



# 欢欢喜喜过大年

## 市民备年忙,市场人气旺



### 今年春节期间 预计绍兴接待 400万人次游客

大数据显示:绍兴被一线城市市民列为春节出游偏好城市

首席记者 周能兵

本报讯 今天是大年三十,万家团圆,幸福温馨。作为传统节日春节祝福保护示范地,绍兴的年俗成为中国人过大年的典范之一,天南地北的游客也将纷纷赶到绍兴,品味绍兴年。市旅委预测,今年春节绍兴将迎来旅游高峰,400余万人次的游客将来到绍兴。

百度搜索提供的数据显示,近30天来,绍兴城市的总体搜索热度位列浙江省前列,日均搜索量为11.4万人次,成为人们百度搜索最热地级市之一。从景点搜索情况看,除鲁迅故里·沈园景区外,绍兴柯岩、兰亭、新昌大佛寺、西施故里、诸暨五泄等景点在百度平台上搜索量也很高。大禹陵、东湖、安吉古镇等景区,游客人气指数也很旺。

另外,根据大地云游等平台提供的春节出游大数据预测报告显示,绍兴作为江浙沪重要的休闲旅游城市,狗年春节黄金周将继续受到很多来自一线城市游客的青睐。上海游客出游偏好绍兴,把绍兴作为第五大出游目的地;北京游客也将绍兴列为春节出游偏好城市之一。尤其值得一提的是,从深圳市民今年春节出游预订情况来看,绍兴也成为深圳市民喜爱的旅游城市,这充分体现了近年来绍兴在远程市场的营销上取得了可喜成绩。

市旅委测算,去年春节黄金周,绍兴共接待游客378万人次,今年春节黄金周,游客将达400余万人次。

为何绍兴过年这么吸引人?这是因为绍兴年味浓:鲁迅故里的“祝福大典”四海闻名,三味早读童音清脆;大禹陵景区的南镇祭禹和祈福,是中国最古老的祭祀仪式;东湖景区的水上婚俗和水乡社戏充满着江南韵味;兰亭的曲水流觞和江南丝竹表演融为一体,别有新年韵味。来绍兴过年,成为许多有文化、有品位游客的选择。

这几天,绍兴年味更浓,古城区一条条街上,大红灯笼高高挂,到处是欢天喜地的氛围,鲁迅故里的“中国红”墙体、大禹陵景区的粉墙黛瓦桃花装饰、兰亭景区的红灯笼点缀绿竹丛、兰亭元素和春节的元素完美融合等等,让人感受到绍兴年味的浓郁和风情。

市旅委主任韩杉翔说,绍兴年味独特,这使绍兴春节与别的城市不同。浓郁的年味、风情和文化对游客形成了特殊的吸引力。各地游客也喜欢将绍兴作为春节旅游目的地,体验中国式过大年的文化。

见习记者 徐晶锦 倪妮 文 记者 樊蕾 摄

“你家年货买得怎么样啦?”这几天,置办年货成了绍兴百姓家的头等大事,连打招呼都变成了这样一句话。各大农贸市场也到了一年中生意最红火的时候。市场产品价格怎么样?质量如何?储备供应是否充足?百姓的餐桌是不是丰富?昨天,记者进行了走访。

#### 农贸市场里人好多

早上5点,越城区大江农贸市场里人山人海。王金荣的水产摊前围满了人,“老板,澳洲大龙虾多少一斤?”“380元!”“给我来两只。”“基围虾多少一斤?”“150元一斤。”前来选购的顾客让夫妇俩应接不暇。王金荣忙里偷闲告诉记者,因为忙不过来,他们叫了5个亲戚来帮忙,“我们是越接近除夕越忙,现在大家生活条件好了,年夜饭或正月里请客,每家每户都少不了几个硬菜。”据他介绍,平日里澳洲大龙虾、加拿大象拔蚌等“贵族”水产品鲜有人问津,到了过年,这些产品反倒卖得很“俏”。至于价格,这些高端海鲜类价格基本平稳,中端产品像虾、蟹等绍兴人年夜饭上的“宠儿”则有小幅上涨。由于这两天生意火爆,王金荣每天下午都要去上海农产品批发市场进货,“凌晨回来就开摊,每天基本都能卖光。”销售额是平时的十倍,王金荣干劲十足。

在一处蔬菜摊前,记者看到不少市民正在挑选蔬菜,摊主唐小华正在为顾客挑选菜品,“赚钱就看这几天了,哪里舍得休息啊!”唐小华告诉记者,廿九夜开始,3个姐姐都来帮忙了,“根本没有时间吃饭,凌晨1点就要去市场进货,要忙到晚上七八点。这两天进货量

多了两三倍呢!”

