

年货市场尽显『烟火气』

市民采购春节「标配」，春联、年花、礼盒等销售火热



市民在市区盈信广场挑选福字挂件。



摆件商品兼具装饰性和实用性。



太傅路的春联店被打造成一片“红色海洋”。

花市争奇斗艳

鲜花年桔为家增添春意

“行花街，过大年”，对于阳江人而言，买年花、摆年桔，是新春不可或缺的仪式感，寓意着花开富贵、大吉大利。记者走访江城区江台路花卉市场看到，这里早已成为一片缤纷的花海，各个档口都摆满了年桔、绣球、菊花、蝴蝶兰等应景年花，吸引市民前来咨询选购。

“最近来买花、订花的市民越来越多了，年桔是现货卖，兰花因为养护要求稍高，大多是市民提前预订，我们根据订单备货，保证市民春节前能收到新鲜的花。”花卉市场的彭叔一边忙着为市民介绍年花，一边向记者介绍市场的销售情况。他表示，随着新春临近，年花的销量呈稳步上升趋势，小年桔、蝴蝶兰、绣球是目前最受市民欢迎的品类，满足了不同家庭的置景需求。

记者在现场看到，不少市民全家出动逛花市，有的仔细挑选年桔，用手轻触果实查看饱满度；有的驻足兰花档口，询问养护方法；有的则被色彩鲜艳的绣球花吸引，拍照打卡。市民黄艳霞预订了一盆蝴蝶兰和一盆

小年桔，她笑着说：“每年春节都要买年花年桔，看着家里红彤彤、绿油油的，年味就出来了，挑几盆喜欢的花回家，新的一年也能花开富贵、事事顺心。”彭叔告诉记者，为了满足市民的需求，市场内的年花货源充足，后续还会持续补货，同时会为市民提供简单的养护指导，让市民的年花能在春节期间绽放最美姿态。

年桔作为阳江人新春置景的“标配”，寓意着大吉大利、财源广进。小年桔价格在160元到200元之间，株型饱满、硕果累累的小年桔成为家庭消费者的首选；而高度在1.6米以上的大年桔，树形挺拔、气势十足，价格约1600元，深受商铺、企业青睐。除了年桔，蝴蝶兰也是年花中的“顶流”，单株兰花价格在18元至22元之间，搭配陶瓷、紫砂等精致花盆的整盆兰花约220元，既适合家居摆放，也可作为礼品赠送。绣球花则因色彩丰富、花期长久受市民喜爱，价格在20元到50元不等，随意摆放便能为家中增添一抹春意。

食品礼盒热销

百元中端礼盒最受欢迎

新春佳节，家庭聚会少不了各式礼盒与零食，在市区东风三路的商超内，饼干坚果、巧克力等年货礼盒专区同样热闹。各大品牌的礼盒零食纷纷推出优惠活动，原价直降、折扣让利，性价比拉满，成为市民采购年货礼盒的首选。

曲奇饼干、蛋卷等休闲零食，是家庭年货的必需品。曲奇礼盒是阳江人新春送礼的经典款，商超内的元朗、丹麦蓝罐、深港皇家等知名品牌曲奇均推出优惠，价格亲民又有牌面。如原价69.9元的元朗曲奇礼盒现价59.9元。本土特色糕点更是阳江年货的灵魂所在，鸡仔饼、椰鱼饼、油角、粉酥等传统点心销量也持续上涨。

坚果礼盒依旧是年货食品的销售担当。开心果、夏威夷果、腰果、核桃仁等经典坚果，经过独立包装、精美礼盒封装，成为走亲访友的热门礼品。原价158元的坚果礼盒现价仅108元，大幅的优惠让不少市民纷纷入手。除了各式礼盒，造型讨喜的金元宝巧克力也

