

走进冬日里的和美乡村 体验郊游新风尚感受新活力

村咖村晚、围炉煮茶……“崂”有趣啦

继村超、村晚之后，景色秀美的村咖成为郊游新风尚，尤其是在拥山抱海的崂山，冬日乡村游吸引了不少游客。崂山区“冬趣崂山”文旅休闲季持续发力，汇集村咖、村晚、围炉煮茶、草莓采摘、特色研学等诸多活动，打造“崂有趣——和美乡村休闲季”板块，新场景和新体验增添了新的生机与活力。



崂山不少小店新增“围炉煮茶”特色。

时光轻煮茶香慢烹

游客在周末远离城市喧嚣，不惜驱车十几甚至上百公里，来到崂山区的山间村落，追寻心中的诗与远方。在九水脚下的柴水雅舍&何不咖啡店里，一早便驱车带着家人来玩的游客陈先生说：“仿佛时间都慢了下来，特别有满足感。”住在四面环山的小院里，听着潺潺的溪流声，闻着清新的空气，尝一口崂



崂山草莓采摘受到亲子家庭欢迎。

山农家菜，慢慢品一杯拿铁咖啡，十分放松。

崂山区不少民宿都与咖啡和乡村野味相伴而生，冬日村咖和围炉煮茶的全新体验，成为年轻消费者的心头好。年轻的茶客往往与三五好友成群结伴而来，他们喜欢寻一处院子，在冬日看繁华落尽，静观万物，更喜欢围炉而坐，烤盘上摆满红薯、桂圆、花生、橘子等小食，听着噼里啪啦的声音，任时光轻煮，茶香慢烹，享受惬意时刻。

在“冬趣崂山”文旅休闲季期间，北九水风景区的七水杉居推出冬季户外烤窑烘焙、舒心暖身铁锅炖等乡村特色美食，还有免费的户外暖阳围炉煮茶和纯阳炉火音声疗愈乐器体验等让心灵放松的活动，让游客在群峰环绕中欣赏院子里的水杉树、老柿子树和楸树，尝一口刚出炉的窑烤面包，还原乡土生活的本真味道。

回归田园野趣文化

让乡村游新潮时尚起来的，还有村晚。沙子口街道将在1月下旬举办大河东村晚，让百姓当主角、乡村作舞台，乡亲们用质朴的唱、跳、歌、舞等表演形

式，把日子唱成歌、编成舞。村晚的舞台承载着乡音、乡土、乡情，生动展现出村民心中的喜悦和对新年幸福生活的美好愿景，让村味不土、农味变浓、乡味更香。

草莓采摘和特色研学体验活动，使农业和旅游充分融合、相互促进。1月20日起，王哥庄街道的崂道海馨家庭农场将举办“草莓采摘休闲一票到底”活动，游客可凭优惠券一票享受草莓采摘、大棚休闲、喝茶、钓鱼、自助烧烤、儿童游乐等系列活动，带孩子玩转乡村游，在草莓大棚里提着草莓筐，享受家庭采摘的乐趣。而在北宅街道枣行村，持续至5月份的草莓采摘活动，更是让游客有机会回归田园生活，感受乡间的野趣文化。

“农旅+研学”项目丰富

结合崂山海洋和乡村文化资源，用“农旅+研学”的模式，“冬趣崂山”为游客提供观赏性、教育性、实践性于一体的亲子研学体验。1月17日，王哥庄街道二月二民俗技艺体验博物馆将推出馒头“七”遇记，游客可以亲手制作王哥庄传统花样馒头。街道还开设非遗传统剪纸、篆刻、书法、炒茶、海水豆腐制作等60多种中华传统民俗技艺体验，游客可亲身感受崂山地域民俗文化，以及凝聚在民俗技艺中的传统文化魅力。

北宅街道的山野研学野趣十足。三树新村千弘食用菌种植基地推出蘑菇食用菌研学体验活动；枣行村慢悠花房的多肉植物主题研学活动，将组织学习多肉知识，认识各种多肉植物，体验多肉种植；兰家庄村一方山野自然农场的研学体验活动，包含自然美育课程、亲子手工制作等。

