

# 国庆长假来临 带火租赁消费

国庆将至，有人选择“落地租车”，享受轻松自在的旅行；有人打算租架无人机，以“空中视角”体验山水风光；还有人租下了婚纱，在节日办一场浪漫婚礼。市民以更加多元化的过节方式，带火了节前的租赁消费。

## 租车畅游太原

9月22日，天津旅客侯芳走出太原机场候机楼，直接走向停车场，取用租赁的车辆。她为了市内出行方便，提前租了一款七座车。国庆将至，汽车租赁火了起来。

在建设路的一家汽车租赁店内，45岁的程钢把刚检修完的汽车停在门口，等待顾客来取车。据他介绍，从9月上旬起，就有顾客预约，现在店内的20辆车基本订完了。今年的租车订单中，预订车型以SUV和商务车为主，新能源车型的占比大幅提升，还包括少量房车。

他表示，来租车的，主要有两种情况，一是市民要去外地自驾游，租一辆宽敞的汽车，路上比较随意；二是外地游客来太原，选择落地租车游玩。其中，后者占多数，且不少游客是连租六七天。

专业人士提醒，租车时要优先选择信誉度高、口碑好的租车平台或公司，仔细阅读租车合同，特别是关于费用、保险、违约等方面的条款，确保自己的权益不受侵害。

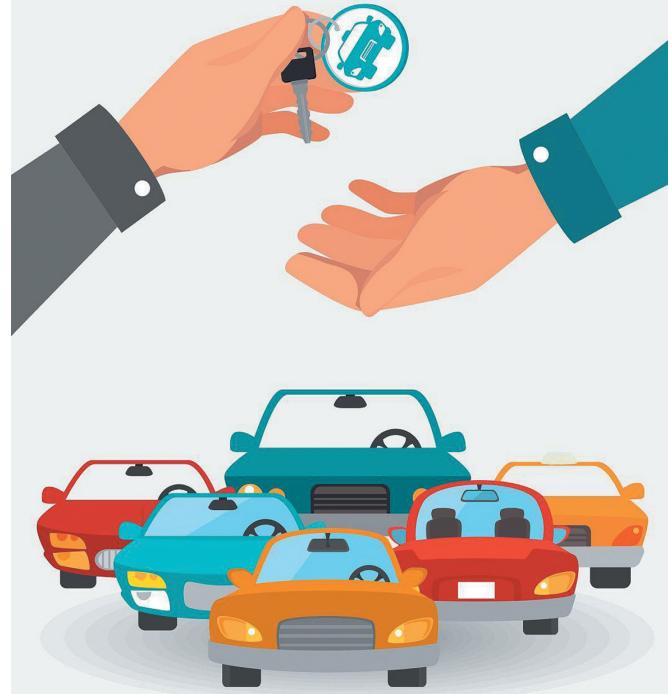
## 租无人机拍照

“大疆Air2，日租35元，配3块电池，有兴趣的朋友可以私我。”这是小红书平台上，太原一家无人机租赁店打出的广告。如今，年轻人外出旅游，对于拍摄角度要求更高，“租一台无人机拍摄山海大片”成了时下的新时尚。

市民周华喜欢旅拍，今年国庆想换一下拍摄方式，打算租一台微型无人机，为旅行解锁空中视角，记录美好瞬间。他咨询了市内几家销售无人机的商店，均有租赁服务。由于正在推广期，租金并不高。

一家店铺的经营者陈先生介绍，很多人对无人机拍摄感兴趣，但要专门买一台，可能一年用不了几次。临时租一台，既满足了体验需求，又省了不少花费。平时来租的多为自媒体公司或有拍摄宣传片需求的单位，每天约10单。预约在国庆期间租赁的多为个人，已经订出去30多单。

他表示，按照《无人驾驶航空器飞行管理暂行条例》要求，无人驾驶航空器按照性能指标分为微型、轻型、小型、中型和大型。而个人来租的，基本是重量不超过250克的微型无人机，不需要考证。



## 租婚纱办婚礼

“金九银十”是结婚旺季，不少新人计划在国庆期间举办婚礼，婚纱租赁成了热门。

市民刘燕打算10月3日举办婚礼，从网上租赁的头饰、婚纱等婚礼道具正在快递路上。她表示：“婚纱只穿一次，若买一件新的，日常养护麻烦，还挺占地方。与之相比，同样的预算可以租用更有质感的婚纱。”

在钟楼街一家婚纱店，市民朱女士花1000元租下了一套成色很新的婚纱。店员将

根据她的尺寸进行调整，再完成清洗，国庆前可交付。店内负责人表示，有很多新人计划在国庆假期举办婚礼，尤其今年国庆、中秋“喜相逢”，从9月中旬起，平均每天有10余对新人预约挑选婚纱，都准备在国庆假期用。从已下单的情况看，租赁占了大多数。

