

# 达人理财 妙招多多

文/本报记者 冯莹雅

年终奖会有多少? 5000元? 1万元? 两万元? ……  
不管有多少,有人已提前把年终奖纳入自己的理财范畴。

## 达人理财故事

理财达人:瑶瑶 理财方式:购买小户型房产

瑶瑶(化名),27岁,独生女,家在外地,在涧西区某外企上班,年收入四五万元,目前租房居住,每月房租500元。

她购买的房子面积44平方米,每平方米4000元,总计17.6万元,用公积金贷款15年,首付不到4万元,月供不到900元。买下房产后,她精心为自己的房子装修,花了两万元左右。

“这房子,结婚前自己住,结婚后租出去,还能用租金补偿房贷,最后还落下一套房子。何乐而不为呢?房子总在涨价,早买早划算。”瑶瑶的如意算盘打得很好。

我市某银行首席产品经理王伯栋点评:不是所有人都适合进行不动产投资。如果瑶瑶的房子以后能每月收回租金800元,那么瑶瑶所购买的房子的租售比大概是1:250。从投资理财的角度讲,瑶瑶的投资比较划算。只要租售比不超过1:300,都可以选择不动产投资。房产投资,虽然保值增值能力强,但只适合手里有大量闲钱的人群。

## 理财方案 科学搭配

王伯栋还给大家提供了多种理财方案。

### 低风险低收益型——存款、债券、基金

适合人群:所有人

优点:风险小,收益稳定,透明度高

风险:最低

时机:适合自己的品种最好。

1.存款 5万元以内,可选择活期存款;超过5万元可以选择利率高、存取方便、利息不受影响的“通知存款”;保守的人选择可部分支取的定期存款,利率相对高,收益稳定。

2.债券 国债比存款利率高,但分三年、五年等期限,变现不如存款容易。如果半年之内兑付国债,不仅利息为零,还会扣除手续费,不赚还赔。所以,如果购买国债,一定要保证半年内不兑付。

另外,可购买一些银行不定期发放的企业债券和地方政府债券,风险和收益都比国债高。

3.基金 可购买一些债券型基金,投资期限长,风险低。

### 长期保值增值型——黄金、白银等贵金属

适合人群:具有三五万元以上闲置资金的人

优点:保值,增值,抗通胀,抗贬值

风险:价格波动,与美元走势和国



际市场需求相关

时机:跌到1000美元/盎司时,价值初显三三万元买黄金等贵金属,只是小玩儿一把,可以成为理财产品配置中的一个选择,别想因此获暴利。

### 高风险高收益型——股票和股票型基金

适合人群:比较激进、追求高收益的人

优点:有可能满足高收益的愿望

风险:最大

时机:价值低估,控制风险

买股票型基金要比买股票风险小得多,中青年可适当购买一些股票型基金。

## 巧用技巧,动态管理

理财有技巧,如果有5万元让理财专家打理,他会这样做:存一两万元一年定期,按年自动滚存;购买部分债券型基金和国债;适量地做一点基金定投。具体的配额,根据自己的情况来定,也要由每一种途径的动态信息来调整,这叫动态管理。

千万别小看了自动滚存,很多银行都有此项业务,在存款时,别忘了主动要求自动滚存。滚存中产生的“复利”,虽然是小钱,但如果存款基数大、存款时间长,这笔小钱也万万不可小觑。

另外,信用卡也是理财的一个好途径。新的一年为自己办一张信用卡,与自己的另一张借记卡绑定,实现每月自动还款。既可以无偿利用银行的短期无息贷款,而且使用方便,减少携带现金可能产生的损失。

# 我的婆婆大人

文/本报记者 张丽娜

在澡堂子里碰见小邱,一个上了年纪的妇人正卖力地给她搓背。她闭着眼睛,微笑地享受着,膝下的洗澡盆里坐着一个戏水的女童,看样子像是小邱的女儿。老妇搓完背,体贴地对小邱说:你再洗一会儿,我抱孩子去穿衣服。

小邱说去去去。老妇又问:晚上想吃什么?小邱说红薯稀饭。老人应了一声,抱着孩子进了更衣室。

我望着老人的背影,问小邱:那是你母亲吧?对你真好!

她甩了甩头发上的水珠:不是,那是我婆婆!

