

气温回升,本地蔬菜大量上市——

菜价近3个月来首次回落

有关人士预计,春节前如无大幅降温,菜价将进一步回落

□记者 王蕾 通讯员 高章军

本报讯 昨日,记者走访市区一些农贸市场发现,因天气寒冷持续飙升的菜价,近日因天气回暖而出现回落。据市商务局相关人士分析,气温回升以及本地菜大量上市,是导致近期部分蔬菜价格回落的主要因素。

在涧东路农贸市场内,正忙着卖菜的菜贩张女士说,这几天天气暖和,菜价也开始有所下跌。例如

新鲜的茄子,已经从上周的每500克3.3元降至3元,青椒的价格也从每500克3元下降至2.7元,西红柿价格从每500克2.4元降到了2元。

“前段时间天气冷,外地菜运输不方便,再加上运输成本增加,菜价当然会上涨。”市民张先生说,气温一回升,运输方便了,菜价自然就降下来了。

据市商务局相关负责人介绍,上周蔬菜类商品平均批发价

为每千克3.19元,环比下跌3.04%。上周我市重点监测的18个蔬菜品种中有13种蔬菜价格下跌,其中西红柿、黄瓜和茄子等细菜价格分别下跌30.99%、22.08%、19.57%。

该负责人说,这是我市蔬菜价格近3个月来第一次回落,截至1月22日,我市蔬菜价格曾连续12周出现上涨,主要原因是:由于上周天气晴好,气温回升,有利于本地大棚菜的生长,本地蔬菜上市量

大幅增加,致使部分蔬菜价格止跌回落。

市农业局有关人士说,去年11月上旬的那场暴雪造成我市部分蔬菜大棚受损,细菜生产受到一定影响。经过当地政府和菜农的补救、调整品种,目前我市蔬菜大棚基本恢复正常,天气转暖,更加有利于大棚蔬菜生产。如果春节前没有急剧大幅降温,预计蔬菜市场供应将趋向平稳,菜价将进一步回落。

花木租摆节前火 缘何难进百姓家

□记者 石蕴璞 实习生 吉祥

如今,花木租摆在公共场所、营业场所和企事业单位已经越来越普及,春节前生意更火。但与之形成鲜明对比的是,花木租摆迟迟无法走进普通百姓家中,这又是何为?

花木租摆成时尚

我们在新村花卉市场了解到,市场内的200多个摊位绝大多数经营花木租摆业务,租摆业务的收入甚至比花卉销售高。

据了解,越来越多的单位放弃自己动手种养花木的主要原因是人们对花木的需求量增大,购买的花销也较大,而且需要专人照看培养,而从花木公司租赁花木,不仅能达到美化环境的效果,还能享受送货上门、专人日常养护和定期更换品种等服务。

某装饰公司负责人说:“我们公司目前长期租赁着十几盆花木,每盆每天几毛钱,一年下来每盆200多元,还不到同样品种在市场上的售价。最关键的是,花木公司定期来给它们浇水、清洁、修剪和杀虫,我们从来不用担心花木死掉,有活动的时候还可以要求更换品种。这样算下来,租花比买花更划算。”

春节前后租摆旺

新村花卉市场一姓李的老板告诉我们,年底是各个单位总结、表彰的高峰时期,临时租摆的数量明显增多。

昨日,在新村花卉市场门口,我们见到一商户正在搬运“一帆风顺”等盆栽植物装车。该商户介绍,会议租摆有一定的“规矩”:会议背景可以用凤尾竹类的绿色植物,主席台前一般用杜鹃、红掌、白掌、凤梨、一品红等观叶、观花的较鲜艳植物,加上发言席上的台花,一次中等规模、档次的会议租摆花费在800元以上。

一名经营花木租摆多年的商户说,春节过后刚上班的那段时间也是花木临时租摆的旺季。

家庭租摆尚难实现

采访过程中,我们碰到了正在询问家庭花木租摆事宜的市民张先生。张先生去年刚搬入新家,春节期间打算邀请亲朋好友来家里聚餐,想临时租几盆植物来衬托烘托气氛。

“一般家庭都是买花,哪有来租花的?”没想到,摊主一口回绝了他的请求。该摊主说,目前面向家庭的花卉租摆服务基本没有人开展。因为,家庭租赁花木的数量太少,如果要提供运送、上门养护等服务,对商家来说“得不偿失”,而且到家庭里送货或者养护也存在时间等方面的不便,如果护理不当造成植物死亡就更麻烦了。

在随机采访的一些购花者中,多数市民表示,家里养花更看重的是一种生活乐趣。“有空就去侍弄侍弄它们,浇浇水、施施肥,看它们长得旺盛,我就有种满足感。租来的花,让别人去养护,我觉得没必要。再说,每天花几毛钱租金累计起来也不少,还不如花钱买来划算!”市民刘女士说。

也有人表示,只要价格合理,愿意以租赁的形式带回花木改善家里的环境。“如果家里也能租赁花木摆放,就会让很多爱花又不会养花的人省心省事。”一名购花者说,现在人们越来越注重居室的绿化、美化,但随着生活节奏越来越快,多数人不懂也没时间侍弄花草,所以花木租赁走进家庭应该还是有市场的。

节前走俏,“家庭厨师”想请也请不来

业内人士:相关专业人员紧缺,市场发展空间比较广阔

□记者 李迎博 实习生 林培培

如今,到饭店预订年夜饭的人挤破了头,请厨师到家里做团圆宴的人也不在少数。记者昨日走访发现,目前我市家政市场上“家庭厨师”十分抢手,春节期间的服务已基本被预定一空。

