

阳江年货市场迎来多元消费热潮

传统温度碰撞创新活力

春节临近，市民提前采买年货的热情高涨，消费市场的“年味”越来越浓。近日，记者走访我市商超、特色市集、家电卖场发现，今年的年货消费市场呈现出“传统非遗+悦己消费+智能换新”的鲜明特征，本土韵味与现代潮流碰撞交融，消费场景更丰富多元，政策红利持续释放，让阳江的新春年味既饱含传统温度，更充满创新消费新活力。

■文/图 阳江日报记者 王勇明



货架上摆满了阳江特色糕点。

走进市区新江北路一商超的年货专区，红彤彤的陈列架上，阳江豆豉、新洲腊味、炒米饼等非遗产品占据C位，成为市民采购清单的必选项。“阳江本土特产是我每年的必买年货，既是自己吃的年味，也是送外地亲友的地道手信。”市民庞洪明的购物车里，既有包装精致的豆豉礼盒，也有真空包装的腊鸭。“现在这些老手艺都成了非遗，送出去既有面子又有文化味。”

“每年必买这些老味道，少了它们就不算过年。”在市区环城南路一老字号饼店前，市民谢业旋正忙着挑选油角、粉酥和椰鱼饼，满满一箱年货

阳江本土特产成年货主角

很快塞满汽车后备箱。谢业旋表示，她是土生土长的阳江人，目前定居东莞，今天她特意驱车返乡采购阳江的传统糕点给亲戚朋友，营造过年的仪式感。

饼店门口，年过七旬的常伯正仔细挑选椰鱼饼、粉酥和鸡仔饼。“正宗的粉酥要用鹅油烤，外酥里香。现在年货种类越来越多，但老一辈传下来的味道不能丢。”常伯告诉记者，每年春节前他都会来这里采购，看着新鲜出炉的糕点就觉得心里踏实。“孩子们回家过年，一进门就能闻到这股酥香，年味一下就浓了。”

除了传统非遗，各县（市、区）的地理标志产品也扎堆阳江年货市场。阳东的牛大力成为年轻人孝敬长辈的热门选择；阳

春春砂仁作为“四大南药”之一，兼具药用与食用价值，煲汤、制酒等用法适配多种场景；阳西程村蚝被誉为“海上牛奶”，爽脆的肉质让海鲜爱好者争相选购……

在阳江，海鲜干货也是市民年货采购的热门。在市区银湾肉菜市场一海味店，市民彭双喜正认真挑选鱿鱼干和虾干，她说：“阳江的海味口感鲜甜不咸腻，家里老人小孩都爱吃，这次多买些回家，让在外读书的孩子也提前尝尝家乡味。”该海味档档主燕姐介绍，临近过年，店里的海味销量环比增长了约20%。“很多市民过来买阳江海味过年，我们也推出了海味拼盘礼包，价格从几十元到上百元不等，深受消费者青睐。”燕姐说。

年货清单藏着生活新主张

“红色代表吉祥，马象征奋进，两者搭配才是新年该有的样子。”在江城区三环路一品牌饰品专柜前，95后张敏华正对着镜子佩戴刚选中的朱砂红手串，手链中央的小马吊坠精致灵动。张敏华表示，为了迎接新年，她从网上购买了红色卫衣、印着卡通马图案的手机壳、马年定制款红包、马年限定化妆品套装等。“以前觉得过年穿红色比较老套，现在发现把传统春节元素玩出新意，仪式感和颜值能两全。”

像张敏华一样，这样的消费选择在年轻群体中已成潮流。记者走访发现，不少商超的显眼位置都开辟了“红运马年”专

区，马年专属黄金项链、刺绣马纹的红色围巾、印有“龙马精神”字样的潮牌卫衣，成为年轻人打卡选购的热门单品。在市区东风三路一品牌黄金门店，95后张萌正在试戴一款马年黄金手链，手链上的小马造型圆润可爱，搭配红色手绳尽显时尚。展示柜里，“马上有福”系列黄金饰品将小马与元宝、福字元素结合，采用硬足金工艺打造立体造型；另一款卡通马吊坠融入珐琅彩工艺，色彩鲜艳活泼；为满足年轻消费者个性化搭配需求，品牌还推出马形挂件与其他生肖、字母吊坠自由组合的搭配。“传统黄金太老气，现在的设计完全长在我的审美上。”张萌表示，现在年轻

人的黄金血脉觉醒，买黄金饰品既传承了“过年添金”的传统习俗，还能满足悦己需求，一举两得。

“年夜饭不用忙到脚不沾地，预制菜也能吃出仪式感。”90后宝妈林心怡的冰箱里塞满了各种预制年菜，从佛跳墙到金汤鱼，再到家乡特色的阳江五指毛桃盐焗鸡，十几菜品涵盖了荤素冷热。“现在的预制菜种类齐全，加热十几分钟就能上桌，味道和餐馆差不多。”林心怡说，往年过年光是准备年夜饭就要忙一整天，今年买了一些预制菜，既能解放双手，又能让人尝到多品类的美食，还能腾出时间和孩子一起贴春联、玩桌游。

智能家电成“以旧换新”优选

全自动洗碗机、智能声控空调、一键启动的智能扫地机……随着春节临近，智能家电成为市民年货清单的“新主角”。在“以旧换新”国补政策加持下，兼具便捷性与氛围感的智能家电持续热销，消费者在节前入手智能家电，让新年仪式感既有传统温度，更具现代质感。

