

这几天理发店生意真当红火,烫发染发要趁早咯

搞定“头等大事”,喜气洋洋迎新春

本报记者 孙燕

理个头发,清清爽爽过大年,是很多人的习惯。

离除夕还有10天时间,杭州大大小小的理发店已忙碌起来。昨天上午,钱报记者到杭城多家理发店里瞧了瞧。



昨天上午,一理发师帮顾客吹头发

工作日上午相对较空 理发最好避开晚上和双休日

文风造型美容美发店刚刚开门,就来了三四个顾客。“都是预约好的,按预约时间过来,就不用等了。”老板阿文告诉记者,因为临近春节,来理发的人会比较多,要找熟悉的理发师,只能预约。

阿文强调,顾客有自己熟悉的理发师最好提前预约,如果只是洗剪吹可以随到随做,但最好在工作日上午过来,理发店一般在9点半开门。工作日晚上和年前的双休日肯定很忙,最好能避开。

这家店分上下两层,一层以洗剪吹为主,二层是阿文的工作间。

阿文正在给一位女顾客吹头发。与往年相比,他觉得今年这个时段的生意不算太红火,“有很多人刚刚阳康,身体还不是很舒服,就不大可能会来理发。”

一位男顾客在门口停下电动车,问店员,“老板在吗?”得知老板给上一位顾客弄头发快好了,男顾客就进去等待。

阿文说,目前像这样简简单单洗剪吹的顾客比较多,平时50元的洗剪吹涨了10元,“涨得不算多,毕竟快过年了,大家还是能接受的。”

越临近春节,店里人手越少,目前这家店已有两三个员工回老家,往后还会减少。

阿文打算开店到1月20日,过年期间不营业。

这家美发店过年不停业 年前没时间美发可以年后去

文三西路上的潘多拉美发店老板俞建华从业32年了,还是杭州市美容美发协会副会长。

潘多拉美发店积累了一大批忠实的客户,有些会特意从临安、临平、萧山赶来。

昨天上午,一些预约过的顾客在理发,也有没有预约的男客进门。店内理发师不多,但都在忙碌。

前段时间,受疫情影响,店里生意很淡,俞建华以为春节前不会像以前那样忙了。没想到,这几天一下子就忙了起来。

“我们这两天特别忙。”俞建华说,最忙的时段是晚上7点后,虽然规定晚上10点下班,但这几天往往推迟。有些发型要做四五个小时,发型师往往要忙到深夜十一二点。

顾客基本都有认准的发型师。预约好后,基本不用等待就可以做。对于最忙时没有预约进来的顾客,他们只能做好解释,让对方换个时间再来。

“我们过年前从不涨价,基础洗剪吹普通发型师一直是68元。”俞建华说,第一次来店里的顾客,都由有经验的店长或总监来设计发型。

以往过年前烫染头发的比较多,但这几年俞建华感觉,大众的审美在变化,一些时尚发型只需剪吹,效果就很好,所以烫染的顾客少了一些。

虽然临近春节,这家店的人手还是充足的,目前有12个员工。“很多理发师会忙到深夜,所以我们分批上班。多数发型师在下午1点上班,上午发型师会少一些,当然也因为工作日上午顾客少,其实这个时间段来美发比较好。”

过年期间,这家店不打算打烊。“如果春节前实在没时间来,可以跟发型师约好,本店过年期间照样为大家服务。”俞建华说,其间他们计划每天开店五六小时,满足市民的美发需求。



随着春节越来越近,很多杭州人都在期待这个消息:什么时候能尝到湘湖鱼呢?昨天,钱报记者终于得到了这个好消息。

据悉,“湖山湘传,共富有鱼”2023第六届湘湖年鱼节将于1月13日拉开帷幕,年鱼起网、品尝鱼宴、放生鱼苗等年味活动也会陆续开始。

大家最关心的湘湖鱼市,将在1月13日开始的一周内白天全天开放。

整个朋友圈都在等这条鱼 杭州湘湖年鱼明天开捕



湘湖往年捕鱼图(资料图片)

2006年开始增殖放流 湘湖鱼多达几十个品种

为了保护湘湖的水生生物资源,让湘湖优越的生态环境绵延下去,从2006年开始,湘湖便开始增殖放流。

每年,湘湖景区都会投放3万余尾鳊、鲢和三角鲂鱼苗,多为大规格的0.6斤到1.2斤,也会投放小规格的黄尾密鲴、三角鲂、鲢、鳊等鱼苗大概30万尾。这些鱼苗能滤食水中藻类、浮游生物、水底腐食、细菌和有机碎屑,达到净化水质、消化水体富营养化的作用,形成生态与物种的有机融合。

湘湖里的鱼种一直很丰富,除了青、草、鲢、鳊这著名的“四大家鱼”之外,还有鲫鱼、鳊鱼、鲤鱼、鳊鱼等几十个品种。

其原因就在于湘湖深谙“限期适量”之道,也就是说,湘湖里的鱼限期、适量捕捞,维持大水面合适的载鱼量,达到物种数量平衡。

每年往湘湖里投放的0.5斤左右的一龄鱼,放养到四龄才会捕捞,且捕大留小。每天捕鱼时间不超过1小时,不过仅几网下去,也能有满网的收获。在捕鱼量上,每年自然繁殖鱼类捕捞量须低于总量的25%。

想买湘湖鱼 这几个时间段去逛鱼市

湘湖窑里坞码头的鱼市,几乎每天都开市,但并不是什么鱼都能买到,数量也不是很大。鱼市出售的鱼以杂鱼和鲢鱼为主,鲢鱼平均每天捕上16条,鳊鱼平均每天捕上25条。

鳊鱼,也就是包头鱼,一般在每年这个时候才会进行一次大捕捞。湘湖包头鱼名气大,那叫一个鲜啊!

作为鱼市的参与者和见证者,捕鱼师傅们对于湘湖鱼最有发言权。今年55岁的李水岗一直在湘湖从事捕鱼,和他搭档的还有蔡师傅和崔师傅。每天,三位师傅都会从湘湖里捕捞上一些肥美的湖鱼。

“湘湖鱼和一般鱼塘的鱼有区别——因为湘湖水深,最深处有30多米,鱼的颜色较深,鱼肉更嫩,没有土腥味,很鲜的。每天都有老主顾早起来排队。”李师傅说。

尤其是年鱼,条条个头大、形态好,无论是煮鱼汤、清蒸或红烧,都是上好的选择。因此,不少市民游客会早到鱼市排队买年鱼,主要是买新鲜的包头鱼,图个“年年有鱼”的好彩头。

最后给大家划个重点:大家如果想买湘湖鱼,记住要去窑里坞码头。平时,湘湖鱼市的营业时间是每天早上7:00~8:00,而1月13日至20日,7:00~16:30都开门营业。

本报记者 章然 通讯员 孙耿萍