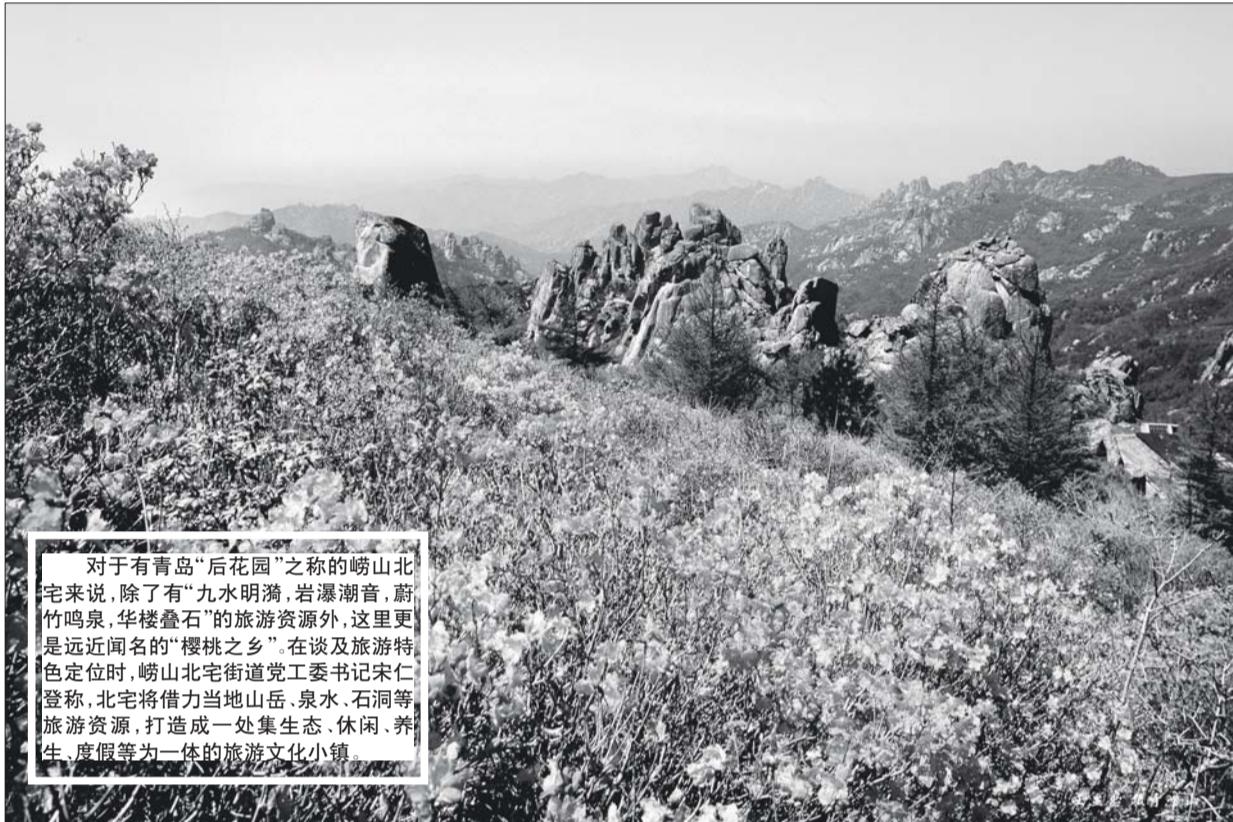


# 青岛“后花园”的花果旅游路

## 北宅街道拟打造生态文化旅游小镇

本刊记者 王笑 本刊通讯员 李泽洛 辛克杰



对于有青岛“后花园”之称的崂山北宅来说，除了有“九水明漪，岩瀑潮音，蔚竹鸣泉，华楼叠石”的旅游资源外，这里更是远近闻名的“樱桃之乡”。在谈及旅游特色定位时，崂山北宅街道党工委书记宋仁登称，北宅将借力当地山岳、泉水、石洞等旅游资源，打造成一处集生态、休闲、养生、度假等为一体的旅游文化小镇。

崂山北宅风景。

### “乡情农韵”田间地头找乐子

13日上午10时许，虽然暖春的阳光还未从云层中探出头来，但此时的北宅大崂樱桃谷门口已经停了多辆大巴车和私家车。从四方赶来的市民刘文清女士说，他们一家三口一早便赶赴这边，就是想利用周末时间，带着孩子体验一把“乡村生活”。“现在的孩子在城里根本接触不到镰刀、锄头这些工具，教着他们做一些简单的农活，也让他们尝尝劳动的辛

苦和快乐。”刘文清说，对于他们大人来说，到近郊呼吸一下新鲜空气，看看山水风景，也是放松心情释放压力的一种方式。

从地图上来看，崂山北宅地处崂山腹地区域，崂山十二景中有三分之一坐落在辖区内。据介绍，除北九水风景区和华楼风景区外，北宅还有大崂观、神清宫、灵鹫庵、劈石口、五龙涧、凉泉、我乐村等景

