



国庆中秋长假，少不了扎堆参加婚礼。据调查，眼下吴江人结婚礼金普遍行情在800~2000元之间。让不少处于适婚年龄、刚上班的年轻人大叹吃不消。

“红色炸弹”掏空钱包 礼物代替份子钱 在年轻人中渐流行

见习记者 蔡铭越



在刚刚过去的8天长假里，除了吃喝玩乐和睡觉，相信不少人的日程安排里少不了参加婚礼这一项。在祝福新人的同时，也有人因为大数量、大金额的结婚红包，被大波“红色炸弹”炸得“肉疼”。

花钱吃“狗粮” 这个长假让人吃不消

记者随机在街头询问了30多位不同年龄的市民，是否在长假期间参加过婚礼，20余人给出了肯定答案。他们中有的参加晚辈的婚礼，多数则是参加同事、同学、闺蜜、小兄弟的婚礼。

“别提了，8天参加了3场婚礼，10月10号也有同事结婚，出去旅游的钱全塞红包里了，心塞。”市民金先生哭笑不得地说。

今年28岁的沈先生还是单身，他告诉记者，这个长假他也参加了3场婚礼，都是同学的。“像我这样的一把年纪还没结婚的‘老人家’，几乎逢年过节都要包红包去吃‘狗粮’（网络语，对单身年轻人的调侃），同学们一个个都结婚了，关系好点的还邀请我做伴郎，简直是一万点伤害啊！”也有年轻人面对扎堆的婚礼邀请，选择去一两个较为重要的，剩下的直接找借口推掉，不过，虽然人没到，结婚红包还是逃不掉要送的。与年轻人不同，一些长辈就比较苦恼了，“10月1号我儿子结婚，很多亲戚一家人都来了。接下来几天也有亲戚的孩子陆续结婚的，我也得去参加婚礼，有的还要给我敬酒、敬茶，少不了给红包还人情。”今年48岁的朱大姐在国庆中秋长假期间，不仅给自己儿子

筹办了婚礼，还参加了两个侄子的婚礼，一个假期下来，被接连的喜事搞得有点身心疲惫。

结婚红包“涨身价” 关系亲疏有差距

近年来，老百姓的日子越来越好，结婚红包也渐渐由薄转厚。记者调查发现，在吴江，结婚红包的金额一般为800元到2000元不等，金额的大小与关系的亲疏有关。

一般来说，当遇到年龄相仿的亲朋好友结婚，如果自己已经结婚，送出的红包会在原先的金额上再加200元。今年27岁的周女士已婚，中秋节那天同事结婚，她包了1200元的红包去酒店参加婚礼。“我是前年结婚的，她送了1000元，我还1200元差不多

了。”周女士说，这还只是同事结婚，如果是好闺蜜结婚的话，作为已婚的或者有对象的人，两个人去婚礼，少说也要包1800元的红包。

除了已婚族的人情往来较为复杂，很多单身年轻人对“红色炸弹”也是颇为畏惧。有的还在象牙塔里就要面临“小学同学结婚邀请我去参加婚礼，我该送多少钱的红包”这样的难题。家住松陵的陆同学在苏州大学读大四，今年长假她发小结婚了，“我问了爸妈和身边的同学，红包应该包多少钱，他们都建议我和发小的共同朋友一起商量下，给一样的金额，后来商量下来大家都出1000元。”陆同学最终包了1200元的红包，她觉得作为发小从小一起长大，关系亲密，自己多包200元无可厚非。

最让单身年轻人感到“肉疼”的，是每一次婚礼都是一次大出血。陆同学参加发小婚礼，花了近一半的生活费；上面提到的沈先生，长假期间的3场婚礼，花光了他一个月的工资，“两个关系好的都是送的1800元，一个是盐城的，送了800元。我刚工作不久，工资不高，以前自嘲是‘月光族’，现在成了‘星光族’，看来我也要抓紧结婚‘止损’了。”沈先生开玩笑地说。

而像朱大姐这样的长辈，给晚辈的结婚红包自然是要厚些的，她给两个侄子的红包都是2000元，外加600元的敬茶红包。

咱俩关系铁 不送红包最清爽

面对水涨船高的结婚份子钱，也有人表示，虽然是人情往来，但也要量力而行，不能一味追求面子和攀比。记者在调查中发现，在吴江不少年轻人中开始

流行互相免礼，以在婚礼当天送上祝福和礼物来代替红包。

今年25岁的吴小姐婚礼定在10月1日，而她的闺蜜叶小姐定在10月4日中秋节举行婚礼，两人的婚礼时间十分相近，便商量好互相都不送份子钱，挑了彼此心仪的礼物在喝喜酒的时候送上。

