



开栏语

春风扑面，满城锦绣。加快迈向“活力海洋之都、精彩宜人之城”，刚刚结束的青岛市党代会和青岛市两会，描绘了这座城市的新愿景。星辰大海，征帆千里万里。人间烟火，情系千家万户。这是一座充满奋斗精神和幸福感的城市。半岛全媒体今起特推出“活力精彩看青岛”栏目，让我们一起感受城市脉动，共赴更美好的未来。



改造后的里院“泰福里”焕然一新。

□文/图 半岛全媒体首席记者 钟迎雪

这座城市，几乎有着两个平行世界。一个雄踞在东部，摩天大楼和玻璃幕墙为特色的现代建筑群辉映着城市的天空。一个安卧在老城，一道栈桥，百年风雨，时间被一块块马牙石擦得铮亮。

斗转星移，无数人曾慨叹着老城区的空心化。今天，我们却欣喜地发现，老城区“发芽”了。随着青岛城市更新和城市建设三年攻坚行动的展开，市南区以全域5A级景区标准对中山路历史片区进行改造，特别是有效利用老建筑空间，破旧的里院经过修葺正在焕然一新，更有新业态和“新人类”不断引入。沧桑和新锐共生，历史和时尚共舞，原住民和外来者都在这里慢慢找到自己的时间，这是一片属于青岛的浪漫，他们的情怀更是老城活力之源和复兴的隐秘力量。

加快迈向“活力海洋之都、精彩宜人之城”，梦想就在你我身边。



翻遍垃圾寻钻戒 但留好客青岛名

“无大胡不青岛”，在黄岛路大胡子啤酒屋门口，挂着这样一幅字。这是一位济宁游客专门写给店老板李永青的。更让李永青自豪的是，他曾连夜翻遍9个大垃圾桶，忙到凌晨4点，终于帮一对新婚游客找到钻戒。

李永青说，大家基本上都不知道他的本名，都是叫他“大胡子”。“很多人都以为我是青岛人，但实际上我是烟台人，不到二十岁就来了，今年42岁。”

4月10日上午，记者沿着中山路来到黄岛路，可以看到不少老人结伴沿路观光，指着这看着那回忆过往，还有个别游客用相机快门记录下所见之景。如今，黄岛路有一排小门头房还在营业，有啤酒屋、海鲜店、面食店、蔬菜水果店、调料店……施工围挡挡住了部分施工现场，留下了两米的宽度，便于居民和商户通行。

上午10点多，大胡子啤酒屋刚开始营业，店老板李永青到旁边海鲜店买了两斤蛤蜊，扫码结完账走向店里。按照以往，进了4月门，游客就多了，李永青就开始忙碌起来了，今年由于受到疫情影响，客流量并不多，主要是一些本地市民来逛老城区。

李永青指着墙上“无大胡不青岛”的字介绍，写字的人小郭每年都会来青岛旅游，每次来都会到他店里喝啤酒吃海鲜，一开始李永青会教他挑海鲜，后来，小郭对于挑海鲜“轻车熟路”了，还带着朋友一起去选

购海鲜。“当时收到这幅字的时候，我真的很意外，心想这做买卖，还有人想着我。”李永青说。

“我这小店不过百平方米，以前在旺季的时候，需要雇俩厨师，加上服务员十个人一起忙活，一张桌子一晚上能翻六轮，一天400多斤散啤。”李永青跟记者回忆着小店曾经的“辉煌”。

随后，李永青看了看墙上的表，快十一点了，准备去做饭。“因为在这附近施工的工人很多，他们不能去太远的地方吃饭，所以为了方便，就会给我打电话预约，几个人需要几个菜，一般就是经济实惠的小炒，进门就能吃上热饭。”李永青一边说着，一边切土豆丝配菜，刀工熟练，没几下就切完了所有的菜。

李永青介绍，因为他主要是做海鲜代加工，都是顾客自己买来的海鲜，所以在口味上，就需要有特点，这样才能让食客喜欢，也能留得住客户。不管是外来租户还是本地人，街坊四邻都成了朋友，自己忙的时候，要什么货忙不开，打个电话让隔壁送来。

