

今年过年，月嫂不回家

文：今日女报/凤网记者 罗雅洁 供图：受访者

“今年春节月嫂不回家，用爱温暖星城每个家。”“我是客户壮壮妈妈，今年阿姨过年来我家，放弃了与自己亲人和孩子相聚的机会，守护我的家。”每到春节，很多家庭就为找不到月嫂发慌，但今年湖南省家庭服务业协会母婴专业委员会推出了“今年过年月嫂不回家”活动，不少月嫂们主动放弃与家人团聚的机会，走进客户家庭为大家的新春佳节保驾护航。

过年，她选择留在客户家

“我儿子今年19岁，需要我操心的事情不多，但好多同事家里的孩子还小。加上家里人也都很支持我，我就打算过年也坚守岗位。”12月25日，来自凤网e家合作商湖南雅贝家政服务有限公司的胡明夏对今日女报/凤网记者说。

胡明夏做月嫂已经两年多了，这两年她都放弃了过年回家的机会。去年，胡明夏主动报名过年排班，在客户家里过的年。

“平时没啥感觉，但过年的时候看着客户一大家子团圆，心里还是有点小失落。”胡明夏说，好在客户并没有把她当外人，对她特别亲切，需要什么他们都会准备，还主动送她新年礼物。这让她觉得，在客户家里过年，也不是想象中那么难受。

胡明夏告诉记者，今年过年期间她准备服务的客户已经定下来了，是老客户的朋友。“客户对我挺满意，所以她朋友要请月嫂时，就推荐了我。”

“我喜欢孩子，看到他们能健康成长、家长们能知道正确的育儿方法我就开心，不能回家过年也没关系！”胡明夏如是说。

人行十年，鲜少回家过年

“我是长沙人，人行已经十年了，这些年我只在家里过了三次年。”来自凤网e家合作商天池家政产业集团的育婴师杨红菊告诉记者。

虽然她极少回去过年，但家里

人都很支持，“如果跟客户沟通好，还能回去过个元宵节。”

在很年轻人看来，在自己家里过年才自在，但杨红菊却觉得，在客户家里过年也挺好。“我会和客户一家共同准备年夜饭，而且我遇到的客户都好客气的，把我当成他们的家人，过年会给我发红包、买衣服，还给我送特产，人都很亲切。”

杨红菊告诉记者，其实让家政人员在家里过年，客户心里也会有点忐忑。“所以我们更要做好自己的事情，也不能表现得愁眉苦脸，不然客户也会不高兴，对你的服务肯定不满意了。”

月嫂给客户宝宝发红包

谭金辉是凤网e家合作商湖南雅贝家政服务有限公司的月嫂，从事月嫂行业已经五年多了，今年她也选择不回家过年。“已经答应了客户，我们要讲诚信，要负责任的，不能回家过年不算什么。”

对于喜欢孩子的谭金辉来说，和宝宝一起过年让她感觉很温馨，“客户会给我们发红包、送礼物，人都是很好的。”当然，谭金辉也

会给自己照顾的宝宝发红包，“给孩子发红包是中国人过年的习俗，客户的宝宝当然也要有。”

至于过年不能和家人团聚，谭金辉心里也会有些遗憾，但她更希望通过自己的力量让刚出生的宝宝和妈妈过好春节。

过年请月嫂，这些办法帮你忙

湖南省家庭服务业协会母婴专业委员会主任彭永谊告诉今日女报/凤网记者，每到年底，常常能看到“月嫂荒”的新闻，“很多地方过年的时候都会缺月嫂，所以在这种时候仍然在工作的月嫂更值得敬佩。”

此次，彭永谊用一个公益视频，让月嫂们出境，为家政行业宣传正能量。根据她的统计，光雅贝家政一家公司，今年就有100余名月嫂不能回家和亲人团聚。

而天池家政产业集团也在征集过年月嫂。

天池家政产业集团保姆部负责人徐霞表示：“我们提前发通知，让愿意在过年期间排班的月嫂主动报名，我们再根据实际情况分配客户。”她告诉记者，在过年期间月嫂能拿到比平时高一倍的工资。

