

发展老字号，重奖好点子

市南区商务局开展老字号有奖征集活动，欢迎居民踊跃参与



□半岛全媒体记者 徐抒彦 通讯员 刘洪明 报道

本报讯 为焕发老字号企业的活力，市南区商务局即日起至8月30日开展“金点子征集”和“我与老字号的故事”有奖征文活动，欢迎广大居民踊跃投稿。

市南区现有老字号老品牌18家，分别是春和楼、海滨食品、天真摄影、盛锡福、亨德利、孚德、宏仁堂、青岛啤酒、英

记楼、中国电影院、三聚成、青岛饭店、全聚德、隆庆祥、同仁堂、万香斋、瑞蚨祥、谦祥益，是全市老字号企业最集聚的城区。

据介绍，市南区商务局一直高度重视老字号企业的发展，2013年以来，先后投入300余万元用于推动老字号企业振兴发展，积极倡导老字号企业深挖品牌价值，注重技艺传承，不断加强创新。市南区连续三年举办老字号精品展、为老字号企业拍摄电视宣传片、联合青岛电视台举办老字号掌门人论坛等。还制定了《市南区促进时尚商业发展政策实施细则》，对新获得、新入驻、经营场所升级改造，建设展示馆和珍品馆等，都纳入鼓励和扶持范畴。目前正在办理奖励资金拨付工作，涉及老字号奖励资金近50万元。市南区的老字号

老品牌正在不断发展壮大，青岛啤酒、天真摄影、海滨食品等企业成为青岛老字号的代名词。

但仅靠这些努力还远远不够，部分老字号企业还存在经营困难等。为此，现开展“金点子”征集活动和“我与老字号的故事”征文活动，活动时间为即日起至8月30日。

“金点子”要求点子切合实际，有一定创新性与实践性，对老字号老品牌企业的管理与发展产生一定的促进作用；“我与老字号的故事”征文活动要求围绕主题，凡是与市南老字号相关的精彩故事、感悟体会、看法建议等均可。题材、篇幅不限，文章可附相关照片。两项活动各设置一等奖1名，二等奖5名，三等奖15名，分别给予1000元、500元、200元(或等价奖品)的奖励。



老字号企业精品展(资料图片)。

此次活动邮箱投稿发送至邮箱 qdsnswwj@126.com；书面投稿请将稿件寄至市南区宁夏路286号，1808室市南区商务局，需在邮件或信封上注明“金点子征集”或“老字号征集”，注明作者姓名、地址、电话。联系电话：88729728。

话说当年的滋阳路(下)

【后海故事】

□赵长汉

这一带，最热闹、最喧哗的日子是在1958年的暑假期间。当时，环绕定陶路小学的四条马路的两侧人行道，布满了席棚和帆布棚，各个企业纷纷在这里占据一席之地，扎寨为营，召开物资交流会。

红旗招展，广播喇叭歌声飞扬。游人熙熙攘攘，摩肩接踵。指挥部设置在定陶路小学才盖的红砖西大楼里。定陶路小学东边的操场上，扎了戏台。共和楼在滋

阳路的马路正中间，寿张路口稍偏南这里，垒砌锅灶，炊烟缭绕，开设临时饭店。

定陶路小学围墙的马路东侧，偏下和偏中，分别有两个院落，都是黑色雕花铁门常闭，庭院深深，花树丛丛，院内都是平房。马路东侧偏上，也都是住户平房，大门开在寿张路上，所以这里只是一溜窗户，地基高，窗台也高。这一段的人行道，早年都是水泥铺就，还画出一个一个的方格。比之砂石人行道，这里更显洁净。附近居民把这里叫做滑溜地儿。我小时候，由我奶奶领着，在这里玩。滋阳路过了寿张路，东侧转弯处的街面房，当年有一商家，“源源号”门头上就这

三个字。从这里向上，直到云南路，都是居民住户。

云南路口转弯处，后来是健美照相馆。健美照相馆是1955年前后，从汶上路迁来的。它迁来之前，这里曾有一家茶庄。人行道拐角，曾有一只一人高的绿色邮筒，圆圆的花岗石底座，铸铁的筒身。有时看到邮差来开箱取信。内部筒底，垫有一只炊事用的小算子，想来是防止筒底积水泡湿信件。

