



责编 王萌 张羽 美编 郑燕 审读 王忠良 排版 韩淑华

幸福市北



■啤酒街改造后增加了许多青岛元素。 崔冬妮 摄



■鲜活的虾蟹是“青岛旅游”的又一张名片。 崔冬妮 摄

新时代新征程新伟业

市北区坚定不移推动高质量发展

烟火市北：别是一番“鲜”味在心头

□黄岚 笑言



■海胆受到市民喜爱，因为销量好，埠西市场的摊主笑意盈盈。 刘笑言 摄



■埠西市场因海鲜肥美在岛城“出圈”。 崔冬妮 摄

有人说：来青岛，就会陶醉在“两种泡沫”中，一种是大海的泡沫，一种是啤酒的泡沫。大海的泡沫孕育了海鲜，啤酒的泡沫则慰藉着红尘中忙碌的心灵。

“啤酒+海鲜”，既是夜市北活色生香的“金字招牌”，又是岛城市民青睐的夏季“消暑模式”，更是让外地游客向往已久的“青岛印象”。

鲜——是食客对原始食材的地道要求，更是美食对味蕾的独特“恩宠”。

抖音博主“二胖”跨越600公里，从南京出发来到市北，只为了一顿“啤酒+海鲜”。作为青岛规模最大的海鲜批发市场——埠西市场不但俘获了他爱美食的胃，更俘获了他爱青岛的心。来到这里，在接触美食之前，先开启一场视觉盛宴：帝王蟹一只10多斤重，大龙虾身长半米多，海蛎子大小堪比手掌，大扇贝一口吞不下，更不用提在水箱中游走的各种鱼类、螃蟹、青虾，220多种海货让食客们尽情挑选。

待到夜幕降临，市场旁边的美食街灯光亮起，仿佛一声“海鲜来啦！”的召唤，刚从市场上移步到街边两侧饭店的各色海货，已被端上了街面的餐桌。满黄的大螃蟹让人垂涎欲滴，如同奶油一样细腻的海胆蒸蛋飘香四溢，配一口刚刚下线、清冽微甘的青岛啤酒，这个夏夜里到处弥漫着毛孔微张、薄汗皆出的熨帖。

鲜——是聚集同道中人的“江湖令”，更是口碑老店留客的“独门绝技”。

在台东商圈内的营口路，从市场上买海鲜再到周边啤酒屋加工，已是青岛人多年形成的习惯。这里的啤酒——是对食品安全的严格把控，更是市北对“招牌”的精心呵护。

今夏，营口路凭借自揭其短的“曝光台”再次出圈，醒目的电子屏提醒着消费投诉较多的商家快速整改。《海鲜加工价格公示牌》集体“上墙”，周边320多家啤酒屋“百店同价”，杜绝价格纠纷，消费者们纷纷点赞。埠西海鲜市场配备了设施齐全的无公害检测室，坚持每天抽检。在市北区，市场监管部门盯紧夏季食品安全，让消费者放心消费，尽享“啤酒+海鲜”的畅快淋漓。

酒屋，很多都是十几年的老店，奇就奇在，虽然都是原汁原味加工，但每家都能做出每家的特色，总有聚集老客们的“一招鲜”。

近日刚刚开街的宁化路美食街，同样聚集着在市民中口口相传的“招牌店”。这里有最正宗的老四方拉面、院里汤包、四方人家、东镇老火锅、旭光辣子鸡等土生土长的“老街滋味”，将儿时记忆呈现在四季餐桌上，有最具烟火气的吉祥烧烤、眼镜烧烤，把欢声笑语聚焦在一炉一火中。男士喝得豪爽，女士也抛开了矜持，啤酒的香气与海鲜的甘美、烧烤的醇香一同在舌尖交织，任谁不说一声“相当熨帖”。

作为百年青啤的发源地，登州路啤酒街即将完成新升级。浓郁的啤酒元素跳跃在路灯导视牌、古力井盖、街头雕塑、墙体涂鸦等处，海滩风情小店让晚风中都填满了浪漫因子，而充盈在每个角落的啤酒香气更是让人流连忘返。三五好友相约，埋首于满桌海鲜小炒大快朵颐，就着冰凉沁脾的青啤，共品这人间舒爽，好不惬意。

鲜——是对食品安全的严格把控，更是市北对“招牌”的精心呵护。



■宁化路美食街开街，各家拿出“招牌菜”吸引顾客。 张祥 摄



■埠西市场美食街到了夜晚就成了欢乐的海洋。 崔冬妮 摄



■营口路市场周边，市民三两小聚。 崔冬妮 摄

■台东三路乐儿街是许多人的心头的“深夜食堂”。 崔冬妮 摄



第521期