

港通四海 烟火市北



短讯

青岛市重阳节主题活动 在市北区举办

近日，“传美德家风 赏雅韵佳品”青岛市“我们的节日·重阳”主题活动暨高雅艺术进历史城区艺术季文艺演出，在大鲍岛文化休闲街区举办。

活动在舞蹈《秋日狂想》中拉开序幕。董秀格等6位道德模范分享了助老为老等方面的坚守与感悟，学生代表为他们献上鲜花；第二届全省道德模范毕君华，为倪明刚、郭梅等8位市北区孝老爱亲类“文明市民”颁发荣誉证书。

2025年市北区职工游泳比赛落幕

10月25日，由市北区总工会举办的2025年“奋进市北·泳往直前”职工游泳比赛在青岛仁汇国际游泳中心落幕。

在比赛中，选手们展现出良好的身体素质与体育精神。在混合接力项目中，池边助威声此起彼伏，尽显团队精神。

“青衿传情暖心伴老” 市北区启动 志愿家庭助老扶困项目

日前，市北区“青衿传情暖心伴老”志愿家庭助老扶困服务项目启动，通过“专业社工+青少年志愿者家庭+困境家庭”的帮扶模式。

活动现场，19组青少年志愿者家庭与7个孤残困境家庭完成结对，建立“一户一策”服务机制，通过《走访记录表》跟踪需求变化。

市北区再添一个 政银合作惠企服务示范点

日前，市北区政务延伸服务大厅在交通银行四方支行揭牌启用，并同步为“市北政银合作惠企服务示范点”授牌。

该政务延伸服务大厅设置了综合受理区、会客洽谈区、自助服务区等功能分区，集行政审批、就业创业、医保社保、退休养老、金融服务等功能于一体。

据交通银行四方支行行政银惠企服务区专员袁本顺介绍，经市北区行政审批服务局业务培训后，目前可办理企业、个体工商户全生命周期高频事项及个转企、开办餐饮店等高频“一件事”事项。



中国·青岛·市北

味觉锚定“里院魂” 匠心共探“复兴路”

青岛首届里院美食节邀请烹饪大师座谈，解码城市味道传承与创新

丁飞

在青岛首届里院美食节举办期间，大师座谈会环节备受业内关注。3场聚焦城市味觉基因的深度对话，集结中国烹饪协会主席团副主席、青岛市餐饮行业协会会长李东深，青岛厨艺文化研究会顾问委员会主席戴永良，国家一级评委董书山等20余位青岛餐饮界领军人物与行业专家。

青岛里院曾是“一院一美食，一街一风味”的核心。如今大鲍岛休闲文化街区依托“啤酒+美食”点燃了里院复兴的“第一把火”，但里院美食的系统性挖掘与IP化如何突破升级？让我们在部分大师的观点中，窥见青岛美食文化复兴发展的新机遇。

里院美食IP突围： 锚定不可复制的“青岛味”

青岛老字号美食承载着城市味觉记忆，是里院“前店后坊”文化的“活化石”，如今却面临着年轻客群流失和创新不足的困境。“各级政府都非常重视里院美食发展，这是坚实基础。青岛作为海洋城市，有地域和文化优势，要发动高级厨师、酒店和老百姓共同参与里院美食发展，酒店大厨可将鲁菜精细技法融入里院菜，老百姓贡献‘一院一味’的民间食谱，把留在百姓记忆中的菜品做精，让游客吃到别处没有的里院味。”

“里院最不可复制的是青岛百年历史的活态见证。青岛的包容性让这里的菜系既有鲁菜根基，又吸纳过西餐、日料调味逻辑，‘前店后坊’的格局曾让一家的糖球香飘满全院。这种‘建筑与饮食共生’的文化，是其他城市学不来的。”

《满汉全席》栏目创始人、青岛国际厨艺交流协会会长戴文海从IP打造维度进一步点睛：“成都有太古里，北京有簋街，青岛需要打造以里院为核心的美食文化坐标。可以让里院美



青岛各餐饮协会大师为本土美食复兴支招。刘笑言 摄

食节与里院喜剧节形成雅俗共赏矩阵，让大鲍岛从消费地升级为创作地、传播地。”

深挖“老味道”： 唤醒被低估的“青岛记忆”

“不能只盯着‘海鲜+烧烤’，里院要唤醒‘被遗忘的老味道’。”中国烹饪大师、中国鲁菜特级烹饪大师、国家级评委邵玉建的观点引发共鸣。他以青岛传统美食为例，详细拆解可落地的味觉升级方案：“像打酥锅，用白菜、海带、肉皮慢炖出复合香味，是青岛人过年的硬菜，完全能成为里院的招牌菜。还有干芥菜、干豆腐丝这类老百姓认可的小菜，成本不高，却能唤醒人们的往昔记忆。对于烤鱿鱼等街头美食，可由政府搭台、协会组织商户交流，统一品质、融入里院元素，让游客逛建筑时尝遍放心味道。”

“青岛海鲜、啤酒、特色小吃是咱们的宝贵文化，但目前很多门店仅‘卖食材’，难以让顾客满意、企业盈利。”青岛长新酒店管理公司总经理、国家级评委张立田一针见血地指出，破局需从“卖食材”转向“卖体验、卖文化、卖生活

方式”。“首先，要提升认知，推动消费从‘吃海鲜’升级为‘品味青岛’，重点讲好本地风土故事，像胶州湾蛸虾、沙子口鲅鱼、胶州大白菜等食材溯源，让顾客了解食材由来，而非仅消费产品。其次，要塑造场景，结合青岛特色元素打造专属体验，如用崂山啤酒焗生蚝、崂山茶做茶香鲅鱼，将青岛啤酒、崂山茶的文化与海鲜融合，打造‘不可复制的青岛美食时光’。”

青岛的海滨特色美食是鲁菜体系的重要组成部分。对于“老味道”，合格的厨师不仅要传承技法，更要传承精益求精的鲁菜大师精神。对此，原青岛酒店管理职业学院烹饪学院院长、国家一级评委王振才对年轻一代厨师提出建议：“合格厨师要抓三点：一是调味、火候的烹饪硬功；二是鲁菜传统菜品的积淀；‘根’不能丢；三是理论学习，急功近利追求网红菜，只会阻碍行业发展。”

青岛美食未来： 守味护根与国际化创新

曾经青岛家喻户晓的老字号美食，目前面

青岛里院美食节花絮

青岛首届里院美食节持续升温 厨神争霸演绎山海饮食文化

崔冬妮



金秋十月，青岛大鲍岛文化休闲街区李村路美食广场上香气四溢，人声鼎沸，青岛首届里院美食节持续升温。这场美食盛宴以12场不同主题的厨神争霸赛为核心，从百姓厨神的家常美味到专业厨师的匠心佳肴，从水煎包、烙饼等传统主食到融合南北风味的创新菜品，全方位展现了青岛饮食文化的独特魅力，让市民与游客在舌尖上感受里院烟火与山海风情。

①百姓厨神大赛结束后，围观市民纷纷品尝美食，向获奖者“取经”。 马艳 摄

②评委品尝马家沟芹菜菜决赛作品并打分。 刘娟 摄

③市北居民兴致勃勃参加百姓厨神烙饼大赛。 曹现梅 摄

④青岛名厨金牌菜大比拼。 刘娟 摄