



“改头换面”迎新年 春节临近 “托尼”很忙

天一广场一家美甲店,美甲技师在为顾客服务。

春节越来越近了,过年的氛围越来越浓。对于许多年轻爱美的女性来说,做好美发、美甲、美睫“过年三件套”,过年的“仪式感”才算到位了,宁波美发美甲等服务行业也因此迎来客流高峰。

1 美发:“托尼老师”忙忙忙

临近春节,大家都忙着“要换个新发型”。“从头开始”也算是过年的“仪式感”之一。连日来,记者走访宁波多家美发机构了解到,美发圈进入“忙年”模式,客流环比翻番,没有提前预约的顾客需排队等候。

1月28日午间,在鄞州印象城五楼的尚潮发型,200多平方米的店内,操作台前的美发座椅已经“满客”,沙发上还有五六位顾客正在等待。剪刀等理发、美发工具在“托尼老师”的手中上下翻飞,店内透着一股“忙年”的火热。

“这段时间,每天都要接待100多组客人,比平常至少翻番。过年前来店顾客,多数选择烫染,基本每个烫染师都要同时穿插给两三位客人服务。高峰时段,已经没有余力接待未提前

预约的顾客了。如果没有提前预约,到店后要等候很久。”剪发间隙,造型师阿信告诉记者,根据往年经验,春节前,他们店里都会一直持续这种“排队模式”。

同一时段,鄞州万达广场的罗亚帝美发店内也坐满了顾客。“中午到下午都是高峰期,周末日均接待顾客超过200位,人气高的烫染师一天要接待七八个顾客,工作强度很大。烫染的时间一般要五六个小时,因此,烫染师要同时兼顾两三位顾客。”店长马景刚说,平时美发师分早晚两班,快过年了的这段时间是“通班”,就是从早忙到晚。

“过年前的美发需求,通常都是换个全新发型迎接新年,所以烫染的占比很大。还有一类是修

剪发型,让自己的精气神更足。”马景刚说,“从染发来看,今年有很多女性顾客都会做雾染,其优点是整体染色更自然。颜色方面,冬季适用性较强的暖棕色比较受欢迎。从烫发来看,女性顾客做蓬松慵懒的大卷多一些,男性顾客更倾向于钢夹烫。”

记者从多家美发机构了解到,节前的服务并没有涨价,但不少机构在腊月廿九(2月8日)到正月初十(2月19日)休息,只有少部分连锁美发品牌春节期间营业,且营业时间会缩短。

鄞州区美发美容行业协会会长叶万请用“十分火热”来形容春节前夕的美发市场消费高峰:“年前市场的热烈反馈,也给宁波美发行业更多信心。”

2 美甲:“新年战甲”流行“画龙”

除了焕然一新的发型,再做几个闪闪发光的“新年战甲”,安排一下美睫,“过年三件套”才算完整。这几天,宁波多家美甲店同样忙得不可开交。

1月28日傍晚6点,在鄞州印象城地下一层的奥使莉美睫店内,顾客爆满,七八名美甲师正低头给顾客做指甲,还有几位顾客在排队等候。

“现在无法接临时单哦!前面还有不少预约顾客,现在预约的话,要晚上9点左右可以排到,但只够做一个项目,再晚商场就要关门了。”在奥使莉前台,店员告诉记者,眼下正是过年前第一波美甲高峰期,预约的顾客基本把每个时段都排满了,临时到

店的顾客很难安排。

今年流行的“新年战甲”是什么款式?记者走访多家美甲店看到,生肖龙、醒狮等成为爆款元素。

“每年过年,红色、金色为主基调的款式都是人气最高的。马上就到龙年了,不少顾客都是拿着小红书上的有龙、醒狮等喜庆祥瑞元素的美甲款式来做造型,我们根据今年的新趋势,提前准备了不少龙形贴纸。”在天一广场从事这项业务的谢女士说。

“彩绘、贴钻、贴亮片都是精细活,加上有的美甲款式要进行建构环节,花费的时间更久。因此,遇到比较复杂的款式,可能一做就是2个多小时。现在来做新年美甲的顾客,不仅有年轻女性,

