



高价月饼无人问津, 团购订单大幅减少

今秋月饼改走节俭路线

本报讯(记者 吴青朋 葛利实 实习生 陈芝含 通讯员 冯伟)距离中秋还有十多天的时间, 今年中秋月饼市场与往年有何不同?

近日, 记者走访市场发现, 今年上市的月饼一改以往的奢华、高档路线, 刮起了节俭风, 同时商家打出养生牌, 月饼营销重回传统路线。

散装月饼成为市场主角

2日, 记者在各大超市看到, 月饼专柜已摆放出来, 不过与去年不同的是, 月饼专柜的数量明显减少, 而且月饼礼盒的价格也多在100元左右, 其中100元以内的简约包装礼盒最受欢迎。

在中百仓储咸安店, 记者看到该超市内仅有2个展台销售月饼, 位置也不是很显眼。据超市工作人员介绍, 往年这个时候的月饼展台最少有5个以上, “主要是现在流行‘节俭风’, 购买礼盒月饼的人大幅减少。”

“昨天我们的盒装月饼才售出一盒, 散装月饼销量保持稳定。”该工作人员还介绍说, 不仅往年热销的高档馅料、奢华包装金、银月饼几乎绝迹, 而且100元左右礼盒装月饼也卖不动, 反而是待在角落里的散装月饼成为主角。

据记者观察, 高价月饼并未完全绝迹。在温泉中商百货, 一款金利来盛世皇爵月饼价位达到了768元, 扬州御尊月饼达到428元, 另一款安琪月饼价格248元, 但是无人问津。

月饼打起“养生牌”

今年的月饼不仅刮起节俭风, 而且还打起了养生牌。

据中百、武商等超市月饼促销员介绍, 现在大家都注重养生, 今年月饼厂商打起了健康养生牌, 将莲子、红枣等材料加入月饼中, 强调无糖、低糖、低油、低热量。如豆沙、五仁、莲子、枣泥等素食馅料月饼都受到市民的青睞。

记者在多家超市看到, 多个牌子的月饼都强调有“低糖版”。有挑选月饼的市民表示, 低糖、无糖月饼吃着不腻, 因此更受欢迎。

月饼团购订单大幅减少

中秋节临近, 往年酒店月饼礼盒销售火热, 今年城区各大酒店的月饼销售出现了低迷态势。

2日上午, 记者走访了市内的几家大型酒店。在阳光大酒店, 服务员介绍, 往年此时酒店推出的月饼礼盒往往销售一空, 但是今年月饼的销售订单急剧下降, 订单少之又少。在这种情况下, 酒店只好降低档次, 走亲民路线, 月饼销售搭配“简约”风格以促进销售。

在禄神大酒店, 月饼促销员介绍, 现在的月饼生意明显下降, 企事业单位的团购大为减少, 目前很难接到月饼券订单。

在城区其他酒店, 均出现了接单减少的现象。

市消协: 选月饼注意看外观闻气味

中秋临近, 市民该如何选购月饼了? 市



工商局消保分局专家提醒, 市民选购月饼应注意看外观闻气味。

市工商局消保分局专家介绍, 选购月饼时, 外观良好的月饼, 指块型大小均匀、周正饱满。而质优新鲜的月饼, 能散发一种月饼特有的扑鼻香味, 且由于原料不同, 皮馅香味各异。消费者购买月饼后要按保存条件储存, 食用时要注意识别, 防止食用变质的月饼。此外, 今年月饼限用添加剂可能导致月饼“寿命”减短, 要注意月饼的生产日期和保质期。

目前, 市场上月饼的保质期一般在45-60天左右。当气温超过30℃, 未经过单独包装的月饼存放时间一般不宜超过7天。至于鲜肉、鸡丝、火腿等月饼, 还是随买随吃较好。

本月起, 手机号不用实名将无法使用

本报讯(记者 程统 通讯员 舒极德)9月1日起, 电话用户必须以真实身份信息登记。记者从咸宁移动公司获悉, 本月开始, 用户办理移动电话(含无线上网卡)开户过户等入网手续时, 需进行真实身份登记。客户在完成真实身份信息登记后, 方可激活并办理业务, 做到“先登记后开通服务”。9月1日后, 未激活的号卡如未进行实名登记, 将无法激活及使用服务。

据了解, 为全面落实电话用户真实身份信息登记工作, 不但新人网用户在办理手机、固话、上网卡开户、过户等业务时需要实名登记, 之前没有实名登记的老用户在移动营业厅办理补卡、过户、合户、销户、改资料、更换套餐、打印发票等业务时, 也需要补登实名资料后才能办理。

“姜你军”再度袭来

本报讯(实习生 陈芝含 记者 吴青朋)近日, 记者跑市场发现, 城区生姜价格节节攀升, 生姜零售价已突破10元每公斤。

昨日, 记者走访城区几家超市和菜市场发现, 超市生姜零售价格从5元每公斤上涨到12元每公斤。在中百仓储咸宁购物广场, 生姜的价格也为12元每公斤。在中商平价超市, 生姜的标价牌上写有6.5元/500克的字样。

温泉集贸市场的生姜销售商纷纷表示, 目前生姜涨价的原因, 受今年“毒生姜”事件的影响, 也受到今年夏季高温的影响。到了10月份, 鲜姜即将上市, 生姜价格的上涨情况会有所缓解。

