕的李村大集承载着岛城人的年味记忆

“过了腊八就是年,赶上年集盼团圆。”春节将至,青岛的年俗大集便成了最热闹的年味地标。李村大集的烟火缭绕,王哥庄大集的“海味”飘香,这些承载着百年记忆的集市,早已超越了“置办年货”的单纯意义。对于青岛人而言,赶集是刻在骨子里的年俗仪式,是几代人共同的乡愁寄托。穿梭在琳琅满目的摊位间,听着熟悉的吆喝声与讨价还价声,攥着刚挑好的春联、甜晒鱼,指尖触到的不仅是地道风物,更是跨时空的情感联结。这里藏着最本真的幸福滋味,也藏着青岛人最深沉的情感归属,让每个赶年集的人,拾起属于自己的年味记忆。

王哥庄大集: 百年大集“海味”十足

随着春节的脚步临近,不少人家已开启了赶年集、备年货的“忙年”节奏。说到置办年货的好去处,有着百年历史的王哥庄大集不得不提。每逢农历四、九赶集日,通往王哥庄大集的地铁和公交车上,满是拉着小推车前来置办年货的市民。从寓意吉祥的春联、福字、大红灯笼,到各种新鲜的蔬菜、水果,再到大集的“金字招牌”——各种干鲜海货……王哥庄大集的年味飘向家家户户。

王哥庄百年大集是名副其实的“海洋大集”,以王哥庄甜晒鱼为代表的各类干鲜海产品、王哥庄大馒头、崂山茶等特产是这里的“名角儿”,此外还有各类新鲜的蔬菜瓜果。走进集市,叫卖声、讨价还价声交织在一起,如同一首欢快的“年集之歌”,诉说着烟火气。

走进王哥庄大集,仿佛踏入了一片年味十足的天地。摊位沿街铺开,各类商品琳琅满目:新鲜的蔬菜带着泥土的芬芳,时令瓜果透着清甜气息,而最引人注目的当属大集的“招牌”——干鲜海货。刚捕捞上岸的鲅鱼、带鱼、鲈鱼银光闪闪,带着大海的鲜灵;甜晒鱼、干虾、海米等干货整齐码放,经过自然晾晒的咸香扑鼻而来。此外,红彤彤的灯笼、笔墨飘香的春联、寓意吉祥的福字和中国结,将大集装点得暖意融融。一位正在挑选福字的市民笑着说:“过年就得贴个新福字,图个‘福到家门’的好彩头。”

王哥庄大集的独特魅力,离不开那些承载着崂山记忆的特色产品,甜晒鱼、海水豆腐、崂山茶等好物,凭借代代相传的工艺和地道口感,成为大集上的“常青树”。

“我每年都特意从市区来赶这个集,就为了这口正宗的味道!”市民王先生手里提着装满甜晒鱼和海水豆腐的袋子,语气里满是满足,“这里的甜晒鱼肉质紧实,不咸不淡;海水豆腐带着淡淡的海味,炖海鲜、炒青菜都好吃,还能给家里老人孩子带点,这才是过年该有的滋味。”市民李女士也深有同感,“我们想着有时间就来囤些年货。到了之后发现这里的東西很棒,价格实惠,品类丰富齐全,真是不虚此行。”

“我在这里卖了20多年的甜晒鱼了,看着大集一年比一年热闹,心里真是高兴。”一位大集甜晒鱼摊主说。摊位



王哥庄大集上人头攒动。青岛早报/观海新闻首席记者 孙启孟 摄



市民在李村大集上选购年货。通讯员 张鹰 摄

上,金黄的甜晒鱼吸引着不少市民驻足,他麻利地称重、打包,忙得不亦乐乎。他介绍:“一年里从11月到来年开春,是晒鱼的最佳季节。甜晒鱼都是用新鲜打捞上来的海鱼,经过打鳞、洗净、泡水和晒,新鲜美味的甜晒鱼就加工好了。甜晒鱼的做法丰富,蒸炒煎炸烤都可以。”