吴小姐的新婚丈夫张先生今年26岁，他也对自己的几个好哥们表示婚礼不要送红包了，“我和我老婆觉得，小姐妹、小兄弟们都到了结婚的年纪，大家红包送来送去没意思，送多送少都不好，还不如都不送了，清清爽爽，人到、祝福到就好了。”张先生笑着告诉记者。

家住七都的王先生今年30岁，婚礼定在10月6日。他告诉几个玩得好的小兄弟，婚礼不用送红包，“我们这群人结婚都晚，说好了都不要份子钱。前不久一哥们结婚，我也没送红包，他喜欢书法，我就找了一个小有名气的书法家写了副对联送给他，作为他的新婚礼物。”王先生说。

有年轻人觉得，份子钱约定好了可以不送，但也不能什么都不带就去参加婚礼。记者经过调查，了解到吴江不少年轻人送的新婚礼物各具特色，有像王先生一样投其所好送对联的，也有送名酒的，还有送成对的挂坠、烛台、床上用品的……贵重的显情调，实用的礼轻情意重，新婚夫妇们收到礼物也都十分欢喜。



慢工出细活 做菜也是件“手艺活” 食材碰撞出好味道

本报记者 俞佳佳

9月28日，“港华燃气杯”吴江第四届家庭厨艺大赛结束了第三轮初赛，来自平望河西社区、西塘社区的20位“家庭掌勺人”为美食而战。第三轮每道菜的烹饪技巧并不复杂，但是味道却很细致，属于典型的南方精致菜肴，道道都是用心之作。



珍珠虾球

做法:

- 1.3斤河虾剥壳，去头，剥好的虾仁剁成泥状。打入两个鸡蛋，加入葱末和少量食盐进行搅拌，静放备用。
- 2.面包切成小丁，将腌好的虾泥搓成小球，均匀地裹上面包丁。
- 3.锅里倒入色拉油，小火加热，油温不宜过高，将裹好面包丁的虾球放入温油中炸，不时用筷子或者锅铲进行翻动，待虾球全部变成金黄色即可。



心得:面包选用咸味的刀切面包，风干过后的最佳，这样不容易糊锅，裹着虾球炸过后，外脆里嫩，口感特别好。

推荐人:薛康南

双蟹豆腐

做法:

- 1.选两只雌的大闸蟹，洗净后入锅煮，蟹壳变红后捞出晾凉。
- 2.锅中倒入少量油加热，放入大蒜、姜片及梭子蟹爆炒，随后捞出梭子蟹，锅中加水继续煮。
- 3.大闸蟹及梭子蟹去壳，剥取蟹肉、蟹黄备用。
- 4.选用浓浆嫩豆腐，将豆腐切成2厘米大小的立方块，倒入正在煮的汤中。大火烧开后，加入蟹黄、蟹



肉，再加少许的盐，即可起锅。

心得:在传统蟹黄豆腐的基础上，增加了海蟹,提升了整道菜的鲜味,即使调味简单,菜品依旧美味不减。

推荐人:范理英

青椒炒虾饼

做法:

- 1.2斤河虾剥壳去头，虾仁放入石臼中捣碎，放入猪油、盐、料酒、葱白末及1个鸭蛋搅拌均匀。
- 2.锅热后倒入适量的油，将虾泥捏成小饼状，放入油中煎炸，一面煎成金黄色后，翻面再煎，虾饼完成后，放置备用。
- 3.青椒、红椒洗净，去籽，切成小片与葱段一起放入油锅中翻炒，随后放入虾饼及少许耗油即可。

心得:虾泥中放入猪油搅拌，提升了



虾饼的香味;最后选用耗油调味，而不是盐、味精，增加了菜的鲜味;青椒、红椒、虾饼的组合颜色非常漂亮。

推荐人:杨雪明

喜蛋

做法:

- 1.3至6个草鸡蛋煮熟后剥壳,用尼龙线对半划开,取出蛋黄,留下蛋白备用。
- 2.选用猪里脊肉,加入少许香菇剁碎,放入盐、味精、葱、姜、料酒、一个蛋的蛋清,搅拌均匀。把肉馅填入之前的蛋白中,入锅蒸5到8分钟,待肉变色即可。
- 3.锅中放少许油,油热后,将半成品的喜蛋放入油锅中煎一下,蛋面朝下,煎至焦黄色,取出备用。
- 4.将黑木耳、青菜倒入油锅中小炒一下,然后倒入清水,大火煮开,放入喜



