

# 义乌队客场战胜永康队 挺进“金超”淘汰赛

全媒体记者 陈张彪 文/摄

义乌队一球领先。

本报讯 昨日下午,2026金华市“八婺同心杯”足球超级联赛(简称“金超”)迎来第9轮暨循环赛收官之战。在义乌队客场对阵永康队的比赛中,双方展开激烈角逐,最终义乌队凭借杨浩哲、徐铭皓的进球,以2:0战胜对手,成功晋级淘汰赛。

本场比赛为“金超”联赛循环赛最后一轮,晋级悬念牵动人心。尽管天降雨水、场地湿滑,球员斗志与球迷热情却丝毫未减。比赛开场仅3分钟,义乌队便抓住角球机会发动攻势,33号球员杨浩哲果断破门,率先打破场上僵局。此后双方在雨中展开高强度对抗,中场拼抢激烈、攻防转换频繁,均未能再次改写比分,上半场义乌队一球领先。



比赛现场

# 市图书馆举行“欢喜猜灯谜 书香话团圆”活动

全媒体记者 傅柏林

本报讯 2月28日下午,义乌市图书馆内张灯结彩、喜气洋洋,一场充满年味与书香味的“欢喜猜灯谜 书香话团圆”活动在这里举行。

活动现场,一串串彩灯灯谜条错落悬挂,年味十足,不少家长带着孩子前来参与。图书馆精心准备了300道趣味灯谜,内容涵盖传统文化、生活常识、文字趣味等多个类别,难易适中、老少皆宜,兼具知识性与娱乐性。

# 童心点亮寒假 实践收获成长

全媒体记者 魏佳佳 通讯员 朱俊美文/图

本报讯 寒假期间,义乌学子们在一系列丰富多彩的实践活动中触摸传统、感受家乡、体验成长。

这个春节,义乌作为总台春晚分会场闪耀世界,“跟着春晚游义乌”成了许多孩子寒假打卡的首选。五爱小学学生金皓然跟着父母走进了城西街道分水塘村、后宅街道李祖村、全球数智中心和佛堂老街。在张灯结彩的街巷里,看着五颜六色的灯笼映照着五湖四海游客的笑脸,金皓然第一次这么真切地感受到家乡的魅力。

“作为义乌本地人,我感到无比自豪。”他在实践日记里写道。同样用脚步丈量家乡的,还有香山小学学生蒋休然,他用镜头记录下西门老街的烟火景象,将家乡作为总台春晚分会场的高光时刻一一珍藏。指尖上的年味精彩纷呈。在市文化馆“奔腾的义乌”巧手剪纸马主题现场,义亭镇航畴小学学生叶聪颖完成的作品在满屏骏马剪纸中格外醒目。

“我不仅感受到传统非遗的魅力,还沾了满满的马年喜气!”稠城第一小学学生范曦雯则把过年收到的红包壳循环利用,小心翼翼地折成一盏红灯笼挂

佛堂小学开展非遗传承“小兵大将”实践活动

# 酱排面、闻香鸡、土耳其美食……

# 谁是义乌春节美食“流量担当”?

春节期间,义乌文旅消费市场持续火热,不少餐馆肆迎来消费高峰。在义乌,老底子味道、异国美食、市集小吃集于一城,世界滋味与本土风味融合共生,域外香料与本地馥气奇妙碰撞,勾勒出商城春节的浓浓烟火气,引得市民与外地游客尽情享受义乌滋味。那谁是今年义乌春节美食“流量担当”?记者日前走进街头巷尾,探寻春节期间的满城烟火美食。



明档点菜



闻香鸡

# 土耳其菜排队500桌 韩国烤肉套餐卖爆 品外国美食成来义必打卡项目

2月28日上午10点半,位于稠州北路的苏坦土耳其餐厅已经开始陆续进客。“今年春节,我们餐厅简直忙到‘起飞’!”经理李帅说。他在这家网红餐厅已工作三年,但今年的火爆程度仍让他感到惊讶:日均客流超过3500人次,最高峰出现在正月初三、初四,单日翻台八轮,接待近4000人;排队等位一度超过500桌,从上午11点半一直排到下午3点,又从傍晚5点排到晚上8点。



土耳其菜

“今年过年生意比平时要好。”餐厅负责人李红梅告诉记者,他们店今年春节没有休息,还额外招了人手。

“我们从上午11点一直营业到晚上10点左右。不少游客专程前来打卡,店内几乎天天满座,晚来的顾客只能在门口排队等位。”李红梅说,春节除了每天在线不打烊,门店还在菜品和服务上下足功夫,保持特色南瓜粥及多种小菜均免费续添的传统;春节期间推出的几款优惠套餐也是搭配合理、分量实在,十分受欢迎,累计已经售出超450套。

“我们希望外地游客来义乌,不仅能感受这座城市的商贸活力,也能沉浸式体验地道韩国美食,品味多元交融的城市魅力。”李红梅说。

李帅介绍,今年春节受春晚文旅热度带动,整体客流比往年增长约30%。“过年大多全家出游,所以三四个人一起来吃饭的特别多。”他透露,平日店里中外顾客比例基本持平,春节期间中国游客占比高达八九成。为应对激增客流,餐厅不仅提前招募周期工,提高出餐效率,还在等候区提供免费柠檬水、小零食和遮阳棚。“我们现在比较有经验了,希望尽可能让顾客有更好的就餐体验。”

