

期盼中的春节眼看着临近了,记忆中那些传统喜庆的菜肴又飘入不少市民的脑海:热气腾腾的“大团圆”,清香软糯的笋干烧肉,口味繁复精细的素什锦,还有那甜滋滋的福寿汤……为了给子女们做顿吉祥美味的年夜饭,“老南京”们纷纷出动,开始为这一年一度的大餐采购起来,荠菜、荸荠、笋干、红枣都成了热销货。

□快报记者 沈晓伟 夏天

年三十必做五道菜,大采购开始喽

第1道必做菜 大团圆



热热闹闹煮锅“大团圆”

最近,7.5元一斤的鹌鹑蛋销量开始走俏了。在进香河市场专卖各种禽蛋的摊主小李说,最近时常有“老南京”来买鹌鹑蛋,生意比平常好了五成。这鹌鹑蛋是买来做什么菜的?69岁的退休教师王光权一听就笑了,“这是买回家做‘大团圆’的啊。这个菜每家少不了要吃,热气腾腾,材料丰富,名字又吉利。”应了这个名儿,“大团圆”里面的食材都是圆

乎乎的:肉圆、鱼圆、鹌鹑蛋。一般来说,肉圆不少人家会提前做,这两天买来上好的肥瘦相间的猪肉,剁碎后加入姜末、调味料,再放进剁碎的藕、芋头或者荸荠,支起一口大锅油炸,可香了。鱼圆自家做起来太麻烦,一般都是过年前两天从店里买。除了几样必不可少的主料外,各家也会根据口味放进其他材料,花样繁多,比如冬笋、蛋饺、皮肚、木耳等等。

》镜头

保姆奇缺 每小时33块 钟点工“走穴”做保姆

春节临近,在南京打工的保姆们赶着回家,这让不少家庭犯了愁,即使涨薪或发红包,也很难留下保姆。记者昨天了解到,节前“保姆荒”催生按小时计薪的“节日保姆”,尤其是春节假期的前三天,小时工资高达33元,很多不回家或是本地的钟点工纷纷“走穴”,准备顶替住家保姆的空缺。

32岁的彭海艳是南京六合人,现在在市区当钟点工,老公是木工,孩子在老家读三年级,夫妻俩出来打工已经有好几年了。“我一天差不多要干10个小时吧,早上7点出门,下午6点半回江东门的出租屋,一个月能挣到2000多块。”彭海艳告诉记者,她一天要为四个家庭干活,7点半先到龙凤花园城小区,为雇主打扫卫生、洗洗小孩子的衣服;9点半则到苏宁千秋情缘小区,也是搞清洁;中午11点半吃饭,12:20又要赶到凤凰花园城小区,4个小时里要打扫卫生,还要做好晚饭;然后又要跑到千秋情缘小区的另一个雇主家做晚饭。

对于即将到来的春节,彭海艳

告诉记者,她打算回家了,因为她掂量了一下,春节7天不回家,能赚到比平时多好几倍的工资。“我平时做钟点工,一周有两天休息,家也不远,所以平时经常能回家,这个春节回不回去也没多大关系的。”彭海艳说,她现在正在做的这4户人家,在春节期间基本上都不需要她服务,所以她打算去临时顶个班,到那些需要住家保姆的雇主家干活,帮助打扫卫生、洗衣服和做饭等。

“让钟点工救急,也是没办法的事情,而如果按他们平时的工资结算,他们肯定不会去干的,所以春节期间,他们走穴的收费可不低。”位于龙江的一家家政公司负责人告诉记者,平时,钟点工每天干两小时、一周休息两天,小时工资大概是11元,如果春节期间到需要保姆的家庭顶替,那么将按国家法定的标准计算工资待遇,比如前三天就按三倍工资算,也就是说,每小时的工资将达到33元。但即便这样,业内人士依然坦言:“家政市场的缺口仍然很大。”

快报记者 项风华

第2道必做菜 笋干烧肉



笋干烧肉,要赶早买笋干

“笋干怎么又没了?”连续第二次空手而归,家住成贤街的朱奶奶直摇头,“看来大家都爱买笋干。”她说,新年里,这笋干红烧肉老南京人都爱吃。别看笋干40元一斤挺贵,只要买上大半斤,回家放水慢慢泡上半天,这笋干就能发起来,能煮

上一大锅:嫩嫩的、脆脆的,吃起来还有韧劲。跟红烧肉一起煮,笋的清香味与肉香调和在一起,想起来就馋人。大家都来买,笋干也紧俏起来了,店员抱歉地表示,最近连续四五天,下午一两点,100斤笋干就卖光,“明天您早点过来。”

第3道必做菜 素什锦



素什锦筹备是项“工程”

说完荤菜说素菜,年夜饭里少不了素什锦。王光权告诉记者,一般都是挑十多种素菜,最受欢迎的首先是荠菜,取个“聚财”的口彩。另外鲜菜里的菠菜、豆芽、藕、胡萝卜、芹菜、金针菇、茨菰是主流,干货则是黄花菜、木耳等,豆制品里的薄干张也有“入围”。

虽说眼下距离春节还有几天,记者发现,已有性急的市民开始筹备了。在豆制品摊上,摊主介绍说,最近6元一斤的薄干张卖得不错。蔬菜摊位上,许多摊主都特意卖起了荠菜,每斤3.5元左右。干货店里,15元一斤

