



韩国、荷兰、澳大利亚等家庭纷纷来长沙招月嫂

长沙月嫂，海外吃香

文：今日女报 / 凤网记者 罗雅洁

“有对韩国夫妻想在长沙寻找一位月嫂，对方给出的薪酬很理想，而且表示，如果月嫂相处合适，可以在他们家一直工作到孩子读小学。”近日，长沙育婴群里的一条招聘信息，吸引了很多月嫂的注意。

请月嫂的人越来越多，月嫂也从以前的冷门行业变身为热门职业。这几年，随着移民以及赴海外生子的家庭增多，月嫂也悄悄在外国人圈里变热，长沙“涉外”月嫂、育婴师的需求量也越来越大。很多人不禁会问，各国文化生活有差异，这出国当月嫂好不好呢？



海外华人更愿国内请月嫂

今年6月，湖南天池家政产业集团的月嫂伍阿姨跟随客户前往菲律宾工作了两个月。产妇一家定居在菲律宾，但更愿在国内请月嫂，因为沟通更方便，饭菜口味也更接近。经产妇在国内的亲戚们挑选，再加上公司推荐，经验丰富的伍阿姨就和产妇的亲戚一起飞往菲律宾。

对于出国工作，伍阿姨并不害怕。

“因为我们做月嫂，工作性质就是上门为产妇和婴儿服务，不太需要接触外界，所以在国内外工作差别其实不大。”伍阿姨说，而且菲律宾华人比较多，很多中国人爱吃的食材都能买到。

伍阿姨说，这次的工作很顺利，客户也很满意，所以客户主动延长了她的工作时间。

月嫂出国，有利有弊

虽然现在国外对月嫂的需求不断增长，但去国外工作也是有利有弊。

“出国工作，因为语言交流等原因，月嫂在工作中难度会增加。”彭永谊告诉今日女报/凤网记者，因为海外工作不便于公司管理，所以母婴公司要推送出国工作人员时，会比平常考量更严格。因此，公司要确认月嫂的工作水平，清楚她的人品脾气才会派出去，不然客户对她不满意，临时退回来了，非常麻烦。在这样严格的层层筛选之后，最后符合要求的月嫂并不多。

对于出国当月嫂的走热，彭永谊笑言答案很简单：外国人坐月子，当然也就没有月嫂这个职业。再加上国内月嫂更熟悉华人的饮食习惯，沟通交流也不成问题，所以有很多海外华人都想从国内找月嫂。

除了薪资高，月嫂们想见识一下外面的世界也是原因之一。还有一些对自我要求高的月嫂，在报班学习英语，希望让自己更符合客户的要求。

“工作之余把中国传统文化带向世界，湖南月嫂都很棒的。”彭永谊说。

国外当月嫂，生活没什么影响

有通过家政公司找出国月嫂的家庭，也有不少定居国外的长沙人，通过亲戚朋友推荐，找相熟的月嫂出国照顾。

月嫂龚阿姨就是在亲戚的邀请下，今年7月前往荷兰工作了3个月才回国。“产妇是我的远房亲戚，他们在国外请不到月嫂，刚好我在做月嫂，所以就把我请过去了。”龚

阿姨说。因为龚阿姨服务对象是熟人，所以出国时办理的是探亲签证。龚阿姨不会荷兰语，只有周末时和产妇家人出去逛逛，所以生活没有什么影响。

虽说是在国外工作，但龚阿姨还是用长沙的月嫂护理方式操作。在她的照顾下，产妇3个月后就恢复得很好并正常上班了。

30-45岁的金牌月嫂出国最俏

出国当月嫂拿高薪，其实也不是那么容易。长沙雅贝家政服务有限公司负责人彭永谊告诉今日女报/凤网记者，目前，他们正在招募前往澳大利亚工作的月嫂，有30名月嫂报名，但符合条件的只有5个。

彭永谊介绍，澳大利亚的月嫂薪资能高出国内三倍，每月三万人民币左右，签证、来回机票都由客户搞定，月嫂只需办好护照，带上行李就可远

赴重洋工作。湖南天池家政产业集团的家政保姆部负责人徐霞告诉记者，在国外工作的月嫂薪资确实会比国内要高，欧美国家又比亚洲国家再高一个档次。

当然，那边对月嫂的要求也会很高：“要有丰富的工作经验，必须是金牌月嫂，身体健康，年龄在30-45岁之间最为合适，最好会一点英语口语，所以学历要高中以上。”

