

从养生汤锅到深夜食堂:

寒意下的冬日“热经济”

□本报记者 王筱莹 文/摄



寒意渐深,闽北人选择用热气对抗寒意。从温润的红菇鸡汤到咸鲜的风吹排骨,从滚烫的火锅到鲜香的番鸭,食物不仅是闽北人对抗寒冷的方式,更是他们热爱生活的方式。天冷了,我们不妨走进闽北的烟火人间,聆听一下不同群体的冬日温暖密语。



老年群体:炖汤温补 讲究食养

“天冷了,家人更爱吃点暖身的。”22日上午九点多,延平区胜利农贸市场里渐渐热闹起来。

四十五岁的吴琴芬轻车熟路地走到熟悉的羊肉摊前,笑着问:“老板,今天的腿肉什么价?”

“腿肉三十五,羊排三十八一斤,都新鲜着呢!”摊主热情地回应。

“那帮我各来一点。”吴女士利落地买单。

记者顺势问道:“天气转凉,您家一般吃哪些食物?”

“现在天冷了,我就喜欢炖点羊肉汤,暖又滋补。有时候也用本地红菇炖鸡,菌菇炖番鸭这类,会吃得养生一些。”她接过羊肉,笑着解释道。

不远处,火锅料摊子前也陆续有顾客光顾。记者好奇地上前询问:“是买回家煮火锅的吗?”

一位大叔摆摆手笑道:“没有没有,就买点肉丸子、蟹柳、鱼丸回家煮个汤。平常吃饭不敢太油腻,放点火锅料,加些葱、几块冬瓜,简单一煮就很鲜。”

摊主也笑着接话:“这些年龄段的人,专门买火锅料煮火锅的不算多,反倒是拿来当汤料提鲜的更常见。”

穿行于市场之中,生猛海鲜、时令蔬菜、各类肉禽前皆有人驻足。不过仔细观察便能发现,在中老年顾客的菜篮里,温补养生的食材总是占据一席之地——既顺应季节,也关照身体,成为他们餐桌上一份自然而然的选择。



上班一族:便捷饱腹 乡愁暖心

延平区紫芝巷附近的一家武夷味饭店内,午市高峰虽过,仍有三两食客埋头享用热汤粉。刚用完餐的陈媛拎起包准备离开,她在附近上班,是这家店的常客。



一锅“热辣”煮出暖意,一支“热舞”驱散寒意。火锅店员工在表演节目。

“天气转冷,会特别想吃点暖身的吗?”记者问道。

“其实更看重便捷,”她整理着衣领笑道,“上班族时间紧,这种小店出餐快、价格也实在。我常会加些自己喜欢的配料,比如牛百叶、豆腐泡、大肠……而且我是武夷山人,这碗紫溪粉对我来说,就是家乡味。天冷时来一碗,心里特别踏实。”

被问及是否会选择辛辣食物御寒,她表示并非首选:“偶尔也会约朋友吃火锅,热乎乎一锅,省心又暖和。”谈到消费,她补充道:“单人餐一般二三十元,和朋友们吃火锅的话,人均七八十元可以接受。直接单点往往偏贵,套餐搭配好的话,性价比更高。”

这天傍晚五点半,微雨后的延平,寒意渐浓。刚结束一天工作的小叶,已兴致勃勃地约上朋友,直奔熟悉的老浦城味道饭店。

被问到为何降温天偏爱浦城菜,他脱口笑道:“天一冷,就馋那口热乎实在的!”

