

新春走基层



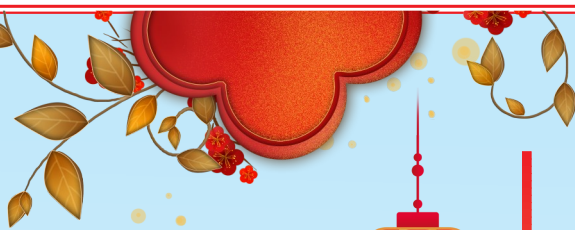
金贵大集人流如织。



市民选购干果。



大集美食街里人头攒动。



闹元宵品烟火 逛大集享年味

本报记者 陈治学 刘媛 文图



3月1日,记者走进贺兰县金贵大集,袅袅烟火气裹挟着乡土暖意升腾不息。这座始于1957年的老集市,近70载岁月间,从露天小摊逐步蜕变为农文旅融合的网红集市,每一寸烟火里,都藏着几代人的乡愁与坚守。

金贵大集的变迁镌刻着时代印记。1936年前后,这里只是村民在马路边自发形成、互通有无的路边摊;1957年,正式定名“金贵大集”并逐步形成规模;2003年,经企业化改造实现“划行规市”,成为周边村庄重要的物资集散地;2024年二期改造后,融入“7080回忆小镇”等元素,成功入选宁夏十大乡村特色集市。

步入集市,叫卖声、欢笑声交织。3.5万平方米的集市上,350余家商户比邻而居,果蔬、手磨辣椒面、馓子、牛羊肉及元宵等商品一应俱全,烟火气十足。“守着摊位30年,元宵的老味道就是念想。”老商户张建军熟练地打包元宵。祖辈传下的面点手艺,他守了半生、传了半生,元宵节前后,传统面点与元宵汤圆供不应求,一上午便能卖出数

百斤。“来的都是老顾客,这手艺,不只是营生,更是刻在心里的念想。”

美食街是金贵大集的灵魂所在。饅饅面摊位前,滚烫汤汁冒着热气,老师傅手握饅饅床,粗细均匀的面条滑入锅中,浇上秘制卤汁,一口便是刻在骨子里的乡土滋味;甑糕摊位前排起长队,摊主朱介强掀开蒸笼,糯米裹着红枣的甜香瞬间弥漫。“在集市摆摊3年多,全是回头客,一个集能卖上千盒。”他笑着说。

吴彬一家祖孙三代在大集经营麻辣烫店已有五六十年,从最初两三平方米的露天小摊,发展到如今200多平方米的餐厅。吴彬见证了大集的变迁,“我爷爷和父亲那个年代,集市还是泥土路,条件简陋,但大家做生意都凭良心。现在大集环境好了,我们守着老味道,也添了新花样,线上线下同步经营,让更多人吃到家乡味,也让这门手艺传得更远。”

岁月流转,老集焕新。这座辐射周边50多个村庄的老集市,高峰时客流量超3万人次,年交易额近亿元,新春佳节期间销售额超300万元。大集深处,不仅藏着群众增收的喜悦,更涌动着乡村振兴的蓬勃生机。



春节期间,民俗表演轮番上演,吸引众多市民观看。



大集里的民俗表演让年味变得愈发浓厚。

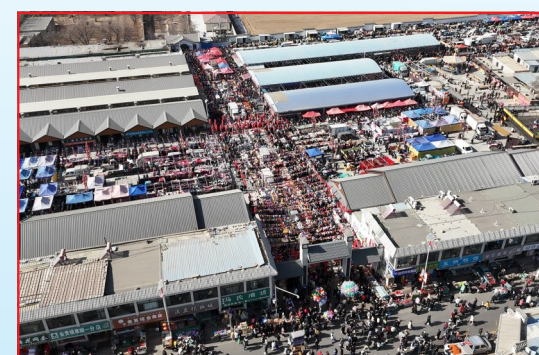


传统元宵应有尽有。



大集上的面点吸引了众多市民购买。

金贵大集设农产品交易区、美食街区等8个功能区。



大集升级打造的“7080回忆小镇”。