蛋、盐、味精,继续煮3至5分钟即可出锅。

心得:里脊肉肉质细嫩,是做喜蛋的最佳选择,为保持喜蛋的口感,蒸煮的时间不宜过长,用尼龙线划开更能保持切面的平整。

推荐人:李惠民

本文摄影:蔡铭越

宝宝爆笑语录（十三）



前几天,宝宝在家画画。宝宝是个左撇子,为了鼓励她用右手拿笔,我就告诉她右手画的比左手好看。画了一会儿,她自己感觉右手画的没有左手顺心,就说:“右手啊,你真笨!”

——微信昵称:繁星点点

大宝上一年级了,有一天,爸爸带大宝出去散步,大宝看到路上有只蝴蝶就想抓。爸爸说:“它是蝴蝶妈妈,把它抓走了,家里的蝴蝶宝宝会伤心的。”大宝说:“没事,蝴蝶妈妈不在,蝴蝶宝宝总算可以在家看电视了。”

——微信昵称:毛豆

宝宝和妈妈生气了。宝宝说:“我要去超市买50个妈妈!”

妈妈说:“你去吧,买来以后她们每个人打你一下就有

你受的了。”

过了一会儿,宝宝问道:“妈妈,为什么她们打我,我就会变瘦啊?”

——微信昵称:云起时

家里煮了鸡汤,悠悠宝宝喝了一大碗,喝完之后意犹未尽地说:“妈妈,我还要吃一个鸡手,快点给我弄一个!”我哭笑不得地说:“鸡手?是鸡脚好吗,宝贝!”

——微信昵称:double li (晓雯整理)

宝宝天真烂漫,总会时不时冒出几句“金句”,有时让你忍俊不禁,有时也让你哭笑不得,欢迎宝爸宝妈们一起来分享。参与方式:微信扫描二维码加入“吴江宝宝2”群,群内会不定期发出话题讨论。(注:大群讨论不变)

一周厨房

秋风起 板栗鲜 又到了 吃栗子的季节

见习记者 蔡铭越



栗子被称为“秋果之王”，随着“秋姑娘”的到来，吴江不少菜市场、超市都有了栗子的身影，家里的餐桌上开始能闻到板栗的清香。

昨日，记者在体育路农贸市场发现，多个摊位摆上了板栗（如图，蔡铭越摄）。在一楼的一个摊位上，不同大小、品种的栗子被摆在红盆里，粒粒圆润可爱，“栗子上市有一段时间了，吴江本地没有栗子，这些都是外地的，品种多，吃法不一样，每斤价格8~12元不等。”摊主顾女士告诉记者，很多人都是买回家烧肉吃，她的摊位去栗子皮是免费的。

在二楼自产自销的摊位上，摊主叶大哥是东山人，他卖的栗子便来自东山，个头不小，买的人挺多。“我现在卖的主要是白毛栗，10块钱一斤，早些时候栗子比较嫩，好多人喜欢吃，又脆又甜。”叶大哥介绍说。而摊位对面卖炒货的店门口也有板栗售卖，最外面的一盆都是去了壳的，店主告诉记者，他家的板栗大多来自浙江，国庆长假期间价格涨了一两块钱一斤，现在毛栗子12块钱一斤，剥好的卖15块钱一斤。

市民李慧敏一边挑栗子，一边和记者讲起了吃法，“板栗烧肉和栗子炒鸡家里吃得最多，烧的时候放点糖，多焖一会儿，比较香糯好吃。”李慧敏说，栗子炒鸡的话，最好先把栗子去壳去膜煮熟，再和鸡块一起炒，更省时。“烧荤菜的时候里面放几个栗子调味，家里人都爱吃。”一旁的市民金先生也说到。

除了烧肉吃，还有一些“马大嫂”图省事儿，直接买带壳的毛栗子回家，用剪刀一粒粒开口，放锅里蒸或者煮糖水板栗，出锅后便能剥壳当零嘴吃，颇受家里孩子们的喜爱。不过，需要提醒的是，栗子再香也不能多吃，脾胃虚的人吃多了容易胀气。

扫一扫二维码关注“吴报帮帮圈”

和我们一起，立足吴江本土，接收民生资讯、参加公益活动、聆听百姓故事。