彭永谊表示，现在不少家政公司建立了视频教学，如果过年期间实在请不到合适的月嫂，产妇家人可以通过视频来学习。



凤网e家集装箱

举行家政技能培训，送福银田群众

今日女报/凤网讯(记者 王沁蓉)12月22日，今日女报/凤网e家联合湖南长庆和号文化创意有限公司、湖南省家庭服务业协会母婴专业委员会和居家设施养护筹备委员会、长沙市中医院、长沙市书法家协会、湖南湘楚律师事务所，在韶山市银田镇党委、政府和韶山市妇联的大力支持下，前往韶山市银田镇银田寺社区开展“纪念主席诞辰，送福银田群众”主题活动，现场举行家政服务技能培训、专家义诊、法律咨询、现场书写春联等活动，为民众送技能、送健康、送祝福。

活动现场，省家协居家设施养护筹备委员会主任张永平教大家如何正确清洁洗衣机等家电活动。长沙市中医院组织三位专家开展健康义诊……活动中银田群众得到了实在的帮助和服务。

开展文艺表演，送福进社区

今日女报/凤网讯(记者 陈佳)为丰富社区居民业余文化生活，12月26日，由长沙市岳麓区学堂坡社区主办，今日女报/凤网e家、湖南万众和社区服务有限公司、湖南省家庭服务业协会母婴专业委员会筹委会和居家设施养护专业委员会筹委会以及金龙鱼品牌承办的“纪念主席诞辰，送福社区群众”主题活动在学堂坡社区隆重举行。

活动现场，多才多艺的社区居民通过诗朗诵和歌舞等多种形式的表演，为观众呈现了一台精彩绝伦的文艺盛宴。同时，各单位还根据大家生活需求，开展了家电清洗服务讲座、任意空油瓶换购金龙鱼、共食长寿面等活动，为广大社区居民送去了健康和贴心服务。



最湘的菜

饥饿的红薯粉

文/刘利君

总觉得红薯粉是地道的农业社会的产物，代表饥馑后的丰收，一派热闹世俗的景象。这全因我老家那道南粉合菜。

我父母老家在涟源，当地特产之一是红薯粉。

传统的红薯粉都是手工制作，流程比较繁琐。先将当地产的红薯洗净晾干，再用特制的擦子将红薯来回擦磨成细小的薯丝，揉捏挤压掉薯丝上富含淀粉的水分，待水分里的淀粉完全沉淀则倒掉上面的水，铲出像冻结的猪油一样的淀粉块在阳光下曝晒，完全晒干后就可开始制作粉条。

将薯粉煮成粘稠的糊状，用漏斗机将薯浆挤压成粉条，置于大锅里煮熟，再置大凉水缸冷却，最后将粉条在晾杆上冻上一夜，第二天将粉条在阳光下晾晒起来。这便成了我们河边独特的景致。

而吃红薯粉基本都是特别的日子。

当地人办红白喜事有土规矩，一般会征用整条街，家家户户参与，上百桌酒席摆满一长条街，蔚为壮观。

办大事也有讲究，头盘一定是红薯粉做的南粉合菜。合菜色彩斑斓，其中粉丝油汪汪的晶莹，大家眼冒绿光，诸多筷子以迅雷不及掩耳之势一哄而上。食客夹上一大把粉丝，即时送入口，立感鲜香糯软，在强烈的饱满感之余能品出各种菜的丰富质感。

既叫合菜，除红薯粉外，必有多种配菜，干黄花、干笋尖、时蔬、鸡汤、山胡椒等，品种繁多却合而不杂。这诸多菜都先放大锅用大油爆炒，粉丝炒得油汪汪才是合格，再淋鸡汤才大功告成，出锅时粉丝仍是筋道利落，各式菜也新鲜干脆。

那时吃席的感觉都是饥饿状态，如狼似虎，一碗粉丝瞬间见底。也亏了这碗粉丝，后面再吃不及这般狂野。或许这是主家策略，要不哪有那么多菜填满大家的胃。

跟着家政大厨做湘菜

红薯粉如此有味，趁着冬天我们也来做一碗嚼劲十足的红薯粉吧。

视频拍摄、制作：

今日女报/凤网记者周纯梓



扫一扫，和家政员一起做“饥饿的红薯粉”