“平时去需要预约吗?”记者追问。小叶说:“中午我就给店里打了电话,那里包间不多,刚好今天周五,约朋友出来抽空打打牙祭。”

说起常点的菜品,他了然于胸:“太安鱼、风吹排骨、辣鸭头、泥鳅粉干、黄鳝煲……我们都爱。尤其是辣羊肉锅、牛腩锅,咕嘟咕嘟在桌上炖着,热气一冒,吃下去整个人都暖起来了。”他补充道,浦城菜分量扎实、味道浓郁,不仅驱寒,更适合朋友围坐分享。“下班吃饭就图个热闹痛快,几个菜荤素搭配,吃得满足,比快餐有温度多了。”

在快节奏的城市生活中,这些上班族依然努力在餐桌上寻找慰藉。也许是一碗带着家乡味的粉,一锅热气腾腾的炖菜,又或是雨夜外卖送来的一碗甜粥——这些都成了寒冷日子里,温暖而真实的一页。



年轻群体:品味独特 追求“滚烫”

24日下午四点多,记者根据朋友推荐,来到一家网红小炒店。虽未到饭点,已有食客陆续进店。

刚参加工作不久的“00后”小林正和女友找位置坐下,他说:“同事推荐过这家,味道偏辣,价格也适中。最近天气转凉,就想来打卡试试,一直惦记着油浸鲈鱼、小炒黄牛肉、‘辣得蛙蛙叫’、黄豆烧鸡爪……想体验一下这种辣味带来的畅快感。”

“你们怎么来得这么早?”记者问道。

“我女朋友不想排队,”小林笑着解释,“她之前晚上来过一次,排队都排到五十多号,结果没赶上。今天早点来,也能让她慢慢点菜。反正周末,我们也不赶时间。”

采访结束时,店内已渐渐热闹起来。该店经理告诉记者,眼下还不算高峰,“五点半之后人才会多起来,有时候需要排队,大概等半小时,偶尔

会更久。”据介绍,这家店只做正餐,晚上十点左右就打烩。

晚上六点多,记者又来到一家鲜切牛肉自助老火锅店探访。店内人来人往,顾客正自助挑选食材——从毛肚到虎皮凤爪,从小笋尖到各式菌菇,从鲜切牛肉到明虾……种类丰富,全凭个人喜好自取。

记者好奇地问:“你们火锅店的生意一直这么好吗?”

肖老板表示,随着天气转凉,夜间客流确实逐步增多,不过他们并未专门开设夜宵时段,自助用餐时间仍有一定控制。

记者追问:“在选择锅底方面,辣锅是不是更受欢迎?”肖老板说:“其实鸳鸯锅点得比辣锅要多一些,部分年轻人也很喜欢清汤锅底。”

在众多朋友里,小许是特别有生活气息的一个。她很喜欢火锅,却很少选择去店里吃——一方面怕排队,

另一方面也对价位有些顾虑。

我好奇她是如何在天冷时满足这份“火锅胃”的。

她告诉我,平时会直接去火锅店或者超市买火锅食材。甜不辣、笋片、包心鱼豆腐、爆汁小鱼丸、黄金起司条、雪花肥牛……都是她必买的“心头好”。

相比去火锅店,这样在家吃要实惠不少。“晚上我们一家三口人,一百多块钱就能吃得很饱。”对她来说,这种吃法既省钱又卫生,还多了一份自在。

年轻人的生活充满鲜活热辣的滋味,他们不回避排队的耐心考验,也乐于在多样的选择中明确表达所爱。无论是为了一口地道锅气穿城而来,还是因一份“现炒”“现烫”的烟火气频频打卡,他们始终以自己的节奏参与着这场饮食的潮流——不盲从,不将就,在热辣滚烫的日常中,活出独树一帜的滋味。



深夜食客:夜半欢聚 暖胃更暖心

夜幕降临,记者探访了一家夜间烧烤大排档。尽管天气已转凉,店内依然人声鼎沸,不少食客专程从市区打车前来,为这一口烟火气。

老板一边忙活一边介绍,该店主打夜间经营,通常营业至凌晨两点半。虽然秋冬季客流量稍缓,但夏季生意尤其红火。

在忙碌的间隙,记者遇到了从延平四鹤街道打车前来就餐的陈华夫妇及其朋友。陈华说:“我们夫妻俩

都爱吃烧烤,朋友难得有空,就约来小酌几杯,点几个菜,聚一聚。这家店算是我们的‘老地方’,习惯了。”

