

2011.1 26
星期三
www.xksq.net
热线 0551-5223791
办最有价值的都市报

创富

财经

吃的穿的玩的用的,干的炒的蒸的煮的,过年了,“打年货”成了人们的头等大事。这个兔年春节,“打年货”的路上有着哪些新鲜事?什么样的年货最称心?哪些年货最抢手?而面对物价上涨的背景,大家在高高兴兴“打年货”之余也多了一丝纠结:这年货怎么“打”才最经济?即日起,本报推出系列报道“过年咯,打年货喽”,为您端上一道贴心、舒心的春节服务大餐。今天推出第一篇,细数“吃”的年货怎么打?



香肠“迷恋”自家灌制、年夜饭“青睐”半成品、干果炒货提前“储藏” 兔年春节如何“大饱口福”?

过大年,打年货。年忙年忙,其实大多忙在“吃”上。从腊月开始,香肠腊肉成了家家户户一道特殊的风景;干果炒货也是走亲访友、闲暇休闲的必备之品;年夜饭自然更是不可或缺,几乎是整个春节的“最高潮”……

这个兔年春节,在刚刚经历了2010年的“涨”表情后,“吃”的年货怎样“打”才最经济?在划算又实惠的基础上,又如何“大饱口福”?记者在市场上打探了一番,看各种吃的年货如何置备更划算。

记者 宛月琴

香肠腊肉 “迷恋”自家制造

“自家灌制的香肠吃起来更香”,家住桐城路的小方谈起自家的香肠,总流露出想要“令人垂涎”的神情,他一直很喜欢吃香肠腊肉这些干货,往年都是从超市买真空包装的。但今年,他在超市买了20斤五花肉,现场加工制作了香肠,拿回家晒了几天,“有滋有味的香肠就这样成了我的下酒菜。”

实际上,像小方这样的年轻人越来越多地加入到“灌肠大军”中。在省城曙光路菜市场,杨师傅一个腊月能卖出去将近1万斤肉,其中一半都是用来灌香肠的,“以往几乎都是年纪稍微大点的市民来灌,现在年轻人起码占到了三四成。”

一斤五花肉10块钱不到,灌成香肠每斤肉的手续费是2元。“不但价格比较实惠,而且你可以观看师傅现场制作。”

大年团圆饭 “青睐”半成品

春节的脚步日益临近,等待了一年的年夜饭也即将“上桌”。可是,稍微“家常”一点的平价年夜饭早已“一桌难求”,怎么办?经济又时尚、环保又省心的半成品菜便成了香饽饽。

“外面的饭店位置不好订,价格也不便宜,家里做又麻烦,不如买些成品菜回家吃方便”,家住南园新村的覃阿姨告诉记者,今年春节她就准备“大型菜”都在饭店买,自己家里只稍微炒点素菜配配。

20多道菜品,最便宜的10元一份,最贵的也不超过百元。每道菜都用纸质包装盒包好,放在冷柜中,买回去稍微加工一下就能吃。位于桐城路上的一家饭店老板介绍,就这几天,他们的销量已经上涨了1~2成,“不少市民都来咨询,估计春节期间销量很可能会迎来井喷。”

干果炒货 提前错峰“储藏”

干果炒货也是市民过年少不了的年货。除了花生、瓜子、糖果等老三样外,开心果、进口巧克力等也格外受宠。更何况合肥素有“炒货之都”之称,干果炒货行业向来很发达。

“反正都是少不了的,晚买还不如早早买了,又不会坏!”家住经开区的沈女士早在一个月前就在炒货市场买了七八样年货食品,她算了算,那个时候价格比这段时间要便宜不少,有些炒货还是现炒现卖。“这样也能省个百来块钱。”

其实,错峰消费不免是一种很经济的“打年货”方式。像一些可以储藏的糖果、烟酒、休闲食品都可以提前预备,说不定还能赶上超市卖场的“促销大战”,那就更划算了。而另一种“错峰”,是错开城市“打年货”的高峰期,转而到乡间去“淘”土特产。

温馨提示

上网“打年货”还须谨慎

采访中,不少年轻市民热衷于上网“打年货”。在外企上班的周玲就已经把家里过年需要的开心果、瓜子、糖果给“网”回来了,接下来还要从网上买些新疆葡萄干、四川牛肉干这样的土特产。

而昨日,记者在淘宝网上输入

“年货”两字就能搜出12万多条相关信息。其中卖得比较火的还是是一些地方名吃和土特产,像一位来自四川眉山的卖家销售的牛肉干,最近一个月时间就已经成交了3072笔生意,价位在13元到36元之间的年货产品最受网络买家的

欢迎。

但业内人士提醒,上网“打年货”虽然比较便捷,但要考虑到快递物流等因素,还要注意查看年货尤其是食品类年货的生产日期,以免买到不合格或过期产品,所以需要谨慎对待。

