



超市内正排队等待付款的人流。



单日最高客流 破15万人次!

最近,这两大商场里里外外全是人

这两天,很多宁波人都开始置办年货了。8点不到,山姆店就开始排队了;在杉井奥特莱斯,试衣服、结账、停车都要排队……不少市民都是全家出动,大包小包满载而归。

山姆江北店日均到店客流达1.8万人次

入口排队!人山人海!连日来,宁波消费市场提前迎来年货采购高峰。

1月21日傍晚,记者来到山姆会员店宁波江北店看到,地下一层入口处采取了排队限流措施,原本停放的百余辆购物车全部被推走了,不少人等着购物车回收员的到来,每趟十几辆车很快又被顾客推走。

走进超市也是人山人海,主通道基本是并行三辆车。在出口处,几乎每一辆车都满满当当。走访中,记者询问了五六位市民,大家的购物额均为2000元至3000元不等。

在水果销售区,李女士和同事一口气往购物车里“猛搬”了20箱红心火龙果礼盒。“这个很实惠,5斤装售价仅38.9元,个头都蛮大。20箱的价格不到800元,搭配一些零食礼盒,一次就把公司年货搞定了。”

在收银处,记者碰到采购了满满

两大购物车年货的范先生一家。“零零总总买了不少,保健品、水果礼盒、零食、牛排、帝王蟹都买了。两大车预估花费了三四千元。还有不少年货没买,年前估计还得再来。”

山姆会员店宁波江北店数据显示,近期,门店客流量同比增长30%,日均到店客流达1.8万人次。预计1月27日至29日将迎来最高峰,为了应对高峰客流,山姆在部分区域进行了限流和引导。同时,1月21日起,开门营业提前至8点。

宁波人都爱买啥年货?“从今年年货销售情况来看,坚果礼盒、南北货、车厘子、帝王蟹礼盒等尤为受到宁波人喜爱,卖得特别快。目前大部分商品库存充足,但部分特别畅销的礼盒陆续出现断货,门店正在加紧补货中。”山姆会员店宁波江北店鲜食副总陶伟民告诉记者。

杉井奥莱从进场停车开始排队

“孩子一放寒假,就打算先去杉井奥莱买新衣服。没想到,上个周末已经人山人海,停车进场就等了半小时。”市民林女士说。

“几乎每个热门品牌都人满为患。在始祖鸟,我们排了约半小时才进去;耐克、阿迪达斯更是人山人海。从下午两点到晚上八点左右,逛了大半天,总算把全家的新年衣服买齐了。”林女士说,过年前到奥莱购物得赶早,能避开周末高峰就尽可能避开。

1月21日,记者实地走访了宁波杉井奥特莱斯,尽管是工作日,年货采购的氛围仍十分热烈,不少品牌都贴出打折信息——“两件6折”“三件五折”“买一送一”……

为了分流,工作人员在阿迪达斯、耐克等不少运动品牌商店外,设置了出口和入口专用通道,三五成群走进

和提着大小购物袋出来的人络绎不绝,放眼望去都是试衣服、试鞋、买单的顾客。

记者从杉井奥莱获悉,1月以来,客流出现明显增长。1月1日至20日,客流同比提升74%,销售同比提升89%,平均每日客流6.7万人次,单日最高客流突破15万人次。其中,运动品类表现亮眼,阿迪达斯单日销售突破225万元,耐克单日销售突破270万元。

“目前,我们年货季大促销进入高峰,全场超过260个品牌参与,折扣低至3折,吸引大量消费者前来采购年货。我们也建议顾客提前错峰出行,若广场车位已满,可前往集士港行政服务中心、樱花里、全线通大厦、石浦大酒店等临时停车场。”杉井奥特莱斯有关负责人表示。 记者 史妮超 文/摄

海蜇、对虾实惠 全鳞鲳鱼价格回归

海产品交易同比增三成



全鳞鲳鱼

春节将至,一周前流传的“全鳞鲳鱼价格‘起飞’、每斤破千元”的消息,引发不少人关注。那么当下,宁波人钟爱的鲳鱼、红膏蟹、带鱼等春节“硬通货”价格又如何了?1月20日下午,记者前往位于江北路林的宁波水产品批发市场一探究竟。

