

农贸市场里寻年味儿

“豆腐，新鲜的卤水豆腐，姐，来多少？”“哥，吃点儿啥，今天的肉价又便宜了。”各种吆喝声掺杂着问询声，农贸市场里的“烟火气”扑面而来。“吃”作为春节里“重头戏”，戏分相当重，进入腊月，人们开始采购各种食材，这两天，“春节序曲”奏得更欢。今年年前的肉、蛋、菜价如何？年货供应又有啥新特点？1月10日，记者走进市果品北部菜市场带您寻年味儿。

烧肉丸子做起来

市场南边，十几家卖肉摊位一字排开，每个摊位上都摆满一大早刚上货的新鲜猪肉，前后腿、中腰、五花肉、排骨，应有尽有，供顾客选购。有的摊位生意火爆，被顾客围成一道人墙，摊主忙得不亦乐乎。

“把肉给我绞成馅儿，回家炸丸子去。”“好嘞，您稍等。”干喜鹤冷鲜肉摊上，摊主刘俊麻利地将肉案上切好的肉放入绞肉机，不一会儿，肉馅儿绞好。“给我割上5斤五花肉，分两个袋子装。”“能行。”这边，刘俊的爱人梁琴琴又迎来一位买肉的大哥，可忙坏了夫妻二人。

“上周末开始就特别忙，人流量比之前翻了倍。”梁琴琴手上的活儿不停向记者说，临近春节，又到大量上货的时候，这几天每天凌晨1时许，她就和爱人开车去批发市场进货，为的是能“抢”到最新鲜的肉，一天的销量差不多是4头猪，约400公斤。目前，每500克前、后腿为12元，五花肉15元，较上周便宜了一两元，排骨价格一直在22元上下。“这两天，大多数是买肉准备做烧肉、丸子的，估计小年儿之后，销量还会有一波猛增。”梁琴琴说，今年偏



颜现芳在抖音直播间里卖海鲜。

低的肉价刺激了消费，花二三百元买肉的顾客不在少数。

借助直播卖海鲜

活鱼活虾、盒装带鱼、海参大盆菜……市场东边的水产品销量区，各种海鲜、冷冻产品种类齐全，这些都是店主颜现芳与家人每天凌晨四五点赶往批发市场精挑细选的“好货”，足有五六百个品种。

“元旦过后，生意就慢慢好起来，快过年了，人们提前备货，我们每天上的货也很多。”颜现芳说，每到过年水产品销量猛

增，不仅是顾客需求量增加，附近酒店饭馆的订单量也增长，供销两旺。作为“春节必备”的活虾、鲈鱼、罗非鱼、大花蛤等，眼下，每500克价格分别为45元、18元、12元和10元。产地为舟山的带鱼根据宽窄程度不同，有20元、23元、25元、28元几个档次，满足不同消费人群的需求。

“家人们，发福利了，真空包装的深海黄花鱼35元一条，快来抢购。”临近中午，市场里的人流量多起来，颜现芳赶快将手机支架支在货摊前，在抖音直播间开启线上线下同步卖货模式。循着她的声音，现场不少顾客迅速“围观”挑货，线上销售也跟着沾光，“家人们”纷纷向主播了解商品

信息。直播间歇，小颜告诉记者，如今，随着生活水平不断提高，海鲜已不再是过年餐桌上的稀罕物，除鲜活水产品外，真空包装的“干货”和半成品预制菜很受顾客青睐。像盅式佛跳墙、海参大盆菜、粉丝扇贝等会出现在市民“年夜饭”餐桌上，既操作简单，又营养丰富。

品类丰富任意选

冬天的清晨格外冷，但春节将近，市场内1号摊主刘丽比平时起得更早。6时许，她已就位开始码菜，将进回来的新鲜蔬菜按不同类别摆好。土豆、茄子、芹菜、辣椒等足有四五十种，红的、黄的、绿的、白的，色彩分明。“目前菜价还算平稳，部分绿叶菜微涨，最贵的是豆角和蒜薹。”刘丽说，年前蔬菜消耗量大，进货量比平日多了至少1/3，“小年儿”过后，真正的采买高峰会到来，但供应量很充足。

过年的餐桌上鸡蛋必不可少，蛋价牵动着消费者的心。“感觉比前段时间便宜了，我记得最贵的时候6元以上了。”正在挑鸡蛋的市民方女士说。据卖鸡蛋的摊主介绍，眼下的蛋价为5.3元/500g，较一个月前便宜了1元左右，而蛋价下跌始于去年11月份，截至目前，已连续下跌9周。

米面粮油、水果零食、熟肉凉菜……记者在市场里逛了一圈了解到，春节将至，商户们均积极备货保证节日市场供应。该市场管理部负责人李三旦介绍，年前市场的备货量充足，能保证辐射周边3公里内数万居民的采买需求。今年，除菜价略有波动外，鸡蛋、水果、猪肉等价格均较前期下降了10%至40%左右。