月饼高脂、高糖, 醋能润肠解腻

中秋月饼、果醋“两口子”不分离

中秋佳节即将到来。中秋月圆之夜, 举家团聚, 赏月、吃月饼是中国延续了几千年的传统风俗。如今的月饼不仅包装精美, 在材料上也是别出心裁, 蛋黄、莲蓉、冰皮等等不一而足。对于琳琅满目的各式月饼有专家建议, 市民在吃月饼时一定要因人而异, 尤其是那些患有高血压、高血脂、高胆固醇的“三高”人群, 千万不要图一时美味, 吃坏了身体, 在享受月饼的美味时不妨多喝点醋饮料, 润肠解腻。

月饼虽好不宜多吃

月饼是美味的应节美食, 一家人团聚吃月饼好不惬意。但是, 若吃的月饼过多, 并不是件好事。据了解, 每年在中秋期间医院

因为贪吃月饼而导致病情加重入院的病人不在少数。

据专家介绍, 其实不论哪种月饼都是高热量高糖高脂肪食品, 一般人要适度食用月饼。月饼的主要成份是面粉、白糖、猪油和配料, 传统月饼的饼皮和莲蓉或者豆沙都加入大量猪油、白糖制成, 脂肪成份非常高; 一个咸蛋黄富含高脂肪高胆固醇。许多以果仁作馅的伍仁月饼同属高脂一族。因此, 对于患有糖尿病的人, 一定不要选择含糖多的月饼, 由于月饼中的糖、油脂等成分可增加血液稠度, 给身体带来不适, 因此购买月饼时要选择无糖的; 对于老年人和小孩来说, 由于消化能力不强, 多吃月饼会加重肠胃负担, 容易引起消化不良、腹泻。肥胖者、高血

脂、高血压等患者食用月饼时需要节制, 否则会导致病情恶化, 加剧动脉硬化并诱发心肌梗死、中风等疾病。

搭配醋饮料有助消化解腻

如今月饼虽然有多种馅料, 但其中都加入了大量的糖与油, 变成了高脂肪、高油脂、高糖的“高危”食品, 因此, 吃月饼一定要适量。由于月饼吃后会感到油腻, 过去大家在吃月饼的时候都会搭配绿茶、冰镇可乐、果汁或是咖啡, 但由于浓茶和咖啡中含较高咖啡因, 汽水、可乐等碳酸饮料中又含有大量热量和糖分, 这些饮料与月饼搭配都无助于健康。

有营养专家建议, 吃月饼时可以喝点醋饮料来帮助消化、祛除油腻。醋饮料中的醋

可以调解血液的酸碱平衡, 起到软化血管、降低血压、消食除积、预防动脉硬化等功效。

目前, 市场上经常见到的天地壹号醋饮料在消费者中是口碑较好, 并且是唯一向媒体公开过生产工艺流程的品牌。其饮营养丰富, 含有果胶、维他命、矿物质(磷和钾)及酵素, 醋饮料的酸性成分具有杀菌功效, 能清洗消化道。

与咖啡、果汁、可乐等饮料相比, 醋饮料是纯正的中国血统, 所以无论从健康方面出发, 还是从符合中国传统文化的考虑, 中秋享用月饼期间搭配醋饮无疑是一个上佳的选择, 一口月饼, 一口醋饮, “两口子”不分离, 更能健康快乐地品味人月团圆时节。

(记者 黄珊)

最美环卫工王群英: 平凡中的坚守感动香城

本报讯(记者 陈志茹 通讯员 熊鸣石莉)王群英, 是咸安区环卫处的一位普通环卫工人。她用17年平凡的坚守获得了一份特殊的荣誉——最美环卫工人。

27岁就成为环卫工人的王群英, 忙碌在风吹日晒的咸安街头, 在环卫战线默默奉献着光和热。2007年, 为迎接省级卫生城市检查, 王群英自愿报名要求清扫难度最大的路段。她的主动请缨得到分管领导同意后, 被分配到咸安老城区南山路。每天工作15个小时, 清除污物3吨多, 清扫面积达7000平方米, 但她咬牙坚持下

来, 常有同事需要她顶班时, 她总是满口应承。慢慢地, 大家都知道, “王姐”是永安环卫处最好说话的人。

2010年抗雪救灾, 王群英三天四夜连续清扫。咸安城区的西河桥和新桥, 积雪结成了冰, 铲雪十分困难, 用力过猛就会滑倒, 不用力又难铲积雪。干活中, 她滑倒了又再次爬起; 清理冰包时, 她掉进了冰包中的深坑, 脏水浸湿了半截裤腿, 但她没有一句怨言。由于疲劳过度和饮食不规律, 她的肠炎恰巧发作, 但她还是默默忍着。“既然干了这一行, 就得好好爱她!”王群英是这样想的, 也是这

样做的。

行动是最好的老师, 在她的感染下, 一双儿女懂事争气。贫寒的家境, 残疾的父亲, 扫街的母亲, 两个孩子从不觉得苦, 更不觉得矮人一等。从懂事起, 两个孩子隔三差五的帮助母亲义务扫街数载。每年的中元节, 街头巷尾灰烬满天飞, 每到这一天, 两个孩子总会反复叮嘱母亲: “妈, 今天我要跟你一起去扫街。”

王群英的先进事迹, 鼓舞了一对儿女。正在中南财经政法大学读书的小儿子表示: “在今后的生活中, 要学习母亲任劳任怨、埋头苦干的职业

精神; 兢兢业业、一丝不苟的工作态度; 爱岗敬业、忠于职守的优良作风。用自己的实际行动, 为社会的和谐发展贡献一份力量。”

正是这一件件平凡的小事, 彰显着王群英的不平凡。在她的影响下, 一对儿女非常地尊重环卫工人。

(第十期)

