

新大集开张 老手艺吃香

记者探访少海河西屯大集：

大相家村粉条、高密泥老虎、张家屯烧肉、纯卤水豆腐抢占C位

每逢农历二、七和每周六，必定会成为胶州市少海片区居民的一大乐事，因为这里新增了一处大集。近日，记者来到少海北湖的河西屯大集，人头攒动，热闹非凡。这处大集不仅摊位免费租，一米长的糖葫芦随意串，而且本地纯卤水豆腐、铺集张家屯烧肉等老手艺、老味道的产品抢占C位，大相家村粉条、高密泥老虎、木版年画等源头采购的非遗产品，也吸引了十里八乡的居民前来置办年货。



老手艺大集上C位出道

12月27日上午十时，记者走进河西屯大集，铺集张家屯烧肉、河西郭香油、本地纯卤水豆腐、现榨的花生油等老手艺烹制而成的农副产品，成了赶集人争相购买的商品。在大集上，挂着“大骨烧肉”四字招牌的，便是张家屯烧肉的摊位，“2019年刚到胶州就吃过铺集镇张家屯村的熟食，其中熏猪肉吃了五年多，是我吃过最好吃的。”市民郑女士夸赞着张家屯烧肉。说到这烧肉好吃的秘诀，摊位老板大骨娓娓道来，“我家烧肉每天都用现杀的新鲜猪下货，一般凌晨三四点钟开始做烧肉，经数十道工艺，小火慢三个小时而成。烧肉有原味和熏制的两种口味，其特点是咸淡适中，肥而不腻，入口即化。”

“现榨的纯香油，吃过的都知道！”在大集上此起彼伏的叫卖声，吸引了市民的注意。“来一瓶一斤装的香油。你们家香油味道正，拌凉菜出味儿！”胶东街道河西屯社区的刘女士边说边扫码支付。在交流中记者得知，老板赵振华是胶州市洋河镇河西郭村人，做香油11年了。为了保证原材料和工艺纯正，他选用湖北的芝麻，自炒自榨，过滤后装瓶，40元一斤，一个集能卖二三十斤，一年能卖一两千斤香油。还有挂着横幅的本地纯卤水“西狮豆腐”，一斤3.5元，每个大集200斤豆腐不愁卖。据老板孙建宇介绍，每天要用掉60多斤大豆，压实做成纯卤水豆腐，它比普通豆腐稍硬，但口感劲道，深受居民的喜爱。

非遗特色产品赶大集

陈列在摊位上的洋河大相家村粉条、胶东罗家村糖瓜、高密木版年画、聂家庄泥老虎，这些70后、80后儿时的记忆又回来了。想要大集不一样就要用些心思，一个月前河西屯便民市场工作人员去洋河镇大相家村探访，精挑细选



高密聂家庄泥老虎亮相河西屯大集。

了大相家村500斤粉条。再驱车50公里，去生产泥老虎的高密聂家庄，收集了老手艺人制作的七八百个大小号泥老虎和摇拉猴。又去有着30年老手艺的三星调味品厂，拉回上百瓶三星牌的招牌腐乳和酱油。进入腊月后，他们将去高密东李家庄村找老师傅李连中做木版年画，让青岛周边的非遗特色产品进入百姓家。

说到为何要在这里设置一处新的大集，工作人员介绍：“大沽河度假区（少海风景区）香港路以北，沿少海北路分段布局8个小区，3000余户居民。为了便利社区居民购物，少海管委会招募第三方资源，由青岛少海青农农贸市场管理经营服务有限公司运营，河西屯社区设立的少海河西屯社区便民服务市场，每逢农历二、七和每周六举办河西屯大集，有各种民俗小吃、蔬菜水果等，人间烟火气十足，让居民切身感受到‘家门口’的便民服务。”

8.8元烹制一米网红糖球

10元五支的迷你糖球，10元7支的山豆糖球，大人们随手买一串糖球哄孩子。在葛二蛋糖球摊位，记者亲身体验了制作一米长的网红糖球。把山楂打孔去核、小柑橘剥皮、阳光玫瑰葡萄备好后，在一米长的粗签子上依次穿过，老板葛二蛋用汤勺舀起已经熬制好的糖浆，均匀地浇淋在水果上，不一会儿一串一米长的糖球就做好了。“为了吸引赶集的市民，我们推出了‘只需8.8元，我来帮你烹制一米长网红糖球’活动。市民只需带来自己喜欢吃的水果，就能在摊位上制作出一米长的糖球。”葛二蛋向记者补充道。在卖糖球的同时，他用十年多的酒店厨师经验，自主研发出了特色风干鸡，也成为了集市的特色伴手礼。