成为商超内的“网红零食”，14.9元一盒的价格十分亲民，贴合新春“招财进宝”的美好寓意。

“春节走亲访友，总要带点礼盒，超市礼盒优惠多，品种也全，曲奇、坚果都买了，再配上几盒巧克力，实惠又好看。”市民梁晶推着满满一车年货说道。商超工作人员陈姐告诉记者，为了迎接新春年货采购高峰，商超提前备足了各类礼盒零食的货源，同时推出了组合优惠、买二送一等活动，其中百元左右的礼盒最受市场欢迎。除了成品礼盒，散装坚果也备受青睐，不少市民自行搭配分装，兼顾性价比与心意。

新春将至，年味愈浓。红火的年货市场，不仅承载着阳江人对新春的美好期许，更彰显着城市的烟火气与活力。从红彤彤的新春饰品，到争奇斗艳的年花绿植，再到香甜美味的礼盒零食，一件件年货串联起新春的喜悦，也勾勒出阳江人幸福美好的生活图景。

节庆饰品走俏

创意摆件与挂件受热捧

“千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。”贴春联、挂福字、摆吉祥摆件，是阳江人迎接新春不变的传统。在市区太傅路，新春饰品专区早已被打造成一片“红色海洋”，春联、挂件、摆件等新年装饰整齐陈列，不少市民驻足挑选，精心为家中添置新春“红妆”。

春联的产品迭代升级明显。据商家红姐介绍，市面上除了经典的铜版纸春联，植绒烫金、立体浮雕款也深受市民欢迎，部分高端产品采用防水防褪色工艺，即便经历阴雨天气也能保持鲜亮色泽。从尺寸来看，1.2米、2.1米的常规款适配普通家庭入户门，4米以上的超大规格深受商铺、企业青睐。红姐表示，今年备货较去年增加两成，日均销量突破百副。春联的价格根据材质、米数不同分为多个档位，从9元到30元不等，自带粘胶的设计成为最大亮点，免去了市民刷胶、贴胶带的麻烦。

“小孩子很喜欢这些摆件和挂件，特意让她挑两个挂在卧室，既好看，也祈求孩子新的一年平安健康、龙马精神。”带着妻子和孩子一同采购的林强说道。造型多样的挂件与摆件，同样是新年氛围的“点睛之笔”。一家节庆饰品店内，灯笼串、中国结、如意福挂饰随风轻摇，平安喜乐生肖爱心马挂件姿态可掬，价格在9元到50元不等，14.9元一个的招财纳福绒布挂字销量更是居高不下。摆件商品则更具创意，柿柿如意果盒、旋转礼盒、过年好开运系列摆件，兼具装饰性与实用性，成为家庭待客的“颜值担当”。

不少商家推出春联大礼包，将对联、福字、窗花、红包、挂件打包销售，价格从几十元到百元不等，进一步拉动销量。此外，市区多地举办春联赠活动，免费为市民书写定制春联，既弘扬传统文化，也带动了节庆饰品的消费热情。



市民在市区太傅路采购对联。

新春的脚步悄然临近，漠阳大地处处洋溢着喜庆的年味。市民开启了热闹的年货采购模式，从装点家门的节庆饰品，到烘托氛围的年宵花卉，再到餐桌必备的休闲食品与礼盒，勾勒出一幅热闹红火的迎春图景。记者连日走访市区商超、市集、专业花市及沿街商铺发现，各类年货货源充足，市民采购热情高涨，春联摆件、年花绿植、礼盒零食等年货迎来销售热潮。

文/图 阳江日报记者 梁弛

阳西大杂烩

汇集山海的的味道

文/图 陈仲琪

所谓大杂烩，就是融合多种食材烹饪的菜式，阳西的大杂烩更是极具特色。它是一道以竹笋、木耳、洋葱为主料，配以肉类、海鲜等爆炒出来的美味菜肴，其鲜美的味道与特别的口感深受大众喜欢。阳西大杂烩以儒洞镇和塘口镇的为最出名，它们之所以风味独特，主要在于用料的讲究和厨艺的精巧。

