

金龙迎春年货丰,吉祥如意满街红。1月20日上午,由亭湖区人民政府和盐阜大众报业集团共同主办的鱼市口大集在竹林大饭店正式开街。本次大集包含首届盐城腊味节、年货集市、年俗文化展演等环节,汇聚了全市范围内60多家知名的腊味卤味、年货礼品商户,内场外场活动精彩纷呈,不仅为广大市民提供一个置办年货的好去处,更勾起了许多人对老盐城的美好回忆。
据不完全统计,20、21日两天,竹林大饭店累计迎来了一万多人次的客流。



商户代表发言。

重启记忆

再现鱼市口繁华盛景



“来,你尝一尝!”

鱼市口,这个曾经老盐城的内河码头,市集林立、商贸云集、往来人众。在旧时光里,前往鱼市口采购物资,是家庭生活向好的象征,是生活富足的代名词。如今,这个充满历史底蕴的地名被重新唤醒,于一箭之地竹林大饭店再现昔日的繁华盛景。

走进活动现场,映入眼帘的是琳琅满目的年货摊位和熙熙攘攘的人群。“漫步建军路、滋味盐城年”的喜庆字样引人入胜。年货大街的通道两旁,几十家摊位依次排开,来自全市各地的商户们冒着严寒热情地吆喝着。众多市民冒雨前来,不时驻足品尝、精心选购。香肠、腊肉、咸猪头等各种腊味干货应有尽有,让人眼花缭乱,目不暇接。

今年83岁的高大爷一大早就带着老伴过来选购年货,才一小会儿工夫,老人家就买了一大袋马荠菜干和几斤熟牛肉。高大爷笑着说:“回家蒸包子,这些都是我们每年过春节要准备的,一会儿再去看看香肠和肉圆。”老人稍事休息,又走进人群开始了新一轮的采购。

除了传统的年货摊位外,现场还设有民俗展示区和文创伴手礼集市。舞龙舞狮、淮剧献唱等表演让观众大呼过瘾,市民们在享受视听盛宴的同时,更真切地感受到浓浓的年味和家乡的文化传统。在文创伴手礼集市上,来自建军路小学四年级的学生王俊睿和高子航正聚精会神地围坐在老手艺人的摊位前,目不转睛地盯着老师傅手中的剪刀在红纸上灵活翻飞。随着纸屑轻轻飘落,一幅幅精美的剪纸作品逐渐呈现在他们眼前。孩子们惊叹不已,纷纷伸出大拇指点赞手艺人的高超技艺。



年货卖得很紧俏。

鱼市口大集周末迎来客流一万余人次

产品丰富有特色 供销两旺消费热



商户代表与竹林大饭店签约。

匠心坚守

打造舌尖上的美味

记者 顾善济 倪静 唐承兵

活动现场,许多盐城本地知名的卤味品牌纷纷展出自己的招牌产品,朱习山卤菜就是其中之一。作为本地家喻户晓的卤味品牌“领头羊”,今年68岁的朱习山一边忙碌一边告诉记者,他从事卤菜行业已经36年,当年凭着一股不屈不挠的决心和勇气,花费四年时间,终于制作出自己的独家配料。多年来,他始终严把配料和原材料关,“我对香料品质的要求非常高,只有最好的香料才能卤出最佳的卤味。”他坚持不加一点色素和防腐剂,始终认为吃得健康才是第一位的。很多顾客就冲着他家没有“科技与狠活”,才成了“铁粉”。

为了满足市场需求,朱习山不断增加产品种类,提高生产效率,同时积极探索新的销售渠道,将卤菜推向更广阔的市场。对于许多盐城人来说,朱习山卤味不仅仅是一种食品,更是对家乡的情感寄托。



游客现场品尝腊味。

在这次鱼市口大集中,除了老字号的腊味卤味外,还有许多年轻80后、90后带来的卤味品牌。作为“就宠我卤味”的负责人,朱伟在开幕式现场与广大市民分享了自己的创业故事。从最初从事媒体工作到后来自主创业,她经历了许多挫折和困难,但无论如何,她始终坚持不懈,努力生活。一次偶然的机会,她接触到卤味行业,凭着一股不服输的韧劲和匠心,她终于在行业里站稳脚跟。如今,她的卤味店生意红火,产品供不应求。朱伟说:“今天很高兴参加鱼市口大集,有机会与众多前辈交流学习,感觉收获满满。”



鱼市口大集启动仪式现场。



腊味商户一边直播一边做生意。



大丰知名腊味商户赶来参展。

市民认可

供需两旺有市场

“老板,滨海香肠再给我来二十斤。”21日一早,市民汪先生就来到八滩正宗周记香肠摊前,又买了二十斤香肠。“我是滨海人,特别喜欢吃滨海香肠。虽说香肠满大街有得卖,我自己也可以做,但口味离正宗的滨海香肠总是差点。”汪先生告诉记者,“昨天我在这个摊位特地买了少量的回家尝尝,发觉口味就是从小吃到的味道,今天一早赶了过来再买二十斤,给我姐姐十斤,一家十斤准备过年。”

和汪先生一样,石大爷和老伴也是一早就来到了大集。“这里卖的年货种类还是比较齐全的,最主要的在这里可以买到超市或者网上买不到的东西。”石大爷告诉记者,“比如朱习山卤菜,你若要吃只有到他门市去买,可是他门市离我们家住得远。这两天鱼市口大集有得卖,赶紧过来买点回去给孙子孙女尝尝,他们马上就要期末考试了,给他们改善改善伙食。”

“麻虾卖得最多,鸭子和鸡子卖得也不错。”大丰福到乐农副产品加工专业合作社、福到乐水产食品有限公司董事长、总经理沈斌告诉记者,市民买麻虾大多数是回家包饺子、炖蛋吃,他们的麻虾全是由元旦后打捞上来的虾米制作而成的,工艺在几年前也经过改良,口味变得更好、更美味。“原来的麻虾用来炖蛋,虾米容易沉底或浮在表面一层,经过改良后,现在再炖蛋的话,麻虾完全可以和蛋清融合在一起,口味当然更好。”



商户推销自家产品。

传承文化

激发老街新活力

十里建军路,半部盐城史。这里不仅是盐城最深的记忆所在,也是新盐城发展的见证。通过鱼市口大集这一活动平台,广大市民不仅能够感受到传统年味回归和老街繁华再现,更能见证盐城这座城市的蓬勃发展与无限活力。

在活动现场,记者深切感受到许多创新元素有机融入其中:设置的直播带货区域,让商户们可以通过网络平台将产品销往全国各地;推出线上购物平台,让市民们可以足不出户就能买到心仪的年货;各种富有创意和特色的文创产品,为市民提供了更加多元化的购物选择……

“益林猪头肉”的老板戴磊阳前一天就从阜宁益林赶来布置展位,并连夜赶制出一批卤味供广大顾客选购。在大集现场,她抓住商机架起设备开启了现场直播销售。镜头前的她,一边展示着色泽诱人、香气四溢的猪头肉,一边分享着制作过程和独特风味。这样线上线下的精彩互动,在现场还有很多。

本次鱼市口大集不仅是一场年货交易会,更是对深厚传统文化与鲜明地方特色的精彩演绎与庄重传承。它如同一座时光之门,引领老盐城人重温那段流光岁月的繁华记忆,同时也为新一代盐城人打开一扇窗,让他们领略家乡独特而厚重的人文底蕴。在鱼市口大集的热闹声中,传统与现代的交融碰撞,让建军路这条老街焕发出更加绚丽的光彩。



市民逛大集外场。

“非遗”产品参加展销。 记者 杨毅 张一轩 摄