

# 穗民捱貴菜 一公斤菜心50元

## 葉菜貴過豬魚肉 冬雨春節致價飆

香港文匯報訊(記者 敖敏輝 廣州報道)廣州市民近日發現蔬菜價格在短短數日內瘋漲。記者昨日走訪廣州多個菜市場,發現未到除夕,廣州大部分蔬菜價格已經翻倍,其中,平價的絲瓜每公斤竟要30元(人民幣,下同)。常見的幾款葉菜,普遍都貴過豬肉、魚肉,上好的乾水菜心每公斤賣50元。為了省錢,市民紛紛減少購買分量,更有不少人改買價格相對穩定的淡水魚。業內人士預計,受節假日和天氣因素影響,廣州蔬菜價格將持續高企,至少要在春節假期過後才會逐步回復正常。



廣州葉菜價格大漲。 記者敖敏輝攝

年初四(11日),白領黃小姐剛結束探親回到廣州,發現市場上的蔬菜價格普遍大漲。一般本地菜心每公斤價格高達32元,一向精打細算的她只買了半斤。而春節期間沒有離開廣州的周小姐,捱貴菜已經近一個星期。周小姐說,「大年初三,我和家婆買了2公斤乾水菜心,花了100元,牛肉也只是這個價。」

### 怕蝕本不敢多入外地菜

昨日上午,記者在廣州荔灣區百合園肉菜市場看到,蔬菜區營業攤位比平日明顯減少,和平日相比,價格牌多顯示雙位數字。記者看到,平日每公斤不超過16元的西蘭花售價30元,幾近翻倍。廣州街坊用作煲湯的絲瓜,每公斤售價32元。價格翻倍的不止西蘭花和絲瓜,記者還發現菠菜、生菜、小瓜等都賣每公斤逾25元。廣州人最愛的菜心,價格漲幅更大。在百合園市場,本地菜心每公斤價格為36元。同在荔灣區的東朗菜市場,平日廣受街坊青睞的乾水菜心,每公斤價格更高達50元。

蔬菜價格動輒數十元,已與各種肉類差不多,甚至貴過草魚和排骨。蔬菜檔老闆王先生告訴記者,蔬菜價格一路走高,外省葉菜價格普遍翻倍,一箱蔬菜動輒幾百元。「不敢多入外地菜,賣不了就虧本。」王老闆說。雖然菜價大漲,但作為日常食材,市民也不得不捱貴菜。

### 不少人為慳錢買少一半

為了省錢,市民也有不少應對辦法。市民張阿姨告訴記者,「原本每次都買一斤左右,現在只買半斤,少吃一點囉。」與此同時,不少人也改買價格相對穩定的魚肉。記者在檔口看到,每公斤草魚只賣20元,10多個前來買魚的市民把檔口圍得水洩不通。

廣州市發改委公佈的最新信息稱,兩種因素導致菜價漲至近年高位。第一是天氣,據悉,廣州1月出現罕見冬季暴雨天氣,持續44小時,對本地蔬菜尤其是葉菜供應造成不利影響,供應量下降較多,令葉菜價格1月22日開始快速攀升,並帶動全月價格繼續上漲。第二是春節因素,全國瓜豆類蔬菜需求升溫,廣州批發市場近來價格居高不下,本地葉菜價格也出現大幅上漲。



市民改買魚肉,減少買蔬菜。 記者敖敏輝攝



杭州西湖風景區的斷橋昨日遊客人頭攢動。據了解,2月8日至10日,杭州市各景區(點)接待遊客總量達到495.92萬人次,同比增長28%。 新華社

## 內地各景區遊客逼爆

香港文匯報訊(記者 孟慶舒 北京報道)春節長假已過半,全國各地的景區紛紛迎來客流高峰。年初二(9日)以來,北京11家公園和博物館已接待遊客36萬人次,黃山單日進山遊客突破4萬人次、湖北景區遊客接待量翻倍、三亞自駕遊火爆。

根據北京市公園管理中心信息,年初三至年初五(10日至12日)是春節遊園客流高峰。截至9日北京市屬11家公園和園博館共接待遊客36萬人次,同比增加80%。在北京北海公園瓊華島納福迎春和開福寺的書畫名家迎春展主題活動吸引了大量遊客。遊客可以「進福寺、敲福鐘、掛福牌、走福路」、登白塔、欣賞名家書法,還可憑門票抽獎贏取名家書寫的「福」字。

### 逾4萬客登黃山遊玩

北京另一些著名景點全日遊人如織,天壇祈年殿、回音壁、北海瓊華島,景山萬春亭,植物園溫室都遊客不斷。另外,陶然亭公園廠甸廟會吸引大量遊客,數據顯示9日陶然亭接待遊客9.8萬人次。

全國範圍內,各景點也迎來大量客流。統計顯示,10日黃山進山人數突破4萬

次。不少遊客選擇自駕來黃山遊玩,黃山湯口高速出口排起了一公里多的長龍。

在湖北,東湖、黃鶴樓、三峽人家等景區接待量倍增,三峽大壩、神農架、武當山遊客接待量高位運行。其中,東湖接待遊客5.09萬人次,同比增長165.1%;三峽大壩接待遊客1.07萬人次,同比增長90.36%。

進入春節旅遊黃金周第四天,三亞迎來客流高峰,南山景區迎來春節長假第二個旅遊高峰,景點內人潮湧動,眾多自駕遊客、「家庭團」攪熱南山。截至10日,該景區接待遊客3.87萬人次。