靠山吃山。在塘口镇，每家每户必种竹子，出产有麻竹笋、水竹笋、勒竹笋。麻竹笋个大，一条麻竹笋最重可达10斤，肉实，口感沙脆，更适合切片爆炒以及晒干。整条竹笋去壳后均匀切几段，在沸水中煲20分钟再取出来，串好挂在竹竿上。经受风吹日晒，随着水分的蒸发，竹笋逐渐变成棕黄色，待到水分完全蒸发，原本笨重、淡黄色的竹笋就变成了硬邦邦却具有独特味道的笋干。由于完全脱水，

10斤新鲜竹笋只能制作出约3斤笋干。每年夏季，塘口镇同由村家家户户的门前就晒满了竹笋，一串串挂在竹竿上，一片片铺在竹篾垫子上，连空气都是竹笋干的味道。这些高质量的竹笋干不需要拿到集市销售，一到中秋时节就有商贩上门收购，每公斤售价120元。

竹笋见风则硬，采摘竹笋必须要在其破土7天内完成，不然又硬又苦不再适合做菜。将竹笋切成薄片后煮过再漂冷水，一热一冷，既清除苦涩味又保持爽脆。

竹笋最简单且原汁原味的做法莫过于斋炒，无需过多佐料，拍碎两粒蒜放进油锅爆香再放竹笋下去，不断翻炒。临近出锅，再放酱油和葱段提鲜，翻炒至颜色均匀即可出锅。这样炒出来的竹笋爽口清脆，是解油腻的首选天然菜品。当然，也可以用猪肉或者牛肉一起爆炒。猪肉煎至金黄，爆炒出油，再把竹笋放进锅一起爆炒。猪肉的香和竹笋的爽脆，让口感层次

更加丰富，且猪油可以“帮助”胃加速消化竹笋中的高纤维。焗炒至八成熟的牛肉，则能令竹笋吃起来更加鲜甜可口。

大杂烩的做法则稍为复杂。在塘口镇，竹笋似乎对海味不太敏感，偏向于原味。肥瘦相间的猪肉下锅煸出油，待肉块呈金黄色后，放入竹笋、洋葱和木耳翻炒；待食材约八成成熟时，再将河虾下锅同炒——之所以迟放河虾，是为了保持其肉质脆嫩不柴、鲜甜如初的口感。在非竹笋收获季节，则要用笋干代替鲜笋。笋干经一夜浸泡，吸饱水分后变得饱满柔软，切片备用。与鲜甜脆口的鲜笋相比，笋干的口感更为绵软温润，别有一番风味。

相比于塘口镇的原汁原味，儒洞大杂烩则显得味道丰富，海味十足。靠海吃海，这里的渔民除了日常吃海鲜，还会把各种鱼虾晒干冰冻储存，以便在长达3个月的休渔期也能够吃上海味。鱼虾，已经成了渔民们日常饮食不可

缺乏的主菜。虾米，并非稻米，而是去头去壳的虾晒干之后的干货，也称虾仁，渔民们常常用虾米跟面条、瓜类、竹笋搭配烹饪，鲜美无比。儒洞靠海，这里的大杂烩习惯选用笋干，配上鱼丸、瘦肉、鲜蚝、木耳、虾仁爆炒，简直就是“山珍”与“海味”的大汇集。各种食材颜色鲜艳，让人赏心悦目，不用品尝就能感受到它的美味。一方水土养一方人，这样煮出来的大杂烩完全迎合了儒洞人民酷爱海味的口味。

无论是塘口镇还是儒洞镇，大杂烩的主角都是竹笋，但食材和地域的差别造就了两种不同的风味。阳西人的酒席上，大杂烩必不可少，早已是阳西的代表菜品之一。每逢佳节过后，在外工作的游子总会带着笋干、虾米等，奔赴另外一个城市，闲时聚餐亲自下厨，在异地烹任一道家乡的大杂烩，是美食，也是乡愁。



以竹笋、木耳、瘦肉等食材制作的阳西大杂烩。