最湘的菜

龙脂猪血

文 / 刘利君

每次去火宫殿，都会点一碗猪血汤，在这里它叫龙脂猪血。其实叫不叫龙脂，湖南各地的猪血汤都大同小异，都一样活色生香，让人惊艳。

热气腾腾的汤里，一块块暗红色的形状圆平的猪血慵懒地半卧着，周边环绕着葱花、酸菜、红椒丁、姜丝，还有星星点点的麻油，一派姹紫嫣红之态。更让人享受的在后面，用勺舀起一块猪血慢慢送进口中，立刻感受到猪血的性感，温软嫩滑，入口即化，而味蕾在这轻柔的酸辣中感受到无尽的鲜香，几分惊喜又几分怜爱，多像年少不更事时的爱恋，美好到唯恐错过。

一碗这样的猪血汤总让人喝得意犹未尽，余音绕梁。据说当年有读书人喝了后，想象龙肝凤胆也不过如此，于是将这猪血汤取名为龙脂猪血，算是民间给这很草根的食材最高的礼遇。

猪血真的是最草根的食材，无比接地气。

在乡下屠宰场，取新杀的猪的血，用温热盐水凝固即可，并不会再加其他添加剂，自然色泽红润，嫩如豆腐。这样的猪血马上会被杀猪的人及亲朋好友以近水楼台之势好好吃一顿，剩下的也会被转送到各菜市场。

我们小时候家乡的菜市场，猪血都是农民用水桶挑来卖，一块块的猪血都浸泡在水里，即保鲜又保不碎。妈妈每周都会带着我去菜市场买一两块猪血，猪血很便宜，论斤卖。看卖菜的用漏勺舀出装在塑料袋用称称，是一件很有趣的事，我就是菜市场学会看称的。

妈妈买回的猪血会视当天菜的搭配，或做汤，或炒韭菜，猪血与韭菜也是绝配，颜色对比鲜明，触觉亦互有补充，只是炒的时候不让猪血碎，也是需要很强的技术。妈妈常让我们吃猪血的理由一是补血，二是说可以排出肺里的脏东西。如此看来倒是现在流行的防霾食谱。

在北方我很少吃猪血。火锅的食材里大多有猪血，虽我能接受硬硬的冻豆腐，但完全不能接受加了凝固剂甚至防腐剂的硬硬的猪血。在我看来，这就是没有灵魂的猪血，与那热情腾腾离开猪的身体活色生香地躺在汤里的猪血没有任何关系，总觉得这些不过是上了色叫猪血的塑料橡胶制品。

我一直想念那活色生香的猪血。

跟着家政大厨做湘菜



酸菜炒猪血作法：

要制作一盘美味的炒猪血，过程不复杂但胜在用心。本期长沙雅贝家政服务有限公司做菜老师彭永谊，教大家制作美味炒猪血。

视频拍摄：凤网e家合作商——长沙雅贝家政服务有限公司

视频制作：今日女报/凤网记者周纯梓



扫一扫，跟着做美味猪血

一招TV

黑裤子掉色怎么办

很多人喜欢穿黑色裤子，但是黑色裤子容易脱色也让人很烦恼。下面这三个方法可以帮你解决问题。

不可用刷子和洗衣板

有部分的人在洗衣服的时候，会使用刷子或者是洗衣板这一类的物品，但是这些物品用来洗黑色裤子，很容易导致脱色的情况变得严重，并且还会伤害到衣服的面料。

用洗洁精和洗衣粉浸泡

对于一些脱色情况比较轻微的裤子来说，就可以用洗洁精和洗衣粉，按照一比一的比例来兑清水，再把裤子浸泡一个小时左右即可。

用盐水浸泡

洗裤子前，可用盐水来浸泡裤子。浸泡的时间尽可能超过十个小时，这样能让裤子上的色彩留在服装上。

剪指甲也有妙招

秋冬季节剪指甲时，最烦就是指甲屑乱飞。其实这不是和季节有关，而是你剪指甲的方法错啦。不信，跟着今日女报/凤网全媒体试试看。



扫一扫，看一招TV