这一段的西侧，靠近寿张路这里，是一座日式房子，居民常说日本房子如何如何，往往就指这里。再往前，间街面房子，老两口经营着这一带唯一的公用电

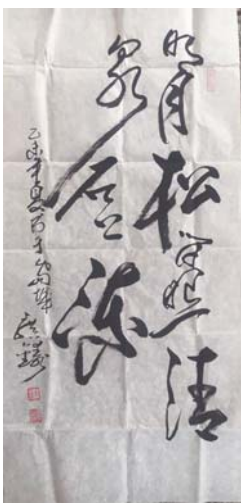
话。那时家父在海泊桥台柳路上班，我有时打这公用电话和父亲联系，好几次都错打到广播电台去。就带了四分钱，心疼四分钱不说，还得回家再拿四分钱。

继续往前，是一个里院，叫做云巢里。云巢里大门北边，是闻名遐迩的刘大夫家。刘大夫家后来搬到寿张路汶上路口去了。云巢里有位白发白须老人，在云巢里门口的人行道上，靠近云南路那里，设置一间小木屋，经营糖果烟纸多年。再稍前，转弯处也有一个糖果烟纸摊，是设在一辆大推车上的，大推车支起帆布棚，推车上安一个大木盘，琳琅满目的商品，摆放在大木盘上，这个摊子也经营多年。

「居民作品」



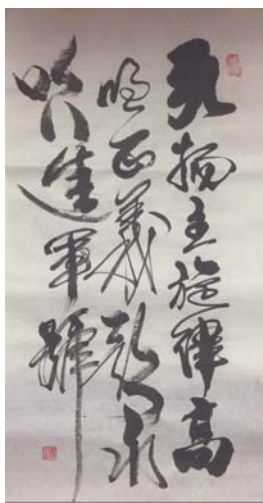
国画 寿张路社区 徐占生



书法 寿张路社区 张广忠

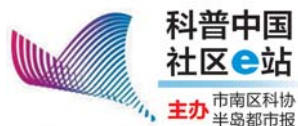


国画 寿张路社区 许子参



书法 邹县路社区 王保山

空间站首次成功培育中国小白菜



□半岛全媒体记者 刘婷婷 整理

2月17日，国际空间站宇航员采集了空间站第五次收割太空实验蔬菜，此次成功收割的植物是中国小白菜。

据美国宇航局网站报道，宇航员佩吉·惠特逊(Peggy Whitson)花费近一个月的时间精心护理国际空间站上第一批中国小白菜，2月17日她对这些中国小白菜进行了收割。

空间站蔬菜项目主管尼科尔·杜富尔(Nicole Dufour)称，佩吉正在做一项非常了不起的工作，她并未放弃种植太空蔬菜，能够培育蔬菜种子使它发芽生长。据了解，虽然空间站工作人员将食用部分中国小白菜，但剩余部分将保存起

来，送至肯尼迪太空中心进行科学研究。这是国际空间站第五批收割的太空蔬菜，也是第一次成功种植中国小白菜。研究人员经过一系列严格标准评估多种多叶蔬菜，最终选择中国小白菜，评估标准包括：蔬菜生长状况，以及营养价值等。4种候选蔬菜被送至约翰逊太空中心太空食物系统小组，在这里进行品尝员样本选择，结果显示中国小白菜在候选蔬菜中得分最高。

宇航员经常报道称他们在太空飞行

中味蕾变得迟钝，因此太空进食时常在平淡的食物中添加辣椒酱、蜜蜂或者酱油，一种解释观点称，在重力降低的太空环境，宇航员身体液体同样处于“漂浮状态”，体液将充满人类面部，感觉像寒冷气候中面部被冻僵，同时将减低嗅觉能力。研究人员指出，这种味蕾迟钝现象将与空间站其他所有气味结合在一起，从而限制了轨道实验室对芳香气味食物的使用，这将最终使他们的味觉变迟钝。