

# 猪牛羊肉价格近期都在涨

记者替您探访节前“菜篮子”



## “猪肉白菜炖粉条”贵多了

“买一棵十三斤重的白菜，花的钱和买一斤猪肉差不多。”29日，家住阳光花园的李女士说。她买的五花肉14.5元一斤，买了一棵13斤的白菜，每斤0.98元，花了12.7元。“猪肉白菜炖粉条这道菜比以前贵多啦。”她笑称。

### 猪肉消费迎来小高潮

29日，在沙墩市场，记者了解到，今年一直处于平稳价格的猪肉，在春节到来之前，一个月内连续上涨。从每斤12.5元飙升至每斤14.5元。“临近春节，猪肉的需求量明显增加，从瘦肉到排骨，从五花到大骨，每天的销量都见涨。”一肉贩说。

“上个月我来买猪肉灌香肠的时候，还是一斤12.5元，今天想再来灌点，猪肉价格竟然涨了。”王女士说。

日照市物价局一工作人员分析，近段时间，持续的低温天气，对生猪的屠宰、运输非常不利，再加上节日因素的影响，都增加了市民对猪肉的消费量，这两大原因是导致近期猪肉价格不断上涨的主要因素。近期“速成鸡”事件，也让更多的人选择去购买猪肉。

此外，根据以往的数据显示，随

着春节的临近，猪肉消费还将会迎来一次高潮，预计短期内肉价还是以小幅上涨为主，在不出现极端天气等异常情况下，春节期间猪肉价格将达到最高点。春节过后，猪肉价格会重新进入下降通道。

### 白菜今年挺金贵

29日，金阳市场一位菜贩说，“一年低贱，一年金贵”，用来形容大白菜是再合适不过的了。去年日照市白菜价格自一上市就遭遇“雪崩”。每公斤0.2元左右的价格让市民大呼便宜的同时也让菜农吃足了苦头。今年的高菜价让菜农紧锁的眉头得到了舒展。

一位常年进行蔬菜交易的菜贩告诉记者，现在白菜零售价在每斤1元左右。这些年大白菜价格都是根据市场规律自发浮动的。菜多了，价就低，菜少了，价就高。所谓“大小年轮番出现”也就不足为奇了。

再加上今年农资价格上涨，农膜、种子、化肥、农药等生产性投入成本持续增加，以及油价上涨等因素导致运输费用增加等都成为大白菜价格走高的一个重要因素。

本报见习记者 辛周伦 本报记者 司路清 实习生 隋忠伟

## 草莓火龙果销售火

春节即将来临，水果销售也迎来旺季。记者走访日照各大超市发现，水果的销售区里都是一片热闹的景象，“南来北往”的水果摆满柜台。烟台路一家大型购物广场内水果品种多达百余种。

“我们超市现在水果销售特别火爆，特别是草莓和火龙果，往往刚进货就销售一空。”这家超市工作人员告诉记者，春节来临，水果的供货非常充足，种类也比去年多很多。

工作人员介绍，不仅国产水果热销，进口水果也迎来了小高峰，如火龙果、榴莲、山竹等东南亚水果大量上市。相比去年价格，水果价格总体稳定，对年底置办年货的市民是个好消息。 本报实习生 隋忠伟

## 牛肉价格一涨再涨

29日，记者走访多家农贸市场了解到，去年中秋节期间，普通牛肉的价格从节前每斤23元涨到28元，现在牛肉的市场价格则达到每斤32元。记者在老城区一家大型购物商场看到，有些精品牛肉的价格甚至达到了每斤37.8元。

正在销售牛肉的王先生说，牛肉价格去年一直都在涨，从20多元涨到了现在30多元。“现在销售情况一般，到了春节前三天销量可能会上去。”王先生说。 本报记者 司路清



## 羊肉价格稳中小升

相比不断上涨的牛肉，羊肉价格稳中小升。在沙墩市场销售了5年羊肉的肖先生说：“去年十一后，羊肉价格一直是每斤38元，最近半个月才开始上涨，现在每斤39元。”

肖先生现在一天能卖四五头羊的羊肉。“销量比去年同期有所减少，再等等看吧。”他说。“38元一斤，跟猪肉牛肉相比，还是贵点了。”在羊肉摊前转了许久的林女士说。 本报记者 司路清



## 寻找老手艺

◎开栏语

## 渐行渐远的老手艺

割鞋底、磨菜刀、修手表……这些民间老手艺对很多人而言，还能唤起孩提时无数个美好的回忆。而随着社会的发展，老手艺却不得不面临退出历史舞台的境地。如今，用老手艺来养家糊口的人也越来越少。不少80后、90后、00后更对很多老手艺一无所知。

本报今起推出“寻找老手艺”专题，用镜头和笔头寻找、记录渐行渐远的老手艺。如果您或身边人有老手艺，请拨打18663392809与我们联系。（张永斌）

# “快刀庄”走街串巷磨剪子抢菜刀

文/本报记者 张永斌 片/本报记者 刘涛

“每天都要走进这些我熟悉的大街小巷，城里的人是越来越多，那高楼大厦也已经数不清……”刘欢在《磨刀老头》里唱道。

1月29日下午，磨刀匠庄会快笑称：“我名字中的‘快’是‘快刀’的‘快’。我从事磨刀这一行17个年头喽。”

家在莒县的庄会快如今租住在石臼。29日下午，他走街串巷，来在济南路的一个居民小区磨刀。

“磨剪子嘞，抢菜刀！”——扩音器里传出他浑厚的声音。

“现在磨刀这行不好干，相比莒县，在日照市区这边生意更好些。”他说。

他的电动车个头大，电量足，后座已被拆掉，放着一些磨刀用的家伙。

磨一把刀是个体力活，也是个眼力活，要经过开刃、定形、粗磨、细磨、精磨等五道工序。先用砂轮开刃，再将使用一段时间后细微变形的刀定形。

“有个工具叫抢子，一

些老式的菜刀用一段时间后生锈，得用抢子铲掉。‘抢菜刀’这仁字就是这么来的。”庄会快介绍。

然后再用粗细程度各异的磨石打磨。粗磨和细磨使用的是同一块磨石，磨石一面粗，一面细。

“这样一块厚厚的磨石，一个月就磨得差不多了，就得换新的。”庄会快说。

快到春节了，有磨刀需求的市民多了起来。在这个居民小区，庄会快磨了约十把刀。有人喊他“快刀庄”。

平时他则多去酒店“转悠”。“磨一把刀三块钱，感觉挺划算的。”一位市民拿着磨好的刀说。

“我之前做过铁匠，后来学的这门手艺，已经17年啦。”庄会快说，“刚从事这行时，天天晚上睡觉时胳膊酸疼，现在早就习惯了。”

岁月流逝，吆喝声逐渐稀少，磨刀这一行当也只剩下极少的人在坚守了。



庄会快用手动砂轮磨刀。



庄会快用一种自制的抢子，去掉铁质菜刀上的铁锈。



这辆电动车，伴随着庄会快每天走街串巷。