据悉，在农历蛇年前，河西屯大集招商的摊位，将租金、管理费、卫生费全免。腊月二十三后，河西屯大集将设立专场年货大集，届时更多特色年货产品亮相，感兴趣的市民只需导航地址：少海河西屯便民市场，大集营业时间6:00—13:00。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马妮娜 摄影报道



可扫码云逛大集。



冬游青岛 一起来泊里赶大集！ 进入腊月泊里大集年味浓

驱车一二百公里或坐两三个小时地铁去赶大集，只为吃上一碗大集上的大锅羊汤、海鲜烩饼，是种什么样的体验？距离春节越来越近，青岛各地的大集到了一年中最热闹的时候，作为青岛历史最悠久、规模最大的大集之一，近期，泊里大集又在各大平台上“出圈”了。12月29日，记者坐地铁前往泊里大集，带您提前感受这里的年味。

热乎羊汤海鲜烩饼成顶流

如今的13号线似乎已经变成“赶集专线”，满满当当几乎全是去赶年集的市民与游客。下了泊里地铁站，走10分钟，便抵达泊里大集。

在地摊中穿行，一股香味越来越浓，不知不觉中，记者便进入了整个大集中人流最密集、生意最火爆的“美食区”。“大锅羊汤”与“海鲜烩饼”是其中的顶流，各有十多家，且家家生意火爆。一人负责将羊肉、羊肺、羊肚等捞出来，在案板上切好。另一人负责将切好的羊肉、羊杂在锅内烫熟，然后再盛上满满一勺白色羊汤，最后撒上香菜葱花，这样一碗羊汤便做好了。汤管够、饼不限，保证能让顾客吃到饱。

当然，泊里大集上最具当地特色的美食，当属海鲜烩饼。除了摊位上提供的五花肉、蛤蜊和饼等基础材料，还可以凭顾客喜好加食材。摊前，一位顾客买了一大兜海鲜，由于分量太大，出锅时需要两大盆才能装下。

为何大集上的羊汤和海鲜烩饼如此受欢迎？“海鲜烩饼讲究锅气和新鲜，炒制过程中一定要用猛火，把五花肉和海鲜的香味炒出来。”高芳海鲜烩饼摊主说道。在寒冷的天气下，大家挤在大棚内，喝着羊汤吃着烩饼，一路上的疲劳仿佛瞬间消解了。

全家上阵炉包铺生意火爆

在泊里大集众多美食中，有一个特殊的存在，那就是“老程家炉包”。白菜肉馅的一元一个，韭菜肉馅的两元一个，吸引顾客排起长队。

在创始人赵克香看来，炉包卖得好，秘诀在于一颗实心实意的真心。“我们已经卖了40多年炉包，一家人凌晨三点多就起床和面，准备馅料，用的都是正宗的花生油和好肉。”赵克香告诉记者。每年临近春节时，生意火爆，“老程家炉包”全家总动员，就连家里最小的两个孩子也都来帮忙。

兄妹俩格外能干，哥哥李昊轩十几秒就能擀出7个包子皮，妹妹程好好也不甘示弱，干得格外起劲。兄妹俩去年走红网络，认真擀皮的样子，引得不少网友喜爱，被亲切地称为“擀皮兄妹”。

上新“蛇年”福字年味十足

穿过人群，在泊里大集的最北侧，卖福字和对联的摊位一字排开，这里是大集的“过年特供”。

蛇年将至，摊位上不少福字带有“蛇年大吉”“金蛇送福”等蛇年祝福语。虽然离过年还有一个多月，但已有不少市民开始提前准备。记者了解到，福字根据大小及工艺不同，价格也不同。小福字单价5元左右，大福字单价15元左右。

每逢农历四、九，是泊里大集开集的日子，想要在青岛赶大集、品年味的游客们，泊里大集，绝对不容错过。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 栾丕伟