

年俗经济悄然升温 非遗项目道具需求旺盛

本报讯(融媒记者 胡跨) 距离农历新年还有一个多月,但与年俗相关的产业已提前进入生产旺季。1月3日,在石柱镇新店村九狮龙灯厂,工人们正忙着为即将到来的春节民俗活动准备,呈现出一派繁忙的景象。

走进九狮龙灯厂,缝纫机的运转声与手工裁剪声交织在一起,工人们正在制作龙灯骨架,缝合色彩鲜艳的龙身布料。车间内,数条已成型或处于半成品状态的布龙、板凳龙有序摆放着。

春节前夕,我们龙灯和配套服装的订单量特别大。订单来自全国各地,现在基本上已经排满了。九狮龙灯厂负责人李志曙介绍道,一条龙灯的制作工期取决于其大小和长短,一般需要半个月到一个月。

订单的增长持续推动着制作工艺的迭代升级。为了提升工作效率,该工厂引入新设备。负责龙灯服装制作的手艺人周菊爱介绍:以前用缝纫机制作,穿针打孔全部需要手工操作。现在用上了电脑半自动化机器,一天能做30来套。

随着制作工具和技艺的不断迭



展示龙灯

代,现在的龙头是越做越好看了。我们制作小龙头,一般两三天就能做好,大龙头则需要一周左右时间。手艺人杨兵介绍了龙头的制作周期。

据了解,传统的龙灯以竹为骨架,用纸裱糊,内置蜡烛。如今,材料已普遍升级为更加牢固的铁丝骨架和防水布艺,并采用LED灯带照明,在提升安全性和耐用性的同时,丰富了视觉效果。

果。

记者了解到,在我市石柱、前仓等地分布着不少类似的非遗项目道具制作点。非遗项目道具的订单源源不断,直观反映了春节期间旺盛的民俗文化活动需求。这些精美的非遗项目道具,正连接着传统文化的传承与当下市场的需求,成为年俗经济一个生动的切面。

当传统老味道遇上新零售 无人豆制品摊 亮相

本报讯(融媒记者 曹润鑫 程卓一) 当传统豆制品工艺,遇上现代化的无人零售模式,会碰撞出怎样的火花?近日,华丰菜场出现了一个特别的无人豆制品摊,市民自助便可扫码购买。凭借过硬的质量和实惠的

价格,它迅速成为菜场里的明星摊位。

1月3日下午,记者在华丰菜场看到,丽州塘景无人售卖点整齐地陈列着千张、黑豆腐、香干等多种豆制品。每份产品统一售价5元,顾客可自

主挑选扫码支付,全程无人值守,购买流程简便快捷。

之前我在农展会上尝过,今天买菜时看到这里也有,就买了一些。正在选购的市民程桂英告诉记者,价格实惠,分量也足,特别是黑豆腐,营养丰富,全家人都喜欢吃。

据了解,该摊位的运营公司每天凌晨4点将新鲜制作的豆制品配送至菜场。他们还在摊位一角安装了监控系统,既保障食品安全,又方便工作人员实时了解销售情况,及时补货。

黑豆腐基本上每天都售罄,中午还需要补一次货。前来补货的公司工作人员曹筱颖介绍,我们坚持当天制作、配送,如有剩余全部回收处理,确保第二天供应的产品新鲜。

去年农展会后,为回应市场的热烈反响,该公司决定开设零售点,出于成本考虑,最终选择以无人售卖点的形式亮相。目前,除华丰菜场外,溪心菜场也设立了自助售卖点,每日每种产品首次配送30份。



市民在摊前购买豆制品

本地冬笋上市 价格亲民引市民尝鲜

本报讯(融媒记者 曹润鑫 程卓一) 眼下正是冬笋上市的时节。近日,记者走访多家菜场发现,带着新鲜泥土气息的本地冬笋整齐码放在摊位上,凭借脆嫩鲜甜的口感成为市民餐桌上的时令美味。

