

逛大集办年货 人间烟火迎春潮

2026青岛市“海洋大集”新春季启动 吸引3万市民前来选购



早报2月3日讯 2月3日,2026青岛市“海洋大集”新春季启动仪式在城阳区流亭街道峰阳文化园成功举办。本次活动以“逛山东大集 购年货好品 过祥和春节”为主题,通过展演展销结合、线上线下联动的方式,为市民游客带来一场“可观、可玩、可感、可看”的新春盛宴。

海洋大集年味十足

活动在热闹欢腾的舞蹈《欢天喜地》中拉开帷幕。现场,青岛市文化和旅游局推介新春季文旅活动和“青岛质造行天下”春季行动;利群、鸿蒙智行、海尔等知名企业推介新春优惠促销活动;青岛食品、郑庄脂渣、英泽海产品、马家沟芹菜等企业推介特色产品;活动现场还安排了旱船、吕剧、古风舞蹈、扇子舞等精彩表演,营造出浓厚的节日文化氛围。

本次“海洋大集”共吸引了全市40余家优质企业参与,涵盖非遗手造、文创食品、家电动汽车等多个领域。除文艺展演和产品展销外,现场还设有书法惠民、



“海洋大集”展销区年味十足。

中医义诊、NPC互动等特色板块。活动恰逢流亭大集举办日,自发形成的年货摊位与商铺门店共同构成规模庞大的市集现场,汇集商家摊位650余个、产品1500余种,吸引了约3万人次市民游客前来参观选购。大家品尝特色美食、选购心仪年货,在热闹喜庆的氛围中迎接新春佳节。

除“海洋大集”启动仪式作为新春季

大集重头戏之外,我市还对“海洋大集”新春季活动作出整体安排,重点开展“购在中国·乐购青岛”迎新消费季、青岛萝卜·元宵·糖球会、新春逛街里节、“马上开市”鲍岛新春主题市集等37项重点大集活动,广泛覆盖城乡各区域,营造欢乐祥和、喜庆热烈的节日氛围,让群众在赶大集中品年味、购好物,满足多样化精神文化需求。

市集烟火气润人心

海洋大集的热闹氛围,正是青岛市城阳区新春文化活动的生动缩影。这场在流亭峰阳文化园启幕的盛会,不仅让市集烟火气浸润人心,更串联起全区多场刚落幕不久的文化盛宴,让马年新春的年味愈发醇厚。

在海洋大集的非遗手造展区,传承人指尖翻飞间,贝雕作品折射出海洋光泽,剪纸艺人笔下的骏马图案栩栩如生,与刚结束的河套汇海添福便民市场糖球会形成呼应。那场为期三天的非遗文创艺术节上,老北京糖球的甜香与非遗火壶表演的绚烂交织,铜锣秧歌的欢腾舞步唤醒了乡土记忆,市民在品尝草莓、猕猴桃等各色糖球的同时,还能打卡国风花灯,感受传统与国潮的碰撞。

刚刚圆满落幕的首届山海体旅·城阳春节联欢晚会,为这场新春狂欢埋下伏笔。晚会上《非遗里的城阳》将布艺老虎、盘扣等技艺搬上舞台,《山海欢歌·城阳春》的舞姿与海洋大集的开场舞遥相呼应,社区文艺爱好者与专业演员同台献艺,让千年不其文脉在欢声笑语中传承。而大集现场书法惠民摊位前,书法家挥毫写下的“福”字,恰似晚会温情氛围的延续,将新春祝福传递到市民手中。

(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超 通讯员 徐婷 摄影报道)

揉面团塑花馍 指尖生花绽年味

即墨传统花馍腊月飘香年味浓

“马年大吉”等寓意吉祥花馍热卖



村民刘妙芝在制作花馍。

早报2月3日讯 花馍飘香迎新春。2月3日,记者循着阵阵麦香,走进青岛市即墨区移风店镇西七级东村刘妙芝的花馍坊。推门而入,浓郁的蒸馍香气便裹挟着烟火气扑面而来,刚成型的馒头、枣馍饱满白净,色泽温润。蒸花馍是即墨区移风店镇流传百年的民俗传统,寓意着日子蒸蒸日上、生活红红火火。春节将至,一个个造型精巧、寓意吉祥的“马年大吉”“马上发财”花馍,“蒸”出了喜迎佳节的满满幸福感。

花馍工坊腊月飘香

在西七级东村,提起刘妙芝的花馍,十里八乡的乡亲们都赞不绝口。与花馍结缘二十余载的她,手艺早已炉火纯青。一进入腊月,刘妙芝便和邻里乡亲们一同忙碌起来。“这里力道要轻,捏的时候得顺着纹路来。”刘妙芝一边示范着手法,一边向记者介绍,手中的面团在她掌心翻飞,片刻工夫,一块普通的面团便蜕变成形态生动、寓意吉祥的面塑花馍。

