

欢欢喜喜过大年

淮海新消费 新春惠彭城

赶大集

热闹！在这逛出过年的感觉

本报记者 孙亚妮 实习生 张睿乔

“现在生活方便了，但小时候那种赶大集的感觉，其实一直想再找回来。”1月30日上午，家住湖北路体育馆附近的蒋阿姨在徐州市供销合作总社的摊位前挑着墨青小番茄。“只要有赶大集活动我都会来，走几步路就能买年货、看表演。”她一边把刚买的商品小心放进包里一边说，“在商场买东西是方便，但在这儿逛，有了小时候过年的感觉。”

暖意，也写在商户脸上。

来自各县（市、区）的农户早早支起摊位，煎饼、豆油、粉丝、干果、手工点心摆得满满当当。尽管雪花偶尔打在手

背上，大家却忙得顾不上冷。

“以前过年，羊角蜜、蜜三刀都是徐州人必吃的点心，今天一上午我们就没怎么停过。”徐州老八样的摊位前，摊主笑得眯起眼睛，“大集不光卖东西，更是给我们搭了个和市民见面的机会。”

临近中午，寒风依旧凛冽。主办方为忙碌了一上午的商户们端来一碗碗热腾腾的粥。热气在空气中升腾，商户们接过碗连声道谢。“这一碗粥，喝下去心都热了。”有人笑着说。

雪花轻落，大集不冷。

人气旺了，心气暖了，年味与家乡味道在这一方集市里彼此靠近。徐州新春年货大集，用热闹驱散寒意，用温情把“年”一点点煮熟。

地道！“家乡味道”受热捧

本报记者 彭家一 实习生 张喆涵

“我们今天凌晨4点半就起床收拾了，盼着把咱家里最地道的味儿带来。”新沂市双塘镇孟庄村党支部书记戴红雁一边整理摊位上的农产品一边笑着说。

作为“家乡味道”的第一现场，大集的空气里漾开的不仅是食物香气，更是一份披星戴月奔赴而来的暖意。戴红雁整理花生、炸小鱼等产品的动作利落又轻快。他的摊位前，摆放整齐的农产品带着乡土的气息，陆续有市民驻足询价、购买。

不远处，浓郁的香气引人不由自主地挪步。丰县老西关赵家反手羊盘肠的摊位前，赵师傅正忙得团团转。“咱

这都现吃现做，热乎着呢！”他嗓音洪亮地招呼着顾客。

摊位上的大锅咕嘟咕嘟地沸着，乳白的蒸汽裹挟着醇厚的肉香，腾空而上。赵师傅笑着表示，自己提前和好面、备齐食材，从丰县驱车一个多小时将最新鲜的味道带给市民。“来，尝尝！不腻不腥，都是当天现卤的。”他掀开锅盖的刹那，浓郁的香气像一句无声的“召集令”，立刻聚拢了一圈食客。

“今天下了点小雪，正好配着这个热腾腾的羊盘肠烧饼吃，这个就是我记忆中的家乡味道。”住在附近的王女士说。各个摊位前，市民们寻找的不只是年货，更是那口烙在记忆深处的、实实在在的家乡之味。

热销！一边卖货一边直播带货

本报记者 彭家一

“家人们快来看看，这都是我们村用传统手艺做的土特产，天然无添加，好吃又放心。”在众多摊位中，邳州市港上镇十房村

股份经济合作社的摊位前聚集了不少市民。十房村党支部书记、新时代文明实践站

站长杜学富，一边招呼顾客，一边在手机上直播带货。

“我们带来了100斤石磨煎饼，特别受欢迎，不到一上午就卖完了！”杜学富笑着说。

杜学富介绍，这次他们精心筹备了十多种合作社自产的农产品，其中石磨煎饼、手工辣椒面、现榨大豆油等特色产品最受市民欢迎。这次大集活动，村里提前备足各类货源，可现场火爆的销售情况，还是超出了预期。“从开市到现在，我们就没闲下来过。”杜学富表示。

在招呼线下顾客的间隙，杜学富通过直播平台，向屏幕前的网友详细介绍每款产品的特点、制作工艺和食用方法。“通过直播带货这种方式，不仅能让更多人了解我们村的优质农产品，还能接到不少线上订单，有效拓宽了销售路子。”说话间，杜学富的直播间里，不时弹出新订单的提示。

杜学富预估了当天的线下营收，“今天线下毛利润至少两三千元，更重要的是，通过这次活动，让更多市民认识和认可了我们村的产品。”

怀旧！

沙瓤番茄吃出儿时味道

本报记者 彭家一 实习生 吕云会

“你多带点哟！”“还有红番茄吗？”1月31日刚过9点，贾汪区紫庄镇吴台村合作社摊位前就围满了“慕名前来”的市民。

集市刚开没多久，摊主带来的百余斤红番茄就销售一空。“中午再去地里摘，下午就能送过来！”工作人员赵春雨声音洪亮地应答着，笑容在脸上漾开。“要不您先看看黄瓜？都是刚摘的，很新鲜。”他一边解释，一边熟练地为其他顾客把新鲜黄瓜装进袋子。“今天主要带来青、红番茄和芸豆、黄瓜等，都是我们村的特产。”他说话不紧不慢，手里却没闲着，称重、装袋、找零，一气呵成。

“就认准他们家的，味儿足。昨天买了，一尝，就是小时候吃的那种沙瓤番茄，4元/斤也便宜。”市民王传军的一席话引来一片附和，几位正在挑拣的大姨连连点头。

不到10点，摊上的蔬菜已卖了大半。赵春雨抽空给村里打了个电话，叮嘱中午再送一批番茄来：“多摘些红的，熟透的！”

“这次参加新春大集，我们带来了最新鲜的家乡味道。看到这么多市民朋友喜欢我们的菜，认我们这个味儿，我心里头感觉暖暖的。”赵春雨表示，“下次大集我们还来！带着咱们吴台村最新的收成、最足的诚意，和大家再见面。”



农户展示新鲜的蔬果。

新奇！

糯米山药凭香气“圈粉”

本报记者 孙亚妮 实习生 于阅章 李涛

“山药茶还能泡着喝？”“哎呀，这么多山药做法，我还是头一回见！”1月31日，丰县本兴蔬菜种植家庭农场的展位围满了人。新鲜糯米山药、山药茶、山药挂面……一字排开的山药产品让不少市民颇感新奇。

“大家尝一尝，这是我们自己种的糯米山药，口感软糯，久煮不散，和普通山药不一样。”农场负责人杨本兴一边忙着切块、递样，一边向顾客介绍。摊位前的蒸锅冒着热气，刚出锅的山药香气四溢，吸引了不少人驻足品尝。

“这是我们第一次参加这么大规模的年货大集，货备得很足，光糯米山药就准备了1000多斤。”杨本兴笑着说。这次他不仅带来了“拳头产品”——糯米山药，还带来了深加工产品，“种植、加工、销售，我们是一条龙在做，想通过大集把丰县的好山药推广出去。”

中午刚过，原本堆成小山的新鲜山药已经所剩无几。“没想到卖得这么快，到中午就卖得差不多了。”杨本兴一边整理货架，一边还在招呼回头客。一位大妈一次提走10斤山药，笑着说道：“这个好吃，回去炖汤、蒸着吃、做点心都合适。”

除了中老年顾客，山药茶、山药挂面也吸引了不少年轻人咨询。杨本兴介绍，深加工产品让山药不再只是“菜篮子”里的食材，而成了更有附加值的农产品。



杜学富正在直播带货。