

年俗、年货、年夜饭，年味儿扑面！

——记者探访我市节前消费市场

眼瞅着春节快到了，家家户户忙着置办年货，为即将到来的新春佳节增添一份仪式感。从城市到乡村，从线下到网上，处处洋溢着热闹、喜庆的节日气息，消费活力被充分点燃。

这几天，记者边走边看边聊，在记录我市年货消费市场热气腾腾的同时，试着观察春节申遗成功后首个节前消费特点和趋势，品品传统节日里日新月异的年味儿。



坚果炒货迎热销

节前的年货市场可谓购销两旺，品类全、优惠多，市民采购热情也高涨。其中，坚果炒货自然是必不可少的，不管是大小超市还是街头巷尾的干果连锁店，商户纷纷摆起炒货摊。记者走访看到，不少消费者理性采购，更青睐购买分成小包装的坚果。

大街小巷飘出的坚果炒货香气，是专属腊月时节的“烟火气”。在平城区友谊街维豆干果连锁店，色泽油亮、颗颗饱满的糖炒栗子一出锅，就引得不少市民循着香味前来采购，店内好不热闹。同样，瓜子、花生、开心果、松子等干果炒货摆在显眼位置，称重台前的工作人员十分忙碌，顾客络绎不绝。

18日，记者在永泰南路一家大型超市年货区看到，榛子、腰果、杏仁、巴旦木等干果炒货堆积成一个个小山包，价格从每公斤20元至100元不等，伴随着喜庆的卖场音乐，呈现出一派浓浓的节日气氛。“过年少不了干果，这些东西一买回家，感觉年味儿就浓了。”市民周女士说，全家人围坐在一起，看春晚、嗑瓜子、唠家常，几乎是每个家庭除夕夜的必备“节目”。

记者走访市场了解到，除了散装的坚果炒货，众商家今年纷纷推出特制干果礼盒，由几种小盒装的干果组成，包装精美大气。“近几年的年货市场掀起的节俭风，使得消费者倾向于购买更加实惠的简装干果。”维豆干果连锁店相关负责人说。

盆栽绿植添新意

19日，记者走访我市花卉市场了解到，各色“繁花”竞相绽放，吸引不少市民前来采购，为即将到来的春节增添一抹亮色。

在西环路花卉市场，掀开门帘，一股

热气迎面而来，与室外的寒冷形成反差。花市内，人来人往，热闹非凡。漫步温室，清香四溢的米兰花含苞待放，造型各异的蝴蝶兰娇艳动人，翠绿茂盛的盆景赏心悦目，各种花卉争奇斗艳，令人目不暇接，一派喜气洋洋的景象。每个摊位前，商户们挂出了春节促销活动以及养花秘籍的宣传海报，有的商户正在通过短视频直播，有的商户正在与顾客议价，还有的商户为顾客把选好的绿植打包，忙得不可开交。

“春节临近，花色多样的蝴蝶兰比较畅销，君子兰、发财树、仙客来、金桔、腊梅等寓意喜庆的花卉也很受欢迎。”据商户介绍，根据往年经验，进入腊月及春节期间都是花卉销售旺季，现在随着生活水平的提高，更多市民开始注重精神享受，通过买盆栽、养绿植来提升生活品质。

磁吸春联卖得俏

大街小巷的年味儿越来越浓，最显眼的便是红彤彤的春联。不少商家提前抢占春联市场，绒布类、背胶式、手写体、鎏金体，让今年的春联市场分外“红”。记者走访发现，今年市场上的立体磁吸式春联格外受欢迎。

记者走进平城区源茂街一家小商品批发市场，立马就感受到浓厚的节日氛围，专门批发春联的商家已经将各种款式的春联挂在摊位门前招揽生意，红彤彤，一片片，煞是好看。

“今年的春联与往年对比，材质、款式和工艺都有所改变。”据商户李先生介绍，除了镶金边、镀金粉的传统类春联外，有的春联背后自带不粘胶，撕开就能贴墙上，还有的绒布春联下面有卡通蛇，立体感强，手感好。今年推出了磁吸式新款春联，直接可吸附在楼房入户门上，销量颇高。“当然，我们也批发手写体春联，有人觉得手写春联有温度。”李先生说。