在华丰菜场摊位前,新鲜的本地冬笋表面还带着黄褐色泥土,笋壳包裹严实,散发着自然清香,不少市民驻足挑选。趁着现在上市肯定要尝尝鲜。市民王海波一边挑选冬笋一边说,如今冬笋价格已经回落,相比前几

天,现在购买划算多了。

据了解,得益于本地适宜的气候和土壤条件,以及深藏在泥土下的特点,本地冬笋口感鲜美,一直以来深受市民青睐。关于如何挑选,不少市民都有自己的技巧,除了看笋壳新鲜度,还会轻按笋身判断是否紧实,确保购买到优质冬笋。

笋农陈春春向记者透露,本地冬笋刚上市时,因供应量较少,价格一度达到每公斤160元。随着产量增加,冬笋价格随之回落,目前本地冬笋售

价每公斤稳定在22元至30元。他一天能卖100公斤。

本地冬笋不仅风味独特,营养价值也十分丰富,富含蛋白质、维生素及钙、磷等微量元素。但由于冬笋内含有较多草酸钙,烹饪前焯一下水,能让口感更清甜。这样,无论是经典的冬笋炒腊肉、冬笋炖排骨,还是清炒冬笋片,都能解锁冬日鲜味。

据了解,再过一个月,本地冬笋价格或将回升至每公斤40元左右,现在是性价比最佳的时期。

海运大量到货 进口车厘子 价格大跳水

本报讯(融媒记者 陈可睿) 目前,来自智利的海运车厘子大量到货,车厘子的价格较前期下降明显。记者走访我市多家大型农产品批发市场和大型商超发现,随着海运车厘子集中到货,亲民的价格吸引不少市民前来选购。

1月3日,记者在新农贸城看到,车厘子的批发价普遍在每公斤40-60元,其中,素有“车厘子白富美”之称的金车价格略高,品质好的金车每公斤售价达180元。市场销量也很可观,每日新进的车厘子,当天就能卖出七八成。

水果批发商施岩完介绍:最近销量和以前相比好很多。以前价格贵,六七百元一箱,一天卖几十箱。现在价格降下来了,一天能卖几百箱。

随后,记者在大润发超市看到,陆陆续续有市民向销售人员咨询车厘子挑选技巧。

该超市销售人员应美谊说:首先看车厘子的果蒂,果蒂是青的比较好。再摸一下车厘子的硬度,如果是硬的就比较新鲜。光泽度也很重要,新鲜的车厘子是发亮的。喜欢脆、带点酸味的人,可以选红色的车厘子;喜欢甜的人,可以选择紫黑色的车厘子。

晚熟遇低价却不愁销售 金秋砂糖橘 喜迎丰收

本报讯(融媒记者 曹润鑫 程卓一) 日前,记者走进象珠镇杏里村丰硕果园的金秋砂糖橘种植大棚,融融暖意扑面而来。棚内的橘树枝繁叶茂,沉甸甸的果实像一盏盏金黄的小灯笼缀满枝头,成串的砂糖橘在绿叶掩映下格外诱人,勾勒出一幅喜人的丰收图景。

果农陈樟高正在采摘成熟的金秋砂糖橘。在他的精心管理下,今年橘树平均产量每棵25公斤左右,单棵产量最多达50多公斤。

今年是陈樟高引进金秋砂糖橘的第6年,果园规模在不断扩大,目前橘树已增加到200多棵。

自引进种植以来,陈樟高一直摸着石头过河,通过更加科学的管理,让金秋砂糖橘在种后的第3年便结了果。

金秋砂糖橘是新品种,我们这边种植的人不多。刚开始管理还是有点难度的,不管是整枝还是病虫害防治,都非常关键。他说。

今年受天气影响,金秋砂糖橘的上市时间较往年推迟了半个多月,正好赶上了广东砂糖橘大量入市,导致砂糖橘的价格有所走低。尽管如此,果园的金秋砂糖橘依旧不愁销路。

现在金秋砂糖橘销量还是很好的,特别是周末时候,不少大人带着小孩过来体验采摘。目前卖了1000多公斤,我们可以持续卖到明年1月底。陈樟高说。



采摘金秋砂糖橘