## 菜價飛漲 主婦直呼太貴

菜價大漲影響,廣州人在家做飯的成本,相較平日普遍倍增。受訪市民表示,希望菜價能夠盡快回到平日水平,避免家庭開支大升。

### 午餐買餸要210元

大年初四(11日),廣州天河區歐女士家裡來了客人。一大早,她就趕到荔灣區菜市場買食材,買6樣菜就花了210元(人民幣,下同),直呼太貴了。「兩條魚和一隻雞用了90元,比平日貴了約20元。菜心和絲瓜等3樣菜

用了95元,比平日貴了一倍多。」歐女士說,蔬菜價格漲超預期,加上一些配料,她招待客人的午餐就要210元。她告訴記者,若平日,花費最多約100元。她說,「每年春節菜價都會上漲,但今年漲幅特別大,有點受不了。記得去年端午節,做了差不多5個菜,只花約105元。」她表示,菜販放棄春節假期做生意,價格上漲可以理解。不過,這次蔬菜價格上漲並非人工增長因素,希望菜價快些跌回日常水平,要不然真感覺有些難以接受。

記者敖敏輝 廣州報道

## 時興請大廚上門做家宴

香港文匯報訊 據《北京晨報》報道,春節家宴,請個大廚到家裡做飯,食材健康、吃得愉快,還可「偷」著跟大廚學幾道做菜的技藝。今年春節,來自山東濟寧的廚師劉慶栓走家串戶。

### 食材健康還可「偷師」

500元(人民幣,下同)做8道菜,食材健康,1,888元做一桌菜,涼菜、熱菜、主食一應俱全,這是某大廚上門做飯APP裡春節期間的標配。與平日相比,底價雖然高達500元一位廚師,但是菜品數量達到8道,倒也不少,比在大眾餐館裡就餐便宜。記者發現,預訂春節期間大廚上門服務的市民還真不少。

相對來說,除夕和年初一預訂廚師的數量比較多,年初二以後,可預約的時段明顯多了不少。

年初二下午五時半,廚師劉慶栓如約來到江先生家裡,開始準備江先生一家的晚餐。工作前,劉慶栓從隨身攜帶的大包裡拿出口罩、廚師帽和圍裙,並且套上鞋套。當天做什麼菜,劉慶栓和江先生早已商量好,鍋包肉、紅燒黃魚、炸帶魚、清炒荷蘭豆。江先生說:「春節不就圖個新鮮和高興嘛,請廚師上門做飯也是件樂事。」

劉慶栓一邊做飯一邊還傳授烹飪「秘笈」,比如要用溫水洗排骨,用溫水熬湯,用涼水則會讓肉質變柴,帶魚黏鍋主要是因為油溫還不



比上餐館花費少,食材健康還能「偷師」。 網上圖片

夠高……劉慶栓說得熱鬧,江先生也聽得帶勁兒,一兩個小時下來江先生收穫不少。

今年38歲的劉慶栓在北京當廚師已經10年多了,從學徒到如今的大廚,如果說魯菜可能不是他最拿手的,但北京家常菜絕對是劉大廚能夠讓別人豎起大拇指的看家本事。

## 深圳迎百萬車返程高峰



年初四,春節假期已過半,各地陸續迎來返程車流高峰。圖為江蘇省G15高速公路駛上蘇通長江大橋的車龍。 中新社

香港文匯報訊(記者 李昌鴻 深圳報道)春節長假已過半,廣東各高速公路昨日迎來返程高峰。深圳交警部門預計,節前百萬離深過年和省內出遊的粵B車輛將在近幾日集中返深。

記者昨日從深圳市綜合交通運行指揮中心高速公路實時播報了解到,截至昨日下午2時30分往深圳方向的長深高速二零五國道北往南方向、深汕高速205國道東往西方向、廣雲高速高要段西往東方向等高速主要路段出現擁堵。在長深高速往深圳方向,因為有些堵車,許多車主便違規走應急車道。而惠河高速往惠州方向、深汕高速往深圳方向車流也呈現返程高峰,惠河高速往惠州方向,楊村至泰美路段出現緩慢通行車龍。其餘高速車流量正常,通行暢順。深圳交警部門提醒,自駕車友通過深圳交警的微博、微信等途徑關注路況,準備好返程路線,並做好一條繞行線路的準備,以避開車輛擁堵路段。

## 春節禁放爆竹 滬民「悶聲發財」

香港文匯報訊(記者 孔雯瓊 上海報道)猴年春節,上海迎來史上最嚴禁放煙花爆竹令,外環線以內區域禁止燃放煙花爆竹,這意味著原本以爆竹聲迎財神的正月初五(今日)會平靜地度過。不過即使少了爆竹聲,不少上海市民依然會祈福接財神,此外各大商團也會推出各自迎財神活動。

### 商場五路「財神」招徠

面對嚴峻的大氣污染治理形勢,上海今年起實施新修訂的《上海市煙花爆竹安全管理條例》,條例擴大了煙花爆竹的禁放範圍,明確上海外環線以內區域和外環線以外8類場所禁放煙花爆竹。此外,今年購買煙花爆竹需要實名登記,違法燃放不僅會被罰款,還將按照法定程序納入個人徵信系統。

上海市民在最嚴「禁放令」下,選擇了其他方式接財神,年味絲毫未被沖淡。據玉佛禪寺介紹,每年廟裡都會舉辦撞鐘祈福迎財神活動。不少上海市民認為,祈福接財神向來是重要習俗之一,每年年初四晚上就在寺廟門口排隊等待進入,人山人海熱鬧非凡。

此外,上海不少大商場還有民俗演員裝扮成東西南北中五路「財神」,亮相門口招徠。更有多種「福袋」銷售,裡面打包多種商品,基本是原價的2折至5折,拆開後總是驚喜連連。



昨日,內地迎來返程客流高峰,全國鐵路預計發送旅客769萬人次。圖為旅客走出廣州火車站。 新華社