“传统春联都是用胶水胶带粘贴，贴

上卷边不平整，撕下还会粘连伤门漆，容易留下难除的胶痕，这款磁吸春联只要轻轻往门上一放即可稳稳吸附，看起来超美观。”家住碧水云天博雅府的王彩霞说，时代在发展，今年的春联品种比往年更加丰富，满足了不同消费者的需求。

美丽消费火起来

连日来，记者走访多家理发店了解到，年前市民扎堆理发、烫发、染发，各家门店都是人气旺盛，不得不开启预约模式，延长营业时间，在服务好消费者的同时赚个盆满钵满。

记者在平城区友谊街一家理发店看到，5名理发师正熟练地为顾客理发、染发，旁边还有几位刚洗完头发正在排队等候的顾客，店员们个个忙得脚不沾地、不亦乐乎。“快过年了，想换个发型的同时也让自己换个心情，正所谓新年从‘头’开始。”正在等候烫发的市民赵女士说，年前再忙也不能落下美发这一步，心想中午人少些，没想到还得排队。

采访中，多数市民表示，烫发染发、美容美甲，这些与美相关的行业随着春节的临近变得越来越火爆，大家虽然对美的追求方式不同，但都洋溢着浓浓的年味儿，而无论是传统还是时尚，开开心心过个年都是大家共同的愿望。

年夜饭吃出新意

春节，是一场盛大的情感归巢之旅，而年夜饭则是这场归巢之旅的核心盛宴。它不仅仅是一顿饭，更是连接亲情、传承文化、感受年味儿的重要纽带。年夜饭在哪吃、吃什么成为消费热点。

“年夜饭，承载着一家人团聚的喜悦与幸福。”春节返乡探亲的秦先生说，大学毕业后一直在外漂泊，每年春节，无

论路途多么遥远，他都会在这个特殊的时刻，归心似箭地回到家人身边。一家人吃上一顿热气腾腾的年夜饭，欢声笑语回荡在房间里，这一刻，所有的疲惫都烟消云散，只剩下浓浓的亲情在空气中弥漫。

这几天，我市各大餐饮饭店预订年夜饭持续升温，多数特色饭店出现了一桌难求的情况。记者走访注意到，今年，一些古色古香的老大同餐饮店融入戏剧演出，将年夜饭打造成美味与内涵兼具的“文化盛宴”，吸引更多家庭前来用餐。

“春节申遗成功成为热议话题，使得今年新春氛围越发浓郁。我们五家连锁店不断接到消费者预订年夜饭的电话，明确要大包间，目前所有包间已预订一空。”古城内一家特色餐饮店负责人说，大同餐饮文化底蕴深厚、美食丰富，一年一次的年夜饭尤为重要。

记者走访了解到，几乎所有的饭店、酒店都瞄准了年夜饭半成品套餐预订市场。“全部是中央厨房加工，可以快速出餐和降低成本，通过短视频直播促销，效果不错，很受欢迎。”平城街一家酒店的大堂经理说，很多人既想享受美味，又想省事，半成品便成了最佳选择，今年还推出上门服务，市民可根据自己的时间安排送餐到家，居家就能吃到大厨的味道。此外，多家餐饮店还推出了创新菜品，比如佛跳墙、鸡汁太湖白鱼、砂锅牛杂煲、剁椒大鱼头等，以满足消费者对年夜饭高品质的追求。

我市民俗专家赵佃玺认为，红红火火的“年货经济”，既是传统消费的回归，也是创新业态的延伸，为拉动内需、推动经济发展注入强劲动力。更重要的是，人们热衷于赶大集、备年货，看重的是烟火气、接地气，喜爱的是氛围感、性价比，享受的是地域风情、民俗文化，也体现出新时代消费者“情绪价值”拉满的生活态度，以及共同传承这一美好传统文化的愿景。

文/本报记者 孙露
图/本报记者 韩莹