“国补15%叠加门店优惠，算下来省了近2000元。”市民陈璐在网上下单了一台四筒洗衣机，她的新年焕新清单里，还包括一台投影仪和一台空气炸锅。陈璐表示，厂家推出的家电补贴使得价格更加优惠，新家电的智能功能更是精准戳中了她的需求。

“新年给父母换台智能按摩椅，既是孝

亲也是悦己。”市民王佳浩在网上认真对比不同品牌的智能按摩椅功能。他表示，父母上了年纪，智能按摩椅的多种按摩模式能缓解疲劳，远程操控功能还能让他在外工作时也能关注父母的使用情况。

政策补贴成为市民春节换新的重要驱动力。记者在我市多家家电门店看到，“以旧换新最高补贴15%”“旧机抵现+叠加满减”的海报随处可见。市民赵少琼刚换了一套智能厨电，她算了一笔账：旧烟灶具抵扣1200元，加上国补15%和门店春节特惠，一套智能烟机、洗碗机下来省了3000多元。赵少琼说：“以前觉得智能家电贵，现在补贴后比普通家电贵不了多少，还能享受到手

势控制、自动清洗这些黑科技，太值了。”

“从元旦开始，智能家电销量持续上涨，环比增长超30%，其中年轻消费者占比达七成。”市区人民广场附近一家电品牌经理莫涛告诉记者，为应对春节消费旺季，门店提前两个月就启动备货，加大了智能扫地机器人、洗地机、智能冰箱等爆款品类的备货量。“我们专门开辟了‘新春智能焕新专区’，把最受欢迎的轻量级、高性价比产品集中陈列，还安排了专人演示讲解，方便消费者直观了解家电功能。”莫涛介绍，门店还推出了暖心服务，为消费者提供免费安装、延保升级等权益，部分家电还支持免费上门调试，确保消费者春节期间正常使用。



市民在商超挑选心仪的年货。

荠香深处是家常

□ 谭村

晨起逛市场，看到地摊上摆着几捆刚拔出来的荠菜，还沾着露珠和沙土，翠绿水灵，不禁口水生津，赶紧挑了一捆带回家。

荠菜学名为“薺”，其根茎部分被称为“荠头”“蒿头”，它像葱不是葱，像蒜不是蒜。某次聚餐时，未曾接触过荠菜的北方同事因其介于葱蒜之间的独特形态而猜疑不解，以至我跑进厨房拿出一把生荠菜进行现场解说。荠菜生长时把过多的养分都留在了根部，以致长长的叶子总是萎靡不振地耷拉着，毫无生气地乱糟糟趴在地面，犹如野草般。小时候母亲带我去菜园劳动，第一次看到荠菜时，我还以为是一丛乱草，差点把它给拔掉了。虽然它长得毫不起眼，然而吃过荠菜的人都难忘其美味。

吃荠菜主要是吃它根部的白色长卵形鳞茎部分，阳江人称之为“荠头”。荠头清脆爽口，拿它泡醋腌渍成酸荠头，搭配

白粥特别开胃，还是孩童们喜欢的一款小零食。荠菜最常见的吃法，是当作蔬菜食用。虽然它貌似葱蒜，却无葱蒜的气味跋扈，脆炒过后，格外鲜嫩甜脆，惹人喜爱。荠菜很百搭，荤素皆宜，它最出彩的烹调方式是做成小炒。荠菜椰菜炒腩肉和荠菜荷兰豆炒腊肉，是阳江人餐桌上出镜率最高的两道家常小炒。炒制荠菜时，全程须大火爆炒，荠菜下锅后，只须迅速翻炒几下便可出锅，亦无须过多的调味，以保持其清甜脆嫩的口感。炒熟后的荠菜，既保持着自身的爽脆，又吸收了腩肉或腊肉的荤香和油脂，猪肉则充分沾染了荠菜的香气和甜感，椰菜和荷兰豆的加持，使得口感更加丰富，滋味也益发鲜甜清爽。细细咀嚼，一口脆嫩解腻，一口脂香油润，可口鲜香，筷子一碰就停不下来。

春季是荠菜的最佳食用期，特别的水灵脆嫩。然而冬季吃荠菜，亦别有一番跨季节的风味。荠菜的叶子有点初也没啥味道，因此人们极少吃它的叶子，但是聪明的阳江人却善于把荠菜叶子化废为宝。荠菜叶子洗净切碎，热锅下油，炒至七八分熟时，倒下事先煮好的白粥，再度加热煮沸后舀起，便是一盆本地人俗称的“荠尾粥”，香气浓烈，人见人爱。寒冷冬季，酒过三巡菜过五味，饭宴接近尾声时，服务生端上一盆热气腾腾的白粥，粥面飘浮着点点翠绿，鲜香四溢，勾人味蕾。窗外冷雨潺潺，冬寒恻恻，一碗香喷喷的荠尾粥下肚，清爽解腻，暖胃驱寒，全身暖洋洋，犹如春意盎然，舒坦无比。这碗质朴的家常菜粥，平淡无奇，却深藏着季节更迭的密码，带你体会烟火里的春夏秋冬四季流转。