同样触摸到春节“流量”的,还有位于前成小区的火石情烤肉店。

# 掉渣年糕日售千根 烤肠日售两千根 新春市集小吃连连爆单

春节期间,绣湖广场“稠城XIN”从正月初一到初八,每天10:00至20:30热闹开市。67家商户涵盖全球美食、本土特色小吃、民俗文创手作,加上各色花灯,让绣湖广场在今年春节“C位”出圈,吸引大量市民游客。傅林峰的掉渣年糕摊位就是其中之一。“年糕5块钱一根,春节这几天,日均营业额达三四千元,好的时候有五六千元。”傅林峰做的掉渣年糕,需要先炸后压,反复两次,让年糕从圆到扁,并形成一层脆壳,再刷上他秘制的酱料,一口咬下去,咸香可口,外脆内软,富有嚼劲。摊位前时常排起长队,还有市民一连吃了好几天。“最后几天,我爸妈、姐姐都来帮忙。”傅林峰说。

这并不是个例。今年三挺路夜

市春节不打烊,不少摊主也实实在在接到了这波“流量”。一家烤肠摊上,来自安徽的摊主谢先生忙得额头冒汗:“过年这几天经常是一天卖两三千根,希望生活一年比一年好。”

市场集团相关负责人表示,今年三挺路夜市春节营业的摊主有600多家,达总数六成以上。“大家生意都不错,像正月初三、初四、初五,很多餐饮摊位早早售罄了。”

一餐一饭,既是人间烟火,也是文化对话。马年新春,美食成为义乌文旅消费的重要载体。八方游客在舌尖上感受义乌的年味与底蕴,而各色美食的畅销爆单,更是义乌新春消费市场活力迸发的生动缩影。丰富且多元的美食不仅勾勒出义乌的烟火气,更展现出义乌这座城市的文化自信与生机活力。

全媒体记者 华青 文/图

# 面馆一天用500斤面粉 土菜馆春节卖出26000只鸡 义乌老底子味道着实诱人

2月27日中午11点半,走进位于三挺路的乌商面馆,热气与人声扑面而来。店内约1000平方米的空间,可容纳200多位顾客同时用餐,但此时店内已经是一座难求。“生意太好了,没想到义乌过年比平时还热闹。”一名等座的顾客说道。

面馆老板余建成笑呵呵地告诉记者,这家新店在春节刚前开张,恰逢“春晚效应”带来较大客流量,店里全员上岗依旧忙不过来,员工从30多名增加到70多名,店里的2名专职拉面师傅,每天从早上7点一直忙到晚上8点。

据悉,50斤一袋的面粉,面馆一天要用掉10袋以上,不仅酱排面、鸡爪面等拉面很受欢迎,酒糟核桃羹、豆腐包等义乌特色点心也备受青睐。

义乌话说:体面体面,不如一碗酱排面。酱排面是公认的好吃,义乌老板们忙于生意,鲜少有时间慢条斯理吃饭,一碗酱排面方便快捷,几分钟就能吃上暖胃一餐。

“面有南北之分。北方是拉面,强调的是劲道。义乌话叫‘牵面’,主打的是精致。”余建成说,义乌拉面的精髓在于“三醒”:和面成团,擀面成段,搓面成条,最后抹上菜油。“要像牵手一样温柔地对待面团,让面条口感有嚼劲,但一咬就断。”拉面再配上义乌土酱熬煮、一嗦就脱骨的酱排,那就是强强联合、所向披靡的味觉组合。

为增添文化氛围,面馆在春节期间特别邀请金华婺剧团演员驻店表演。婉转的唱腔一出现,嘈杂的面馆便会静上几分。两位扮相齐整的女演员收获诸多夸赞,另一位男演员上台一开口,现场更是“哇”声一片。不少顾客掏出手机拍照录视频,还有一些戏曲爱好者听得入迷,忍不住走近观赏。“没想到,在义乌吃碗拉面,便能邂逅这般雅致

的传统文化。”来自北京的非非刚带着全家游览了国际商贸城、鸡鸣囿、三挺路夜市,她说这次旅行让大家看到了另一个维度的义乌。本地老客吴小平是一位戏迷,他坐在位置上,边看戏边等面,不时跟着曲调轻轻点头,十分享受。“以前要等村里搭台唱戏才能看婺剧,现在吃个面也能看到,这样亲近的距离真好。”

生意火爆的,还有鸡毛换糖义乌菜。2月27日晚上,记者在长春分店看到,店内已满是就餐的顾客,门口甚至排起了队。“成龙大哥在春晚上一句‘鸡毛换糖咯’,给我们店带来了‘泼天客流量’。”

负责人丁国栋说,今年春节他们12家门店全都无休,13天(2月15日到2月27日)共计接待顾客13.5万人次,整体营业额上涨约30%,单店排队常达40至50桌。

“我们的‘点单王’必须是招牌闻香鸡。长春店单店一天就能卖出300多只。粗略统计,这个春节,我们已卖出闻香鸡26000只。”

丁国栋介绍,“这道菜是义乌传统美食红糖鸡的改良版。以前义乌人出去‘鸡毛换糖’,会用红糖、生姜炖鸡,给年纪小的孩子补补身子。现在我们用3斤竹林鸡,慢炖3小时,减少红糖的用量,搭配红曲、猪脚、鸡蛋。这样做出来的鸡肉色泽红润、瘦而不柴,鲜香可口,非常受欢迎。”

现场,专门制作闻香鸡的项新大师傅站在20多只砂锅里,有条不紊地翻炒着整鸡。“这是道功夫菜,前后耗时四五个小时,必须现做现吃。”他边擦汗边说,“最近肯定是辛苦的,但更多的是开心。远道而来的客人觉得这鸡好吃,还会特意过来跟我道谢。”一只闻香鸡,不仅承载着义乌人鸡毛换糖的文化印记,更成为游客触碰义乌历史的特殊桥梁。



面馆婺剧表演。



人潮涌动的三挺路夜市。