记者 李晓琳 文/摄

清洗油烟机是门技术活儿

1月9日早上6时，家住万柏林区千峰南路的康瑞峰准时醒来，看了一眼身边熟睡的妻儿，蹑手蹑脚起床，为家人准备早餐。7时整，一切收拾停当，他出门投入到一天的忙碌工作中。康瑞峰是一家品牌家电的售后工作人员，每天穿梭在城市的大街小巷，从事着专业清洗油烟机的工作。多年来，靠着勤奋和吃苦，他在为自己向往的幸福生活努力奋斗着。

凭技术吃饭的活

冬日的清晨，尽管身穿厚厚的棉衣，腿上裹着皮裤，但是康瑞峰仍觉着寒风吹在身上刺骨的冷。按照与客户的约定，7时30分，他准时来到小店区长风街平阳路的客户范先生家。

“您好，我是来清洗油烟机的，咱们昨天约好的。”“真准时呀，快进来。”戴好手套、穿好鞋套后，康瑞峰跟着范先生径直来到厨房。确认过油烟机没有故障后，将油烟机拆了下来，抬到楼道，放在事先铺好的地垫上。

打开工具箱、拿出电动螺丝刀，康瑞峰动作娴熟地将油烟机上的螺丝逐个取下，放在身旁的一个小塑料盒里。打开挡板后，看到蜗壳里厚厚的油污，康瑞峰拿起铲刀清理起来。他说：“咱北方人做菜喜欢爆炒，产生的大量油烟容易吸附在蜗轮和滤网、蜗壳里。一般情况下，油烟机每年要进行一次深度清洗，这样才能保证电机的正常转速，快速排放油烟。”闻听此言，站在一旁的范先生连连点头感慨道：“我们平时自己也擦洗油烟机，但只能清洁一下表面，要想彻底清洗，还得请你们



康瑞峰在认真地为顾客清洁油烟机。

专业的人来干。”“我们靠的就是这技术吃饭，术业有专攻嘛。”康瑞峰抬起头笑着说。

每年腊月最忙碌

每年进入腊月，康瑞峰就迎来一年中最忙碌的时候。“每天早上7点出门，晚上八九点回家，有时候忙起来，可能要干到深夜。”他说，平均一天要清洁四五台油烟机，每清洗一台家用油烟机需要1.5至2

小时。通常客户间的住址相隔较远，因此路上花费的时间会很长。“今天我共有5个派单，跨了3个区，估计不会早收工。”

“大哥，开水烧好了吗？”说话间，康瑞峰已迅速将油烟机的止逆阀、涡轮、滤网放入一个长方形的箱子里，范先生将烧好的一大锅开水倒入箱内。范先生说，每年过年，像康瑞峰这样的专业人员非常抢手，需要提前几天预约。尽管费用比街头“打游击”的稍微贵些，但是洗得放心。

5年来，27岁的康瑞峰坚持干着很多“90后”的年轻人都不愿意从事的又脏又

累的工作。他说，清洗油烟机是个辛苦活儿，“每天白着出门，黑着回家”是最真实的写照。清洗油烟机过程中，油污溅到脸上、身上也是家常便饭，尤其是伸手进入蜗壳里铲除油污时，被划伤、刮伤也是常事，但自己的付出获得回报时，就是最大的安慰。

辛苦付出有回报

“别小看这清洗油烟机，是个力气活儿，也是个细心的活儿。”康瑞峰清洁油烟机表面的污渍时，看到一道道划痕，不免惋惜地说：“这油烟机的表面虽然是不锈钢的，但是有横纹理，擦拭时要顺着纹理擦就不会有划痕。你瞧，这就是以前有人不细心，竖着擦，留下的划痕。”

“一出手就知道是专业的，现在肯吃苦的年轻人不多了。”范先生感叹道。康瑞峰坦言：“虽然辛苦，但是相比之下收入还比较可观。每次看到脏兮兮油烟机在自己的手中被擦洗得干干净净，得到客户的肯定，再苦再累也值了！”说着，他又继续埋头清洗起来。

不到俩小时，油烟机光亮如新，“小伙子，快进屋喝点热水，休息一下吧。”范先生啧啧称赞着并发出邀请。听到赞美声，康瑞峰边擦拭手上的油污边婉言谢绝：“谢谢，不用了，10点钟，我还要赶到杏花岭区府西街的客户家里。”

安装好油烟机、倒掉箱内黑乎乎的脏水、把所有的工具装入工具箱，随手拎上装满油污的塑料袋，康瑞峰骑上电动自行车奔向幸福的下一站。

记者 周利芳 文/摄