

天气冷城炒货消费升温

炒货热了



新式炒货店内货架上摆满各式炒货



市民在选购瓜子花生



市民在购买糖炒栗子

糖炒栗子成抢手货 商家一天最多卖出250公斤

对于秋冬的味觉记忆,少不了那一袋糖炒栗子。作为降温之后必不可少的氛围选手,糖炒栗子迎来热销。12月1日下午,记者前往巴黎商街的某炒货店,人还没走到,糖炒栗子的焦甜香气大老远就飘了过来。

老板,给我拿20块钱的糖炒栗子。一名顾客在炒货店门口停下电动车,快速走进不大的店面点单。

好咧,刚出锅的,小心烫。该炒货店店主张优一边热络回应着,一边手脚麻利地用纸袋打包好糖炒栗子递给顾客。旁边的炒栗子机高速运转着,搅拌着一颗颗板栗和黑色炒砂,看上去油油亮亮,让人垂涎欲滴。

天气一凉,生意马上就不一样了,买

糖炒栗子的人一下子就多起来了。第一锅板栗一般在早上9点多出炉,一锅接一锅地炒,我们基本上会卖到晚上11点左右。现在多的时候一天能卖250公斤左右,少的时候也有150公斤左右。张优乐呵呵地告诉记者,今年开卖糖炒栗子的时间和往年差不多,9月初就上市了,一直卖到来年清明前后。我们用的板栗是迁西板栗,个头比较均匀,吃起来软糯香甜,每公斤卖46元,这个价格卖了好几年了,口碑一直不错,回头客很多,还有顾客专门从芝英、古山开车过来买。

谈话间,记者发现,前来购买糖炒栗子的顾客一个接着一个,一旁的炒栗子机也一刻没停。这还不算最忙的时候,晚上七八点来买糖炒栗子的人更多,有时候还

要排队等板栗出锅。张优说。

市民沐沐(化名)刚买了0.5公斤糖炒栗子,一付完账就忙不迭地剥开一个尝了起来。这个天气吃颗热乎乎的糖炒栗子好有幸福感。她告诉记者,每年这个季节,她都会购买糖炒栗子解馋,几乎隔两天就会买一次,和同事一起分享。

随后,记者来到步行街的某板栗店,店主陆非凡正将刚炒制完成的板栗倒出锅。新鲜出锅的板栗饱满油亮,阵阵糖炒栗子的香气扑鼻而来,吸引了街上的行人驻足购买。

陆非凡告诉记者,最近正是吃糖炒栗子的好时候,这几天他基本每天都要炒十几锅,一锅有10多公斤,一般下午放学的时候生意最好。

山核桃价格上涨 瓜子花生最受欢迎

起来。随着气温下降,炒货的销售热度还会进一步上升,并在过年前夕达到高峰,过完年后就会慢慢降下来。

今年大部分炒货的售价基本和去年持平,虽然有些炒货的进价涨了点,比如瓜子,但我们的定价还是跟去年一样。山核桃受产量影响有所涨价,今年每公斤的售价为180元、200元以及240元,大小不同售价也不同。不少顾客都嫌贵,买的人比去年少了。徐明介绍,相较于其他炒货,瓜子和花生价格更实惠,也是最受

欢迎的,许多顾客进店都会捎带一点,有时候一天就要补两次货。

记者发现,该炒货店在售的瓜子口味多达十几种,除了原味、五香味、奶油味等传统口味,还有一些较为新奇的口味,如焦糖味、海盐味、陈皮味、藤椒味等。花生的口味也有七八种,涵盖红皮花生、黑花生、七彩花生等不同的花生品种。

在这么多口味的瓜子、花生中,哪种口味最受欢迎?徐明透露,还是要属原味、五香味等传统口味。

品种多颜值高 新式炒货店吸引年轻群体

切糖、缸豆酥、白糖条等永康传统美食。此外,奶糕、奶酥、坚果烤芙等在传统炒货店不太常见的网红零食,也成为吸引年轻群体来店消费的明星产品。

我们店差不多有上百种产品在售,旺季的平均客单价在50元左右,并且我们还会根据顾客的需求不断上新,大城市炒货店有的产品我们这儿也能买到。该新式炒货店店长杨春菊介绍,气温的高低是销势好坏的影响因素,20是一个分水岭。最近这段时间线下以及外卖平台

的销量明显增长,光外卖平台月销量就有2000多单,产品补货的频率也更高了。

天气冷了,就想磕点山核桃打发时间,顺便买点芒果干。正在店内选购的00后市民程琳表示,品种多、可试吃是她接二连三进店消费的主要原因。

为了满足部分顾客的送礼需求,我们还推出了礼盒装炒货,顾客可以根据自己的喜好随意搭配。这类礼盒装炒货在过年期间卖得很好。杨春菊说。

融媒记者 张曼欣

炒货一直是不少市民秋冬必备的味蕾伴侣,与茶余饭后餐桌上的常客。随着气温骤降,街头巷尾的炒货店纷纷热闹起来。

今年永城的炒货消费如何?连日来,记者走访我市多家炒货店发现,各类炒货销量不断攀升,炒货消费市场进入一年中的黄金时节。

红棕色的山核桃、粒长饱满的瓜子、口味多元的花生、大个的夏威夷果,记者在东城街道一家山东炒货店内看到,各种坚果炒货被装在一个个玻璃货架里,琳琅满目、品类众多。

我们店已经在这儿开了13年,许多住在附近的居民都是我们的老主顾。该炒货店店主徐明(化名)边忙着为顾客装袋称重,边告诉记者,炒货的销量很受天气影响,今年冬天冷得晚,这几天一降温,购买炒货的人就多了



各种口味的瓜子

不同于以夫妻店模式为主的传统炒货店,新式炒货店凭借着更大的规模、更精致的装修搅局炒货江湖,不管是产品创新,还是营销方式都向年轻化方向靠拢。

记者来到巴黎商街的某新式炒货店,店内灯光明亮,坚果炒货区、果干蜜饯区、新式糕点区、传统米糖区、零食区等多个区域整齐排列,除了售卖糖炒栗子、瓜子、花生、山核桃、夏威夷果等传统炒货,还有各类果干、冻干、饼干以及