国庆将至，市民安排了丰富多样的假期活动，而被更多人所接受的“购买+租赁”观念，给消费市场注入了新的活力。

记者 李涛

# 传承老手艺 晋源月饼香

中秋将近，晋源区的大街小巷，已然被一缕熟悉的甜香悄然浸透。这香气各有来处——王郭村秋仙月饼工坊里胡麻油撞进面粉的醇厚焦香，三晋尚品炉火中空心月饼飘出的微酸醋香，古唐街天泰昌里晋祠大米月饼散发的清甜米香。这个中秋，老手艺正以新的方式，讲述着关于团圆的故事。



天泰昌推出的晋阳福虎礼盒



三晋尚品工坊内制作的醋香空心月饼

## 一烫一揉，酥香传承

清晨5时，王郭村的秋仙月饼工坊已是灯火通明，热气氤氲。作为市级非物质文化遗产代表性项目“晋祠传统月饼制作技艺”的第七代传承人，王秋仙的一天，始于与面粉、胡麻油最直接的对话。

面案前，她将滚烫的胡麻油“呲啦”一声浇入面粉，金色油花欢快跳跃，浓烈的香气瞬间爆开，随即倒入白酒，一股凛冽的醇香立刻窜升而起。“这面，非得‘熟’透了，才能酥香，才存得住老祖宗留下的味道。”王秋仙一边用力揉搓着微烫的面团，一边解释道。她的月饼，从皮到馅，都离不开一个“熟”字——这正是其独特风味的根基。

今年的工坊里，除了传统的木模，多了不少新花样。巧手婆娘们的手下，不仅压出寓意吉祥的传统纹样，更有了憨态可掬的老虎、兔子等卡通造型。馅料区也添了新成员——巧克力流心、金沙蛋黄，甚至麻辣牛肉松，与传统五仁馅并排摆放。“老手艺，也得让娃娃和年轻人喜欢才行。”王秋仙看着订单笑言。这几日，工坊日产量已达5000单，新老口味齐飘香，满足着不同年龄的味蕾。

## 一炉一变，醋香点睛

同村的三晋尚品工坊，则上演的是一场舌尖“魔术”。负责人王英紧盯铁皮炉火，她制作的空心月饼堪称一绝，包馅时是实心球，高温烘烤后，糖料熔化，竟神奇地变成空心。“火候是灵魂，全靠经验拿捏。”她用长钳将月饼送入炉中，先小火定形，再猛火催香。

最妙的是那一抹醋香。王英创新加入6度手工醋，出炉的月饼一掰开，“咔嚓”一声，酥脆掉渣。晶莹的糖浆裹着果仁流淌下来，醋香恰到好处地化解了甜腻，只留香醇，不见酸涩。

在工艺创新之外，今年工坊还推出了独立包装，让这款原本只能应景一尝的中秋美味，化身常年生产、广受欢迎的“长红”产品，使这份匠心得以跨越节令，持续飘香。

## 一压一印，米香载文

在晋祠公园对面的天泰昌，非遗技艺变成了可看可吃的艺术品。市级非物质文化遗产代表性项目“炉食人马马”第五代传承人李璐，正致力于将太原的文化地标“压”进月饼之中。

她巧妙利用3D打印技术自制模具，让龙山燃灯石塔、天龙山漫山阁等历史建筑的轮廓在月饼上栩栩如生。饼皮也别具一格，以晋祠大米为主料，融入天然蔬菜汁调色。今年，她推出的“晋阳福虎”和“晋阳风物”两款礼盒尤为引人注目。“晋阳福虎”以十三太保飞虎将军李存勖为灵感，将山神传说融入设计。抽拉式礼盒开启时，福虎图案跃然眼前，盒内配以仿珐琅冰箱贴和DIY贴纸，趣味盎然。“晋阳风物”则以晋阳

西山五山九峪为主，搭配金属书签，层峦叠嶂，意境悠远。

除了造型别致，馅料也更趋多元。礼盒内装有山楂、凤梨、生椰拿铁等六种口味的米皮月饼，既保留了传统的“人马马”造型，又融入了符合现代人口味的创新元素。李璐的愿望很朴素：“希望游客能带走一份有太原印记的伴手礼。”如今，这些文创月饼成为许多游客青睐的特色手信，让传统文化在指尖与舌尖之间焕发新生。

从烫面的油香，到炉火中的醋香，再到文创的米香，晋源的月饼匠人们，正用一块块小小的月饼，守护着古老的中秋味觉记忆，也烘焙着充满活力的今天。

记者 毕晶晶 文/摄