小邱说,她身边所有的朋友都在嫉妒她,因为她的婆婆大人实在太好。

小邱婆婆出身农村,从小吃苦,识字不多。小邱嫁到婆婆家时,曾担心没文化的婆婆不通情理,刁难儿媳,做好了干仗的准备。谁知婆婆思虑周到,宽容无私,反倒弄得儿媳不好意思。

小邱喜欢睡懒觉,新婚燕尔,日上三竿仍不起床。换了耐性差的婆婆,要么隔着窗户吆喝儿子起床吃饭,敲打儿媳;要么把饭碗直接端进婚房,要儿媳脸上挂不住。

小邱婆婆一不骂人,二不端饭,由着小两口自然醒。她把早餐做好往餐桌上一放,拽上老伴儿去外面逛街,或是找老朋友们打麻将。时间久了,小邱反而不好意思赖床,早早地就起来帮婆婆准备早餐。小邱和丈夫吵架,婆婆很少插嘴。如若只是鸡毛蒜皮的拌嘴,她会关上门躲到一边,假装听不见;倘若小两口战争升级,她会声色俱厉地呵斥儿子,立场坚定地站在儿媳一边,无视儿子的委屈。

小邱说,实际上我婆婆精着呢,她是怕我赌气回娘家,跟她家说拜拜。表面上她向着我,哄我开心;私底下,她会安慰儿子,让他不跟我一般见识。小邱理解婆婆的苦心,哪怕跟老公吵得再凶,也会给婆婆一个面子。

后来小邱生下了女儿,婆婆就更“偏袒”儿媳了。吃什么饭,老伴儿说了不算,儿媳说了不算,孙女说了也不算,而是儿媳说了算。小邱婆婆常说,儿媳身体不好,工作又累,理当受优待。这话传到小邱耳朵里,把她感动得眼泪哗哗的。

有时候,小邱和婆婆会为如何教育小孩发生分歧。情急之下,小邱会说一些刺耳的话。婆婆也不生气,呵呵笑笑,尽量按更科学的方法带小孩,嘴里跟小邱打趣:我不懂科学,可也带大了你男人,放心吧!

有一次,小邱在单位加班,忘了带一份文件,婆婆抱着孙女倒了三四趟车,把文件送到小邱单位,还给小邱捎了一包糖炒栗子。此事在小邱的单位广为流传,引得小邱的已婚女同事羡慕不已。

我问小邱:你婆婆有没有说过,为什么对你这么好?

小邱想了两秒钟,说:婆婆总说我是个孩子,她说大人不能跟孩子一般见识,对儿媳好,就是对儿子好,就是对全家好。

幸福点评:小邱真是好福气!她碰到了人人向往的智慧型婆婆:不多事、不挑剔、明事理、有气度、会疼人。

也许天下的婆婆都会帮儿媳做家务、带小孩,但小邱的婆婆将其升华为一种相处的艺术。这种艺术,正是酿制家庭幸福的最佳配方。若缺了这种艺术,反而会吃力不讨好。



天冷,如何统筹炒菜时间是门学问:算好哪盘菜先炒,哪盘菜后炒,要不,一道鱼香肉丝炒好摆那儿,等下一道西红柿子出锅,鱼香肉丝已经成了“余”香肉“死”。

今天推荐的这道菜,尤其适用于冬季。此菜材料简单,不耗工时,把它作为最后一道上桌的菜来炒,保证不会拖凉其他美味。

这道菜就是韭黄鸡丝。推荐它的人是潘女士,示范炒菜的人却是张先生,呵呵,人家是两口子。

那天,在“小潘潘”送出了几颗糖衣炮弹(譬如“我老公做菜超级好吃”)之后,张先生把袖子往上一撸,把围裙往腰间一系,以标准煮夫模样开始做菜。

# 韭黄鸡丝:轻质新鲜

文图/本报记者 张丽娜 实习生 刘一

他展示了一下制作此菜的材料:200克鸡脯肉,150克韭黄,些许淀粉以及油、盐。

将韭黄切成寸段,鸡脯肉切丝。然后,和一些水淀粉,与肉丝调匀。张先生说:“淀粉汁不能太稠,也不能太稀,要像挂浆一样裹住肉丝,不要弄成粉疙瘩。”

先来滑炒鸡丝:要往锅里多放一点儿油,油热之后,把鸡丝倒进锅里,赶紧用筷子划拉开,防止肉丝抱团儿。张先生秘传经验:此处筷子绝对比炒菜铲儿好使,因为筷子能插进肉丝的缝隙。待到肉丝发白,用笊篱捞起鸡丝控掉多余的油。

锅中剩油倒出,炒锅再放回炉上,下油,倒入韭黄段、鸡丝,快速翻炒两三下,撒点儿盐,再快速翻炒两三下,即可出锅。不加味精,因为调味品会破坏鸡脯肉和韭黄本身独特的香味。

当然,如果你口味偏重,也可先用姜丝、蒜泥爆炒出香,后用味精调味收尾。

炒好的韭黄鸡丝,黄白相间,清雅悦目。鸡丝绵软鲜嫩,几乎吃不出来是肉,更像是豆腐,有入口即化的感觉;韭黄薄滑温黏,缠绵喉间,舒服不是一般。说它轻质新鲜,是说这种新鲜不厚重,轻盈,跳跃,耐人回味。