在陈列酒水的柜子旁，有一面锦旗，是一对丢失钻戒的新婚夫妇送的。“那对年轻人我印象很深，当时给她端菜的时候，就看见她把钻戒摘下来放在一旁的小碗里面，当时我就提醒她收好，别跟海鲜壳放在一起找不到了，她还跟我说谢谢，吃完饭他们就走了，我也就没当回事。”李永青说，结果第二天上午，两人跑来找他，说钻戒丢了，李永青立马询问了店员，都说没看见，那时店内也没安装监控，人流量较多，他很难判定是被人拿走还是丢到了垃圾堆里，李永青安慰两人先不要着急。

“就是寻思试试吧，那一车9个大垃圾桶，大夏天那个味道啊，酸臭没法形容，那个场景还真难忘。”李永青介绍，他跟负责清运垃圾的工人师傅说明了情况，在不影响他们清运进度的情况下，他和丢失钻戒的新婚夫妇从凌晨一点找到四点，把垃圾堆翻了个遍，最终在蛤蜊皮、鱼刺堆里发现了那只钻戒。“那女的都哭了，第二天就给我送来了锦旗，对青岛留下了非常好的印象。”李永青说。

“确实是有感情了，将来这条街上的小店也都要翻新修建，周围的住户可能也会搬走，为了环保，不一定还能使用明火，但是不管到哪，我这个大胡子都在，黄岛路都在，好客青岛都在。”李永青笑着说完，起身走入厨房，开始点灶刷锅炒菜。



三十二载街坊情 留守见证新时光

韩爱敏堪称一名“刀客”，每天手起刀落切开无数斤红红白白的肉，却无法切割对这片老城区的感情，她甚至面对记者采访潸然泪下。

韩爱敏的肉店与大胡子啤酒屋相隔只有几十米。2022年1月，记者曾经来过韩爱敏的小店，那时天寒地冻，韩爱敏很早就到店，切肉灌肠，晾挂翻晒，一整天都在忙碌着。这次记者到店，她清闲了不少。

韩爱敏19岁就来青岛了，在黄岛路开了32年肉店，没有挪过地方。她最拿手的就是灌肠，由她亲自配制调料，纯手工切肉晒的风干肠倍受很多老住户青睐，有很多人，即便是搬出黄岛路多年，每年冬天都会跑回来找她灌肠。

“一开始是一个广东饭店老师傅给我的这个秘制配方，当时顾客就尝着感觉不错，我就每年都做。”韩爱敏跟记者介绍，慢慢地她自己将配方进行改良，最多的时候一天能灌400多斤肠，店门口挂的都是肠，红彤彤的一片。

“其实现在好吃的加工肠太多了，但是很多老客户都回来找我，是因为他们记得这个地方，记得这个地方的味道。”韩爱敏说，其实很多次自己都想跟丈夫搬离黄岛路，另外选址开店，但是这份多年的情始终没能让她离开，韩爱敏梦想在老城区改造好后能继续留在黄岛路，只要自己能干得动，就让那些老住户尝到记忆的味道。

“32年来，我见证了黄岛路的兴衰，很多住户回这里看施工情况的时候，他们都问我，怎么还没有搬走，我确实有点不舍。”谈到这里，韩爱敏的声音开始哽咽。

“当年刚来的时候，周围人都说中山路是青岛之窗，是市中心。以前，黄岛路有个市场，人流量特别多，我几乎都没有下来的时候，现在由于改造很多居民搬走了。”韩爱敏告诉记者，黄岛路只剩下部分居民还有一些外来租户，现在她有了更多时间陪陪小孙女。

“修好后，肯定是大变样，环境好了，人流量多了，我们的经营也会好很多。”韩爱敏说。记者看到，为了便于老客户存取，韩爱敏特意用了真空包装，实在是老顾客没时间自己来取的，她就会通过快递的方式，寄到老顾客手中。

如今的青岛，从南到北，有了更多的时尚商业街区，韩爱敏也会抽空跟家人去闲逛，亨得利、春和楼等老字号依然在中山路守望着，在她眼中，这些街景依旧是这座城市最浓郁、最生动的底色。“等着附近老居民都回来的时候，我能和他们说说我的见证。”韩爱敏介绍，空闲的时候，她也去过青岛的很多景点，还有黄岛路重新翻修的里院广兴里，

三个老板的『中山路』 来了新业态和『新人类』， 走不掉的是情怀