据大江农贸市场负责人杨晓威介绍,节日期间市场正常营业。

在大云农贸市场、大龙农贸市场,同样都是热火朝天的忙碌景象。一大早,大云农贸市场就人头攒动,“我家就住在附近,我经常到这里买菜,菜价合适,而且很新鲜。”市民张女士说,“快除夕了,准备买些菜好好款待辛苦了一年的家人。”记者了解到,春节期间大云农贸市场为经营户开辟了囤货仓库,“一些耐储存的菜品像冬笋等都可以提前备货。”相关工作人员介绍,目前经营户们已经储备了40多吨蔬菜。

#### 自制年货更有味道

“腊鸡腊鸭腊大肠,糟鸡糟鹅糟白鲞,田螺螺蛳两碗盛,黄鳝泥鳅加生姜。”这是莲花落里的经典段子。在绍兴,寒冬的风里夹杂着酒香、酱香,就意味着年近了。

59岁的沈水仙早就开始自制年货了。她告诉记者,虽然现在什么都能买到,但30多年来,她还是坚持每年自己做点年货。“绍兴人喜欢吃饭时‘咪’老酒,而冬天最好的‘过酒坯’就是酱肉和酱鱼干。”沈水仙说,绍兴的传统年货有酱、腌、糟、腊几种方式,酱的做法离不开一味重要的调料——绍兴母子酱油。肉最好选五花肉,鱼的话要10斤以上的螺蛳青。“这段时间天气好,晒了一星期年夜饭上就可以吃了。”

除了酱鸭、酱鸡、酱肉,老底子绍兴人还会拿一口大缸来腌菜,码一层风干的大白菜码一层盐,赤脚踩出水分,压一块大

石头,放汤时去缸里取一株。“菜市场也能买到,但自家腌菜的味道外头哪能比?自己做年货,要的就是这个老手艺,吃的就是家乡味儿!”沈水仙一脸开心地说。

#### 办年夜饭也是情怀

都说“一年不赶,赶三十晚”。晚上就是除夕夜,忙碌了一年的绍兴人放下手中的工作,期盼着能与家人围坐一起,热热闹闹地吃一顿年夜饭。

“我们家的年夜饭男人做,女人操劳了一年,这天休息。”一谈起晚上的年夜饭,市民谢晓燕向记者讲述了她家年夜饭的故事。

拿着列好的清单采购食材,是心细小叔的事。任务最重的是大伯,要准备全家十几口的十二菜一汤,鸡鸭鱼肉,清蒸炖煮……他曾经在饭店当过厨师,家里所有重大宴席的烹制任务全交给了他。年夜饭不仅仅考验的是大厨的智慧,看着别人在客厅闲聊得不亦乐乎,自己却在厨房守着锅碗瓢盆和一堆菜,那可要特别的有耐心。

年夜饭上的固定菜式,是爷爷做的蛋饺。谢晓燕还记得当时做蛋饺的情景,锅在火上烧热后,爷爷用筷子夹起肥肉,在锅里一抹,再不紧不慢地舀一勺蛋液倒进锅里,手不停地转动锅,十几秒时间一张掌心那么大的圆圆的蛋皮就摊好了。这会父亲赶紧把事先调好的肉泥放在蛋皮中间,爷爷像包饺子一样把蛋皮对叠起来,再轻轻地用筷子沿蛋皮外沿按一圈,一个蛋饺就完成了。“家里的年夜饭年年有新菜,但蛋饺年年都有,几十年来味道不变,因为有家人的味道。”谢晓燕说。

#### 赶集啦

见习记者 陈琪 文/摄

昨天早上7点,新昌县儒岙镇的前洋市村人声鼎沸。

水果摊、菜摊、肉摊、杂货摊……一众小摊满满地摆在了集市两边,村民将集市挤得满满当当。“初四、初九,十四、十九,廿四、廿九是我们村赶集的日子,今天是廿九,又是春节前能赶上的最后一个集市,镇上很多人都来了,当然热闹!”村民说。

“今天我们是三代人一起来赶集的!”一边紧跟着80多岁的母亲,一边牵着7岁女儿的手,从新昌赶回娘家陪母亲的王大姐有点儿“忙”。王大姐说,她的娘家位于距离前洋市村约5公里的余家口,走路赶集得个把小时,开车却只需七八分钟,尽管家里该买的年货全备好了,但是老母亲对集市仍无比期待,非要带着外孙女体验最热闹的集市,顺便再买点年货。

一根扁担两头满挂年货,60多岁的杨百龙正在等待还在“血拼”的妻子,“6点多起床,吃了早饭就过来赶集了,怕晚了没好货!”

早上8点多,王师傅的豆腐摊开始收摊,几位没买上豆腐的村民直言来晚了。“今天买豆腐的人跟抢似的,忙得我们早饭也没吃上!”说话间,王师傅脸上却是浓得化不开的笑意。

