



“十里桃花”搬进婚礼现场

五一将至,甬上婚庆公司创意频出争抢“蛋糕”

“婚庆四大金刚”均人手紧张

“五一”将至,甬上婚庆市场迎来了上半年最忙碌的时段。记者获悉,眼下不少司仪日均接听上百通电话,与其合称为“婚庆四大金刚”的跟妆师、摄影师和摄像师,人手也很紧张,需请外援补缺,为争抢市场,不少婚庆公司还频频推出桃林造景等创意手段。数据显示,这个五一“嫁期”,将有2000多家婚庆公司争抢“蛋糕”。

“这周开始,我每天要接100多通电话,不带充电器都不敢出门了!”张凯是名司仪,“五一”档期全满,而随着日子一天天临近,新人们都排着

队找他。“主要跟新人沟通婚礼当天整个流程的细节,包括确认上台人员的名单、哪些人发言,有几名表演嘉宾以及表演曲目分别是什么,游戏环节的

问题设置和奖项设置等等。”此外,还要抽时间陪同有需要的新人到现场作仪式的彩排。

除了司仪,跟妆师、摄影师和摄像师,人手也

很紧张,需请外援补缺。“上门的生意肯定不会往外推,我们公司40多名员工都用上了,实在不够,只能请外援。”一家婚庆公司负责人表示,“但现

实情况是,调剂使用的主要是司仪,其他三类人员,因为从业门槛较低,实在不够用,找朋友圈里靠谱的兼职人员或是实习生顶上去也是有的。”

桃林造景等创意手段频频推出

不但揽生意、对接工作竭尽全力,婚庆公司在婚礼流程的一些细节上,也下足了“创意”功夫。

记者采访时获悉,受到年初热播电视剧《三生三世十里桃花》的影响,不少婚庆公司开始采用“十里桃林”的概

念打造婚礼仪式现场,“我们3月份加推了这个造景主题,目前至少已有十多对新人采用,‘五一’期间也有四五对新人预订。”据海曙区一家大型婚庆公司负责人杨波介绍,目前他们已经进入加班调试期,除了

在酒店大屏幕上播放桃林胜景、粉花飘扬等视频,还在T型台两侧摆满“桃树”,宴席上还洒了桃花花瓣,“我们购置的是一比一制作的仿真桃树,多在室内使用,但室外使用的一棵高大桃树,则是真的桃树干。”

与此同时,“无人机送戒指”“转圈交错出场”“穿汉服行汉礼”等创意也被广泛应用在婚礼现场。“起初我们是租用无人机,后来发现不少新人都提出使用无人机,我们索性购置了两台。”杨波告诉记者。

此外,不少婚庆公司将新人的恋爱经历写成“剧本”,由新人出演,制作成微电影,讲述感情历程,“这是对我们专属感情经历的生动展示,很有意义,效果肯定比单纯播放照片好。”一对新人这样预估。

2000多家婚庆公司争抢“蛋糕”

婚庆公司为何如此“拼”?这与我市婚庆行业的整体大环境、行业特征以及时下新人的婚嫁观不无关联。

“宁波婚庆市场的竞争非常激烈。”宁波婚庆行业协会秘书长许立群昨天接

受记者采访时表示,目前在宁波市场监管部门登记注册,且与婚庆、礼仪相关的公司就有2000多家。这意味着,这个五一,短短三天的婚庆旺季“蛋糕”,有2000多家婚庆公司“争食”。“这些公司有大有小,

在竞争中有的‘起来’,也有有的‘倒下’。为了免遭市场淘汰,他们只能选择‘拼’。”他说。

资深婚礼策划人陆微微认为,与70后、80后的婚嫁观念不同,时下“结婚主力军”90后,不少人都接

受像“旅行结婚”“集体婚礼”这样的新式婚礼,这对“做一桩生意,赚一份钱”的婚庆市场冲击也不小。而且,现代人面对婚姻往往有多方面的考量,很多经济能力有限的新人也不再追求婚礼一时的“高大

