

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 葛利利 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,现在大家都很注重养生,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睐。

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量。

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℃,未经过单另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治的病人不在少数。

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品来帮助消化、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)