点，而白沙河水系的山林景观，其中还包括石刻、石洞、名石、名洞等多种旅游资源。

为了充分挖掘北宅旅游特色，宋仁登称，目前，北宅已经推出了贯穿全年的“乡情农韵”体验游活动。“现在市民来北宅不仅可以踏青赏花、休息健身，而且还能躬耕田间地头，和当地村民同吃同住同劳动，切实过一把农户的生活。”宋仁登说。

据介绍，为了形成多层次、全方位的乡村旅游体系，北宅还对多处农家庄园进行整体策划包装，灌之以地道的民间习俗，充实了生态旅游的文化内涵。据悉，截至目前，北宅已经培育了老尹家等10个民俗活动点，并相应推出“早春祈福”、“农家冬趣”、“山里人家过大年”等民俗体验项目，邀请市民深入农家，坐火炕、唠家常、打陀螺、打雪仗。

### 小樱桃里种出大品牌



北宅的樱桃进入成熟期。

### 北宅将打造青岛名副其实的“后花园”

在谈及北宅旅游发展规划时，宋仁登称，2014年世博会大后方位于北宅，这对北宅发展是一个难得的机遇。“很多市民都会向往国外那种红瓦绿树、整齐宁静的社区小镇，而在青岛，北宅则可以成为这样一处生态、和谐、充满

诗意的花园式文化小镇。”宋仁登说，北宅计划依托自然旅游资源，按照点面结合的发展模式，逐步开发建设山岳养生区、农耕文化博览区、生态文化及非物质文化体验区、特色农业观光区等项目，把北宅打造成一处集生态、休闲、养生、

度假等为一体的旅游文化特色小镇。

而在现有旅游基础配套设施完善方面，宋仁登介绍，例如花海森林公园，其中将新增多种户外体验项目，并以主题、创意活动吸引市民。另外，在农家宴的推广和管理

上，北宅还将设定各级农家宴标准，并同时探索农家宴“本地技术+外来企业”的合作发展模式，通过招商引资吸引企业对特色较明显的农家宴进行投资，建设几家连锁、会所级农家宴，从而带动北宅农家宴整体水平提高。

### 平度灰埠 便民服务到家门

投资470万元，建筑面积800余平方米，12个便民服务窗口。近日，平度市灰埠镇便民服务大厅正式投入使用，将便民服务送到老百姓的家门口。

走到平度市灰埠镇通达街与文化路交叉路口，“灰埠镇便民服务大厅”的招牌映入眼帘，400多平方米的大厅内设有劳动保障、公章管理、计划生育、农业技术服务、农业机械技术推广等12个便民服务窗口。据灰埠镇党委委员、副镇长尚建光介绍，原来镇上的各个部门比较分散、空间狭小，群众办理业务往往需要多个部门来回跑，有些离镇驻地较远的村民来办理业务，一天办不完，第二天还得跑一趟，非常不方便。便民服务大厅投入使用之后，群众普遍反映办理业务更加方便快捷。

“去年我到镇上的投资服务中心办理城乡居民社会基本养老保险手续，跑了两趟才带够了所需的手续证件，现在全村243人的城乡居民社会基本养老保险手续，便民服务大厅的同志一次全给办了回来，真是太方便了！”袁家村60岁的村文书袁占伟告诉记者。

便民服务大厅畅通了镇党委政府与百姓的沟通渠道，使镇党委政府能及时掌握基层百姓思想动态，了解他们关注的问题，及时解决群众的各种难题。据了解，灰埠镇便民服务大厅自今年3月初建成运行以来，共受理有记录的各类服务事项2.2万余件，办结率100%，投诉率为零。

(通讯员 杨发鹏 李培强 高林夏)

### 中国通“大山” 来青卖洋酒

近日，加拿大驻华亲善大使大山来到青岛主持加拿大皮利岛酒庄落户青岛一周年仪式，操着一口地道的中国话，中国通“大山”大谈酒经，向现场来宾特别推荐他的家乡特产——冰葡萄酒。

“加拿大最有名的就是冰酒，这种酒就起源于加拿大。”大山说，冰葡萄酒又叫冰霜酒，按国际标准，冰霜酒是利用在-8℃以下，在葡萄树上自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。葡萄在被冻成固体状时，其糖分和风味得到浓缩于葡萄汁中，这种葡萄汁被慢慢发酵。在整个压榨过程中，外界温度都必须保持在-8℃以下。因为加拿大的独特地理位置，生产的冰葡萄酒口感醇厚清爽，品质上乘，含有100种以上的营养物质，具有保健作用。

据了解，作为加拿大的政府重点工作，加拿大皮利岛酒庄生产的葡萄酒在保证酒庄所生产的酒品原瓶原装、原封不动进口的基础上，先期进入青岛市场，一年来以其先进的酿造工艺和口味纯正的独特风格，而获得岛城消费者的青睐和好评，成为岛城众多进口的洋葡萄酒中的新贵。

酒庄酿酒师还现场给参会的来宾讲解了葡萄酒酿造过程，正确识别真假葡萄酒及饮用方法等知识。

(通讯员 万延滨 任滨)

编辑：经济专刊部 组版：刘宾