上”,“更多地从实际情况,选择比较经济的婚庆方式。”此外,陆微微还认为,婚庆行业自身的周期规律也是一个重要原因,“婚庆行业也有大小年的特征,相比去年,今年恐怕算是小年了”。记者 谢舒奕

眼下,新鲜蚕豆罗汉豆最好吃

本地货上市晚、供应量少,不过最受青睐



在张斌桥菜市场,大多数蔬菜摊位都摆着罗汉豆或蚕豆。

罗汉豆和蚕豆,这两种宁波人爱吃的春季时蔬开始上市。听说今年本地蚕豆遇到小年,现在上市量少。为此,昨天记者特地跑到菜市场,去临了市面。

本地蚕豆价格更高

昨日上午8点左右,记者在张斌桥菜市场看到,大多数蔬菜摊位都摆着罗汉豆、蚕豆等时令货,很多勤快的摊主一边做生意,一边剥壳。

记者随机问了三四位摊主,蚕豆价格相差悬殊,剥壳后的蚕豆肉,每公斤价格从20多元到40多元不等;而罗汉豆的价格每公斤从10多元到30元都有。价格缘何相差这么大?有一位摊主解释,有些蚕豆肉是冷冻货,价格最为实惠;有些是外地新鲜蚕豆剥壳的,价格中档;本地新鲜蚕豆剥壳的蚕豆肉,价格最高,而且难得见到。

这位摊主告诉记者,现在本地蚕豆才开始上市,多数为大棚货,供应量少价格偏

高,不过口味又软又香,来购买的多数是老顾客。等到立夏后,本地露地蚕豆和罗汉豆上市量会增加,价格预计也会回落一些。

记者走访时了解到,不管哪类蚕豆肉,价格都不低,不过还是很受顾客欢迎。立夏前后宁波人爱吃蚕豆咸肉糯米饭。很多居民买菜时都会捎带一盒蚕豆肉。

本地货上市时间短

在张斌桥菜市场一个自产自销摊位前,蚕豆、罗汉豆都堆得高高的。摊主胡大姐说,这些都是她老公种的,她家的菜园子就在鄞州云龙。她说本地罗汉豆上市时间很短,前后总共也就半个月光景。而蚕豆的上市时间稍微长点,不过今年蚕豆是小年,现在本地货上

市的还很少。

胡大姐告诉记者,现在上市的本地的蚕豆和罗汉豆,多数是大棚种植的,真正的露地货一般要到立夏才上市。说实话,只要是新鲜货,其实口味相差不大的。而且本地种植面积不大,多数是自产自销。

记者从宁波市蔬菜批发市场了解到,这几天,蔬菜成交量大,品种也非常丰富。尽管常年供应本市的蔬菜达到180多种,80%的数量来自外地,不过这段时间,本地供应的不仅品种多,而且供应量也非常大。受欢迎的本地时令蔬菜,这几天成交量都不小,像罗汉豆、蚕豆、夜开花等,交易量每天有三四十吨,这些本地货大多来自鄞州、镇海、宁海等地。和刚上市时相比,价格下降

了近三分之一。

蚕豆糯米饭煮法简单

对于这道宁波人春季爱吃的蚕豆糯米饭,记者采访时咨询了几位吃货朋友,基本配方为:糯米200克,蚕豆肉120克左右,香肠、鲜肉挑选一样即可,数量不用多,各人根据自己口味来定夺。

糯米淘洗干净后浸泡2小时,蚕豆肉洗净,香肠、鲜肉或者咸肉切碎,然后把这些都倒入电饭锅里,加水与米齐平,按下煮饭键即可。

有些吃货喜欢把咸肉、香肠或者鲜肉和蚕豆煸炒后,再和糯米拌匀倒入电饭锅里,调入煮饭档就可以。有些吃货觉得糯米太粘,更喜欢用大米烹煮,其他配方相同。

记者 谢昭艳 文/摄



在张斌桥菜市场,大多数摊位都摆着罗汉豆、蚕豆等时令货。