的干黄花菜和60元一斤的木耳都很受欢迎。记者算了算发现,这么多菜色里,最贵的是单价60元的木耳,鲜菜里则是10元的金针菇拔了头筹。一名主妇说,毕竟品种太多,一样样买齐要一两天,加工要两三天,等全部拌好估计要到这个周末才能吃上。

那么怎样才能炒得好吃呢?南京著名的素菜馆陈大厨说,其实炒素什锦并不难,要有耐心,因为素什锦先要一样一样地炒,要掌握好火候,最后最关键的是拌,要舍得放麻油,很多市民炒得不好吃的关键原因就是舍不得放麻油。

第4道必做菜 福寿甜汤



红枣莲子加荸荠能添“福寿”

主菜说完了,这甜汤也必不可少。干货店里,12元一斤的大红枣、35元一斤的莲子卖得不错。瞧,一位年过七旬的老奶奶走进来,手上拎着一袋水淋淋的荸荠,又挑枣子莲子各买了半斤,“这几样过年要给孩子做福寿汤喝。”她说尤其是在除夕那天,吃完年夜饭要守岁,

等待新年第一天的到来,甜汤肯定少不了。在年夜饭吃得差不多的时候,老人会煮一锅甜汤,由枣子、莲子、荸荠等熬制而成,每人一碗,叫做福寿汤。接着看春节联欢晚会、守岁,甜汤还可以喝。莲子韧,荸荠脆,这样一碗清甜可口,口感丰富的汤喝下去,真是满心的甜蜜。

第5道必做菜 红烧鱼



鱼老板耐心等待“旺季”

眼看着干货店的生意红红火火,其他摊主并不着急,“我们的生意过两天也要来了。”卖鱼的摊主小马说,南京人年夜饭桌上必定缺不了一道红烧鱼。这道菜一般是不吃的,而是放到年后,寓意“年年有余”。有人买鲫鱼,也有人喜欢用鲢鱼来做这道菜,

“这几天买回家太早,等再过两天,买鱼的人就会多起来,一直旺到三十夜。因此他也打算经营到大年三十的上午。按照往年的经验,卖得最好的是白鲢,平时才2.8元一斤,稍微好点买花鲢,要6元一斤,“反正买回家也不是为了吃,肯定买便宜的更划算。”

奖牌大热

节前奖牌奖状订购多 忙坏标牌制作老板

临近岁末,很多单位都忙着开年会做总结表彰,这也带火了那些专门制作奖杯、奖牌、奖章和奖状的标牌制作行业。昨天下午,记者调查了市内多家标牌制作公司后,发现从去年12月至今成了标牌定制企业的旺季,订单最多的能达到平常的两三倍。而订单客户们还提出不少特殊要求,比如说就有单位要求定制“最可爱的人”这样的奖牌。

“还有几天就是春节,客户们的订单已经都完成得差不多了。”南京某专业奖牌生产企业的老板秦先生说,最近这段时间是他们一年中订单最多工人最忙的时期。“平常就是很多单位有活动才来订奖牌、奖杯、奖状之类的,可年底大家都扎堆了。”秦先生介绍,他们公司最近这个月的订单是平常的两三倍,销售最多的就是奖牌和奖杯。

在洪武北路上,记者走访了七八家标牌制作店铺,发现不仅是秦先生这样规模稍大的公司如

此,一些小店铺的生意也比较火爆,订单也比平日多了不少。某家标牌店的老板许先生告诉记者,从去年12月到1月期间,政府部门、事业单位、公司、学校等单位客户特别多,店里工人、伙计们都要加班制作。在许先生看来,这种井喷也是短暂的。“毕竟一年就这么一次,还得靠平常的稳固客源。”他说,“不过最近很多广告公司也开始加入这个行业,竞争蛮激烈的。”

以往看来,奖牌、奖状上所写的字都是规规矩矩的,比如“先进集体”、“先进个人”等。可也有客户提出了不少新要求,秦先生的公司的客户就曾提出,要做“最可爱的人”、“十年老员工”之类的奖牌,“客户提出的要求,我们都会尽量满足的。”秦先生说。不过,对于年终单位扎堆定制奖牌、奖杯的现象,一位标牌店老板认为,“还是发奖金发钱实在啊,光是奖牌奖杯,现代人也不那么在乎了。”

快报记者 张瑜

本版图片均为资料图片

上海交通大学医学院附属第九人民医院

美容皮肤科
美容医疗应用技术
美容外科
眼科

021-53077807

021-63162740

021-63160010

医院地址:上海市制造局路639号
接诊时间:每周一至周日
批文号:沪医广[2009]第03--11--C69号

虹梅医疗美容门诊部
美容皮肤科 美容外科 口腔科

021-64018183

医院地址:上海市虹梅路3310号
接诊时间:每周一至周日
批文号:沪医广[2009]第03--11--C70号

大沽路门诊部
美容外科 美容皮肤科
美容医疗应用技术 口腔科

021-63400490

医院地址:上海市静安区大沽路388、390号
接诊时间:每周一至周日
批文号:沪医广[2009]第03--11--C71号