全鳞鲳鱼价格“腰斩”

春节前夕的海鲜市场,海鲜价格如同过山车。大约一周前,记者在朋友圈看到关于“鲳鱼涨价”的消息,一位餐饮业人士晒图为证,“一条一斤三两的全鳞鲳鱼价格已破千元”。两三年前,全鳞大鲳鱼的“天花板价”曾达1500元/斤,让很多人目瞪口呆。

在阿良海鲜的档口,一排排“热气货”鲳鱼、带鱼、黄鱼等海鲜产品摆放得整整齐齐,吸引不少人来采购。“上周,因为冷空气影响,鲳鱼的捕捞量减少,价格确实比较高。尤其是全鳞鲳鱼,价格破千元了。”档口相关负责人毛豪俊一边招呼着生意,一边告诉记者,“不过,目前价格已跌到五六百一斤了。”

作为一名资深水产人,毛豪俊表示,全鳞鲳鱼与普通鲳鱼的最大区别,就在于全鳞鲳鱼全身覆盖鳞片,在视觉上更加完整和光滑,七八两以上的全鳞鲳鱼卖相漂亮,会发出蓝光,特别受老客户青睐。而普通鲳鱼由于缺乏鳞片或鳞片较少,价格一般比全鳞鲳鱼要便宜20%至30%。大马力渔船的捕捞网会伤到鲳鱼的鳞甲,而要得到卖相好的全鳞鲳鱼,一般要靠小渔船捕捞。

目前全鳞鲳鱼跌价的原因,主要是最近气温回升,捕捞量有所增加。另外,上周一波商务采购的高峰基本已过,价格回归也在情理之中,不过仍属高位运行。

红膏蟹仍然很贵

宁波俗话“红膏呛蟹咸咪咪,大汤黄鱼放咸齏”。红膏呛蟹作为宁波菜系里的头牌花魁,是宁波味道“透骨鲜”的代表之一。在宁波人的年夜饭里,一道红膏呛蟹是不可或缺的美味。寒冬时节,梭子蟹正值膏满肉肥的时节,膘肥体壮,红膏诱人。

在甬海活鲜行的蟹笼里,满满当当都是鲜活的红膏蟹。海鲜行负责人勒鑫表示,“春节前梭子蟹的价格比较高,分为本地野生蟹和福建等地养

殖蟹。本地野生蟹按照规格、品质,只重基本在七两至一斤左右,每斤售价从140元至260元不等,养殖蟹稍微便宜一些。”

本地蟹的口感比较鲜甜;福建蟹口感稍逊,但由于养殖技术提升,膏也比较厚。目前,本地蟹比较少,在售的本地蟹与外地养殖蟹的比例约为2:8,今年春节前的蟹价比去年同期约上涨20%。

海蜇价格堪称“史上最低”

在海蜇泥螺交易区,货品最集中的就是各种海蜇头、海蜇皮。而且,今年的价格,用业内人士的话堪称“史上最低”。

“我做了28年海蜇,今年的价格最便宜了,海蜇头价格每斤从12元至16元不等,而往年最贵时卖过50多元一斤。往年送别人一桶海蜇头挺有面子的,今年档次就上不去。”海蜇经营户应红光说,“主要原因是去年夏天高温,海蜇大丰收,品质也不错,库存充足,导致销售价格明显下跌。”虽然价格跌了,但应红光坦言,销售并不是很理想,“现在购买渠道多了,一

些消费者走线上平台了”。

对虾价格也蛮实惠,生意红火的摊位有不少。在咸干交易区的“老沈海鲜”,经营户沈军正接待着一批批询价、采购的市民,“人气比平时大约翻了一倍,一个多小时仅虾干就卖掉50多箱,年前的采购旺季来了。”

记者从宁波水产品批发市场了解到,近期各类海鲜品种丰富、备货充足,市场日均交易量约1300吨,同比增长30%。总储备量已超5500吨。

记者 周晖 实习生 岑申一
通讯员 周宣羽 文/摄