除此之外,海水豆腐也是王哥庄大集上的“宠儿”,豆腐摊前挤满了人。在王哥庄街道,一直流传着用优质地产大豆、纯正崂山泉水和天然海水熬制豆腐的传统工艺,因其制作过程中用海水代替卤水和石膏点制成型,故称“海水豆腐”,距今已有300多年的历史,是崂山十大特产之一。“现在不仅咱本地居民爱吃,越来越多的外地游客到了王哥庄,也会特意品尝我们的海水豆腐。”海水豆腐摊主告诉记者。

李村大集: 老集“赶”出新味道

1月10日上午,入选青岛市非物质文化遗产名录的李村大集正式完成业态升级,新增的2600平方米特色小吃街开门纳客。80余家商户齐聚一堂,30余种

南北风味小吃集中亮相,让这座跨越400年时光的古老市集,在传承与创新发展中碰撞出全新火花,为市民打造集美食、购物、娱乐于一体的沉浸式消费场景,点燃了城市深处的烟火气息。

李村大集始于明代,距今已有400多年历史,是青岛现存最古老、规模最大的集市之一。400年来,这里以物美价廉的商品、丰富多样的业态,成为青岛人生活中不可或缺的一部分,更被列入青岛市非物质文化遗产名录,成为城市文化记忆的重要载体。从日用百货、花鸟书画到服装鞋帽、畜牧产品,从现榨香油、甜晒鱼到传统手工艺品,琳琅满目的商品让每一个赶大集的人都能满载而归。

随着时代发展,年轻消费群体成为市场主力,传统市集面临着业态升级的迫切需求。按照李沧区政府规划提升要求,在李沧区市场监管局的有力指导与支持下完成业态优化升级,新增的特色小吃街正式开门纳客,为老市集注入鲜活生命力。

“李村大集不能一成不变,要跟上年轻人的消费需求,才能持续焕发活力。”市场管理人员牟孝宁介绍,此次新增的

特色小吃街,筛选80余家商户入驻,涵盖了30余种南北风味特色小吃。从青岛本地招牌美食李村脂渣、羊汤,到临沂网红年糕、陕西骨汤面、东北锅包肉等外地特色,再到冰糖葫芦、现卤鸭货、传统卤肉等经典小吃,全方位满足不同年龄段消费者的口味需求。

1月25日正逢李村大集,记者看到,小吃街内烟火气十足,氤氲的香气弥漫在集市的每个角落。“刚出锅的脂渣,尝了再买!”“自选鸭货,还剩不多了!”……小吃街内,商户们的叫卖声此起彼伏,热闹非凡。几乎每个摊位前都围满了食客,大家一边品尝美食,一边拍照打卡。市民张先生带着家人一边品尝一边感慨:“以前赶大集主要是买东西,现在不仅能购物,还能一站式吃遍南北美食,感觉特别好,以后会经常带孩子来,让他也感受一下我们小时候的赶集氛围。”

此次李村大集的业态升级,不仅丰富了消费场景,更带动了人流量的大幅增长。牟孝宁告诉记者,进入腊月后,大集的人流量基本保持在10万人次以上,随着小吃街开业后,人气更是持续攀升。

春节临近,李村大集的新春氛围也日益浓厚。市场管理方在大集墙面上绘制了精美的生肖彩绘,红彤彤的灯笼挂满了集市的各个角落,处处洋溢着喜庆祥和的节日气息。“我们希望通过这些布置,让大家在赶集的过程中感受到浓浓的年味,也让这座古老的市集在春节佳节焕发出更多活力。”牟孝宁说。

李村大集的业态升级,不仅精准契合了年轻人的个性化消费需求,也为周边居民打造了便捷的生活场景,更丰富了非遗大集的文化内涵。

本版撰稿 青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁 刘文超



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 孙启盟