春节期间需求猛增

“在家做菜不但麻烦,而且自己就会炒那么几个菜。有了家庭厨师就不一样了,人家做的菜好吃,而且菜样又多,春节期间亲戚朋友来了就可以好好招待。”这几天,市民张女士决定到家政公司请个“家庭厨师”来帮忙,不仅比去饭店花费少,而且干净卫生,在家里吃还有气氛。

可找了两三天,张女士发现在我市提供“家庭厨师”服务的家政公司本来就很少,而现有的“家庭厨师”春节期间的档期早已排满。“有需求的客户一般在春节前一个月就早早动手了,特别是近两年来市民生活水平的提高,‘家庭厨师’这种高档服务的需求也出现猛增。”一家家政公司负责人说,“家庭厨师”厨艺不错,至少会做10个菜,能满足不同消费者的需求。

专业人员数量有限

“只要顾客备好原材料,把想吃的菜告诉我们,我们就会尽量满



绘图 李玉明

足市民的要求。”陈涛去年刚从省内一家职业学校的厨师专业毕业,因为没有找到合适的工作,目前在一家家政公司做钟点工。

陈涛说,他的工作日程已经从大年三十排到了正月初六,每天中午和晚上都有安排,虽然累点,收入却相当可观。每顿饭需要两三个小时,陈涛每做一顿饭可以挣60元,七天下来能挣800多元,这差不多赶上他平常一个月的收入了。

据了解,象陈涛这样的“家庭厨师”在我市并不多见。一家家政公司负责人介绍,他们公司有20多

名本地服务人员,一般只能做些家常便饭,如果是团圆宴,则远远不能胜任。目前该公司仅有两个人有能力提供专业厨师服务,但也不能称之为“家庭厨师”,因为他们只能做一些洛阳本地口味的菜肴,对其他地方菜系并不精通。

市场空间有待挖掘

其实,“家庭厨师”平日里在我市家政市场并不多见,往往过春节期间才会出现,且多是临时安排的钟点工。

市家庭服务业协会负责人介

绍,随着社会的发展和人们生活水平的提高,“家庭厨师”这个行业的发展空间还是比较广阔的。家政公司应从春节市场中发现并挖掘一些专业家庭服务人员,比如“家庭厨师”、“家庭医生”等与百姓日常生活息息相关的人员,可以考虑曾从事过厨师、医护行业的灵活就业人员或职业院校的毕业生等,以满足市民越来越高的生活需求。



水产供应足 挑鱼有窍门

□记者 石蕴璞

每年春节来临,水产品市场又会迎来一年中的旺季。1月份,我国黄渤海遭遇了30年来最重的海冰灾情,致使部分城市水产供应受到影响。那么洛阳市场的鱼是从哪里来的,节前供应情况怎样?

自产为主,供应稳定

据市渔政监督管理站负责人介绍,一是目前我市市民的鱼类消费习惯仍以新鲜的淡水鱼为主,海鱼、冻鱼只占鱼类消费总量的不足10%;二是我市海鱼货源广泛,除了连云港、青岛、大连,还有广州、上海等进货渠道。因此,即使在黄渤海海冰灾情最严重的时期,我

市水产市场供应也未受到多大影响。随着冰冻灾情的缓解,春节前,我市海鱼供应将十分充足。

“对于我市最主要消费的淡水鱼,充足供应更不成问题。”该负责人介绍,我市市场上的淡水鱼60%以上是本地自产的,其中包括小浪底水库、故县水库、陆浑水库等周边大中型水库养殖以及洛龙区、吉利区、孟津县等地的池塘养殖;主要品种有黄河鲤鱼、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼等。

据了解,我市渔业资源较为丰富,平均年产淡水鱼达到3万吨以上,有相当一部分用于外调。同时,根据价格因素市场自动调节,也有部分从我省的郑州、信阳、三门峡和山西等地调剂进入我市的其他鱼种。

首选活鱼,这样挑选

有关专业人士提醒,市民在购买淡水鱼时,最好挑选鲜活鱼类,如果没有活鱼,可尽量挑选新鲜的鱼,挑选时要注意以下几点:

一是新鲜鱼的眼澄清、透明而且完整,向外稍凸出,周围无充血及发红现象;不新鲜鱼的眼睛会有些塌陷,色泽灰暗,有时内部溢血发红。

二是新鲜鱼的鳃呈鲜红色或粉红色,鳃盖紧闭,黏液较少呈透明状,无异味;鳃的颜色呈灰色或褐色,甚至有黏液污物的,为不新鲜鱼。

三是新鲜鱼体表清洁,表皮上黏液较少,鱼鳞紧密完整而有光

亮,用手指压一下松开,凹陷随即复平,肛门周围呈一圆坑形,硬实发白,肚腹不膨胀;不新鲜的鱼黏液量增多,鱼鳞松弛无光泽,层次不明显且有脱片,鱼背较软,手压凹陷复平缓慢,肛门较突出,肚腹膨胀有臭味。

此外,挑选冻鱼时也有窍门。活鱼冰冻后眼睛清亮,眼球略微隆起,鳍展平张开,鳞片上覆有冻结的透明黏液层;而死后冰冻的鱼,鱼鳍紧贴鱼体,眼睛不突出。