被问及是否会提前预约,他笑着补充:“还好,我们一般会早点到。这家出餐速度挺快,不太需要等。”作为常客,陈华对菜单如数家珍。被问及除了烧烤之外常点的菜品,他表示并不会刻意追求辣菜,但有几样特色菜几乎是每次必点:“比如泡椒田鸡、招牌馋嘴蛙、麻辣甲鱼煲、鸭血煲、炒河

螺……这些都是我们的首选。”

当寒意漫过闽北,食物便成为人们最诚实的温度计。闽北的消费市场呈现出别样的“热经济”图景。从菜场里精心挑选的温补食材,到上班族午间那碗热气腾腾的紫溪粉;从年轻人追逐的“热辣滚烫”,到深夜依然人声鼎沸的烧烤排档——每一口温暖,都是闽北人对生活的认真回应。这缕人间烟火味,正是闽北区域消费市场坚实、生动的内在韧性。

“3·15”在行动

清退违规收费21万元

延平推动水电气收费规范化

本报讯(张倩雯)近日,延平区市场监督管理局通过专项治理行动,联合多部门及企业推动水电气收费规范化,已督促相关企业向2315户用户退还违规收费21.26万元,并依法对6起违规案件进行查处,罚没款达10.29万元。

在专项整治中,延平区市场监管局以“零容忍”态度梳理计量、收费领域违法线索,全程跟踪整改并压实企业主体责任。针对困难群众费用减免流程繁琐的问题,延平市

场监管局联合民政部门及水电气企业推行“免申即享”服务。通过系统自动比对民政部门提供的困难群众名单,企业直接执行费用减免,无需群众提交申请。截至目前,该模式已新增惠及291户困难群众,全区累计为8860户减免费用64.01万元。

据悉,延平市场监管局日前开展了“水电气专项整治进社区”活动,通过现场答疑、政策宣讲与投诉受理,推动政策落地“最后一公里”。

近期,不少消费者反映,自己在网购时明确备注“送货上门”的包裹,未经沟通便被快递员直接放入驿站或快递柜,导致取件不便。送货上门本是快递服务的基本约定,如今却屡遭“缩水”,引发诸多消费纠纷。

快递服务中的派送乱象主要表现为:未经消费者同意,快递员擅自将包裹存放驿站或快递柜,消费者需额外花费时间精力取件;部分驿站包裹堆放杂乱、保管不当,导致取件困难,尤其易碎、大件包裹易破损丢失;还有快递员未有效沟通便将包裹放至门口或物业,随后在系统中虚假签收,一旦包裹丢失,追责难度较大。

针对此类问题,法律法规已有明确规定。2024年3月起施行的《快递市场管理办法》第二十八条规定:未经用户同意,不得代为确认收到快件,不得擅自将快件投递到智能快件箱、快递服务站等末端服务设施。2025年6月实施的《快递暂行条例》第二十六条也明确要求:快递企业应当将快件投递到约定的收件地址,并告知收件人或代收人当面验收,收件人有权当面验收。

福建省消委会提醒消费者,在寄递包裹前应明确约定收件方式,快递员应依据物流承诺

和约定方式派送。若遇未按约定投递,应及时与快递员或客服沟通,要求按约定方式投递,并注意留存聊天记录、通话录音等证据。若协商无果,可向国家邮政局申诉平台、12315热线或消协组织投诉,依法维护自身权益。

福建省消委会呼吁,打通快递“最后一公里”需要多方协同:消费者应事前明确需求,遇问题及时反馈;快递企业须严格遵守法规,尊重消费者意愿,提升快递员及末端网点服务质量;监管部门应加强监管,对问题集中、法律意识淡薄的企业依法查处。

(来源:福建省消委会微信公众号)

消费提示

“驿站签收”替代“送货上门”?

福建省消委会提醒:明确自身需求,警惕快递服务“缩水”