“今年是马年,我设计了不少马元素花馍,讨个好彩头!”刘妙芝笑着展示起成品,“马踏祥云”身姿矫健、“马到成功”气势昂扬、十二生肖马灵动可爱,每一款都造型别致、细节满满。除了特色马元素花馍,寿桃寓意福寿安康,枣馍承载甜蜜蜜,面鱼象征年年有余,款款都藏着对新春的美好祝福,“盼着大家在新的一年里万事如意,日子越过越红火!”

年味藏在烟火里,更融在花馍中。在移风店镇,每逢春节,蒸馒头、蒸年糕、蒸面鱼是家家户户必不可少的仪式,乡亲们用最简单的食材,寄托对新一年的美好期许。一把剪刀、一根筷子、一块面团,在巧妇们的手中便能变幻万千,千百

年的面塑文化就在这一捏一塑间代代相传,浓浓的年味顺着指尖蔓延,填满了农家小院的每个角落。

面团变身吉祥礼

“过年嘛,图的就是这份仪式感!”刘妙芝话音未落,转眼就捏出一匹俊朗的小马造型,再取红色面团捏出小巧的“福”字,轻轻贴在马身上,一款“福马迎春”花馍便大功告成,寓意着新岁吉祥如意、事业蒸蒸日上,可爱又讨喜。

看似简单的花馍,制作起来却大有讲究,耗时又费力。刘妙芝介绍,从和面发酵到揉制塑形,再到蒸制晾晒、天然着色,一套流程下来要经过十几道工序,耗时近3小时,每一步都容不得半点马虎。她还用菠菜汁、南瓜汁、火龙果汁等

调制和面团,红、绿、黄、白、粉五色相间,暗含“五福临门、五谷丰登”的美好寓意。马年新春,她创新设计的“俏皮俊马”“元宝马”等造型,憨态可掬又不失灵动,一经推出便备受青睐。

“咱用的都是本地新鲜蔬菜汁调色,纯手工制作,不仅好看、寓意好,口感也筋道香甜。”刘妙芝笑着说,进入腊月以来,前来定制花馍的市民络绎不绝,订单排得满满当当,为了满足大家的需求,她每天加班加点赶制。这些带着乡土气息的花馍,不仅是新春佳节的必备好物,更成为传递年味的载体,为马年新春增添了浓浓的喜庆氛围。

传统技艺焕生机

谈及花馍着色的变迁,刘妙芝打开

了话匣子:“早些年都用红曲粉上色,虽然颜色鲜艳,但总觉得不够健康。后来就试着用菠菜汁、胡萝卜汁、火龙果汁这些天然食材调色,和面后颜色鲜亮又安全,大人孩子都能放心吃。”谈笑间,她手中的面团不停翻飞,寿桃圆润饱满、锦鲤灵动喜人、元宝寓意吉祥,一个个普通的面团在她手中化作栩栩如生的艺术品。伴随着阵阵蒸汽升腾,花馍新鲜出锅,地道的年味顺着袅袅蒸汽氤氲开来。

“我蒸花馍已经20多年了,每年春节前都是最忙的时候。”刘妙芝笑着说,最红火时一天要用掉150多斤面粉,从清晨忙到深夜,但看着一个个精致的花馍从手中诞生,送到千家万户,心里就满是欢喜与满足。整个腊月下来,她能卖出3万斤花色馒头,这些带着乡土气息的花馍,不仅香飘即墨大地,更成为不少市民传递新春祝福的首选。

花馍源自民间,兴于民俗,纯靠手工捏制,无固定范本可循,无现成底样参照,全凭手艺人的匠心与巧思,被誉为“母亲的艺术”。手工捏制是花馍制作的核心环节,捏制时无需图纸,全凭脑海中的构型想象,剪刀、梳子、镊子等简单工具,在刘妙芝手中却如同魔法道具,经擀、压、切、搓、捏、剪等十几道工序,便能将彩色面团塑造成形态各异的作品。

多年来,刘妙芝始终坚守匠心,在传承传统花馍技艺的同时,不断创新突破。她每年都会结合新年生肖与时代元素,设计全新花馍图案,让传统技艺焕发新活力。马年新春,她创新推出的“马上发财”花馍,深受年轻喜爱。除了春节专属花馍,她还制作结婚喜庆、百日祈福、寿辰贺岁等主题花馍,每一款都饱含心意,传递着真挚祝福。

(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超 通讯员 张涛 摄影报道)