也不乏中老年女性。”谢女士说。

“临近春节,年味越来越浓,人们希望以崭新的形象和积极的情绪迎接新的一年,对于美甲这种轻松又具有‘仪式感’的项目十分热衷。而且,现在年轻人更重视‘仪式感’,做个新年美甲既能满足情感需求,也能展示个性。”业内人士指出。

该业内人士坦言,美甲行业的旺季一般在1月至2月以及5月至9月,客流量会比平时高出两三倍。而且,大多数客户都是下午或晚上做美甲,因此,想做美甲、种睫毛、换发型的市民,如果预约不到这个时间段,可以考虑上午前往门店。

记者 史妮超 实习生 张可欣

现场做汤圆馅、蛋饺 这场年货集市很接地气

你记忆中的老底子年货有什么?软糯香甜的猪油汤圆,还是年夜饭桌上必备的鳊鲞?

龙年春节临近,甬城街头巷尾的年味越来越足。1月28日,鄞州区福明街道福明家园社区中庭广场热闹非凡,一场老底子年货展热气腾腾开张了。摊主都是社区居民,他们拿出自家“硬货”出摊。现场热气腾腾,香气四溢,居民在人声鼎沸中寻找老底子的年味。

现场制作汤圆馅

集市现场,揉猪油馅的摊位人气爆棚,很多居民都被扑鼻的香气所吸引。春节,宁波人总少不了一碗猪油汤圆,而猪油馅更是必不可少的。年前,老宁波人喜欢自己做汤圆,在揉搓中许下团团圆圆的美好祝愿。

居民桑休光开了近20年的糕团店,他的拿手绝活就是揉猪油芝麻馅。猪油采用当天现杀带热气的板油,去筋膜,反复揉捏至细腻,放一旁备用,芝麻炒熟手工捣碎。猪油、芝麻和绵白糖按照1:1:2的比例,先把芝麻和绵白糖混合均匀后再放入猪油,再放入珍藏的秋季金桂蜜糖,充分揉捏至抱团即可。

“点睛之笔就是金桂蜜糖,这样做出来的猪油芝麻汤圆,保证你吃了忘不了。”桑休光一边和记者聊着,手上的动作却丝毫没有停下。

“现揉猪油馅,现在都看不到了,我们这位桑师傅真算得上是地道的老师傅了,我每年都要到他地方买一点。”摊位前排起长龙,同村居民桑桂红还当起了“品牌代言人”。

2小时卖出200盒蛋饺

“年夜饭上,不管是火锅还是三鲜汤,都少不了蛋饺。”福明家园一期居民张少军一边做蛋饺,一边给自己“打广告”。他在南门农贸市场做了25年蛋饺,往年临近年关,他就迎来了一年当中最忙碌的时候,一天要卖上千个蛋饺。“做蛋饺,关键是蛋皮,要有韧性。”

在老底子的记忆里,年夜饭上几乎家家户户都会上一锅“全家福”,尤其是里面的肉圆、熏鱼和蛋饺,这是宁波人对来年美好生活的期许。肉圆代表团团圆圆,熏鱼代表年年有余,而金灿灿的蛋饺,就代表了金元宝,寓意招财进宝,这老三样通常被称为“老三鲜”。短短2小时,张少军就卖出了200盒蛋饺。

“以前都是孩子们买好年货送过来,现在家门口就能把年货办了,很方便!”八旬老人邵忠发行动不便,当天,他趁着和老伴下楼遛弯的时间,买了两大袋子年货。

“早在半个月前,网格员就在群里发通知,征集有老底子手艺的居民现场来摆摊,大家的热情都很高。对居民来说,在家门口就能方便地买到地道的食材;而这样的集市,对孩子来说,也同样充满吸引力,都是他们没见过的老底子美食文化。”福明家园社区党委书记王薇说,这样接地气的年货集市其实从2008年就开始了,持续了整整16年,品类一年比一年丰富,气氛一年比一年热闹。

记者 薛曹盛 通讯员 褚燕玲 柏文俊