“冬趣崂山”文旅休闲季的活动围绕崂山的乡村休闲做文章，立足特色资源，因地制宜发展乡村旅游、休闲农业等新产业、新业态，让游客望得见山、看得见水、记得住乡愁，还融合农文旅，推动乡村经济的发展，吸引了大量游客前来打卡，还带动了乡村民宿、餐饮、农产品销售等相关产业的发展。通过挖掘乡村资源、创新旅游业态、提升服务质量，崂山区成功打造了一批具有地方特色的乡村旅游品牌，为游客提供了更加丰富、多元的乡村旅游新选择。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 首席记者 张译心

进了腊月，城阳的大集年味渐浓

“上马一卤鲜”、红岛海蛎子……拥有300多年历史的上马大集“海味”十足

俗话说，入了腊月门就是年，岛城年味最浓的地方，其中就有这年集。眼看着快要过年了，市民已开始忙着置办年货。吃的、穿的、戴的、用的……在年集上，都可以找到。1月2日，是进入腊月后城阳上马第一个大集，记者带你寻找最鲜亮的年味。

上马大集，也叫马哥庄集，每逢农历三、八开集。大集始于清朝康熙年间，至今已300多年历史。2日上午10时许，记者来到集市上，这里早已热闹非凡，男女老少纷纷加入其中。

上马大集离红岛码头不远，集市上海鲜比较新鲜，种类也齐全，蛤蜊、海参、海蛎子、鱿鱼、老板鱼……应有尽有。眼下，正是吃本地海蛎子的时候。海蛎子个头不大，却是顾客眼中的极品。“会吃的都吃这种，格外鲜，有滋味！”一位摊主向记者介绍，“这种性价比也高，5斤20元钱，保肥。”

春节将至，不少市民开始提前购买带鱼、大鲅鱼等新鲜鱼。“今天特地从夏庄来赶集，买了8斤带鱼4条大鲅鱼，准备过年时候吃。”市民胡巧云说。

除了海鲜，大集上还有独属于上马人的“老味道”，青島市级非物质文化遗产“上马一卤鲜”便是其一。到了年底，当地人一般都会买上一两条“一卤鲜”大鱼，放在年夜饭的餐桌上。这种似咸非咸、似鲜非鲜的半干鱼片别有一番味道。据“上马一卤鲜”传承人孙绍忠介绍，一卤鲜的制作工艺讲究“选、割、卤、晒”，四道工艺缺一不可。他的“上马一卤鲜”不仅在上马大集上卖，还通过抖音来宣传和出售、接受预定。



大集上福字和春联热销。栾丕炜 摄



上马“一卤鲜”深受市民欢迎。栾丕炜 摄

大集上还有一种上马人的“老味道”——“酱豆”。卖“酱豆”的摊主一般会推着小车，游走在大集上。“我们每年冬天都会买一些‘酱豆’，回家拌白菜和萝卜。记得小时候，都是自己买黄豆，用土炕的温度来发酵。现在没空做了，就直接买现成的。”上马居民孙女士说。

“末货”作为上马“四小海鲜”之一，是用非常小的“纳米虾”制成的酱，也格外受欢迎，当地人喜欢用来蘸葱吃或炒着吃。

通过无人机俯瞰，可以看到在上马大集北侧有一排火红色长廊，这里是大集中最有年味的地方，都是卖“福”字和对联的摊位。蛇年将至，摊位上不少福字带有蛇年祝福语，摊主们跪在摊位上，为顾客挑选需要的福字。

“今天带女儿来逛大集，选几个好看的福字，还有春联和新年挂饰。今年是女儿的本命年，要给孩子买个物件当做新年礼物。”上马居民孙祥洋说。春联是大集上的热门货品，摊主根据每一个顾客的需求量身推荐对联。“宗谱大的120元一张，农村平房就要挂大的，越大越好！”带有浓厚年味的宗谱是当地居民春节期间的必备品。

有着300多年历史的城阳区上马大集对居民来说不只是舌尖上的美味，更是难以割舍的大集情结。临近年关，除了上马大集外，城阳区的夏庄大集、流亭大集、城阳大集……也格外热闹，赶在春节前，大家也去赶大集，感受一下年味吧！

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 栾丕炜