

年货上市 年味提前到来

元旦一过,农历新年越来越接近,“囤年货”是必不可少的一项大工程。最近,许多超市、商场已打出年货招牌,将琳琅满目的年货整理上柜,吸引了不少市民前来选购,提前感受到浓浓的年味儿。

“年货大街”热闹开市

农历春节未到,各大商超早已是张灯结彩,年货商品火热上市。商家们频频出招,大力促销,吸引顾客的眼球。

在市区新华北路与漳福路交会处的大润发超市,“年货大街”已经开市。饼干、巧克力、糖果、干果、年节饰品、年菜、礼盒等春节期间需要的商品,纷纷在“年货大街”上亮相,满满当当地占据了整个通道。位于胜利路的新华都超市,“鼠兆丰年,礼遇新春”的广告牌挂在入口的醒目位置,售货员正在将各种礼盒规整就位。记者发现,旺旺、三只松鼠、雀巢奶粉、徐福记、趣多多等知名品牌都推出春节大礼包,搭配好的礼包省去了搭配的麻烦,受到了消费者的青睐。

在饰品区,除了有传统的剪纸、中国结、春联等饰品外,还增添了一些“鼠”元素的饰品,既有传统经典款,也有创新时尚款。正在选购年货的陈阿姨表示,贴春联、挂挂饰是过年的传统习俗,把家里装扮得红彤彤才算过年,也寓意着新的一年生活红红火火、幸福美满。

据超市工作人员介绍,现在还算春节早市,预计在农历春节前一周会迎来购物高峰期。超市已备齐各类年节商品,方便市民集中选购。

生鲜食品生意红火

除了超市内年味渐浓,在各大农贸市场内,市民们也开始为过年囤货了。在市区苍园市场,无论是肉类还是海鲜类的档口,都挤满了前来选购的市民。

“买了猪肚,回家洗干净放冰箱冻着,等春节再拿出来吃,能省不少钱。”为了避免临近春

节涨价太多,市民洪女士提前向熟悉的猪肉摊点预订了两个猪肚。“现在一斤50元,到了春节可能就涨到70元了。”

在北桥市场内一家水产品店铺前,记者看到鲜活的基围虾、螃蟹、鲍鱼、扇贝等水产品一应俱全。店铺老板说,越临近春节,海鲜价格涨得越快,现在已经有不少市民提前购买虾、鱿鱼等能够储藏的海鲜去冰冻。为了应对春节的购买高峰,店里的水产品种类还会增加。

网“淘”年货掀起热潮

近几年,网购已深入人心。临近年关,拼多多、阿里巴巴、京东等电商纷纷推出跨年秒杀、年货节等活动,引来不少市民网上“淘”年货。

记者点开拼多多App,系统自动弹出“年货节,送你20元优惠券”的页面。随后首页马上就跳出来各种各样的年货大礼包、零食大礼包、点心礼盒等一系列的促销礼盒,也有很多餐具、服

饰、家电家具等商品,基本都有各种优惠和折扣可享受。记者点进盐津铺子品牌的店铺,发现商家针对年货节推出了各种组合大礼包,领券还能立减20元。近期店里的产品已售出10万多件。

“过年家里必备坚果,现在年货节买一箱还送一箱,只要59.9元特别划算。”苏小姐说,今年家里的年货都在网上买,选择多还送货上门,特别方便。

不过,记者也提醒喜欢网购的市民,网上购物和实体店一样,要多比较。随着年货促销活动不断升温,消费者应对同一商品的价格、品牌等多做搜索比较,慎重选择。此外,一些“精明”的商家会在礼盒中加入少量临期商品,以促销方式吸引消费者。因此,对于明显低于市场价的商品,要多长个心眼,防止掉入商家的优惠陷阱。

■本报记者 陈利敏 文/图



各大商超张灯结彩,年味浓。

年夜饭预订火爆 网购半成品成新选择

距离鼠年除夕还有不到一个月的时间,期盼过年的市民,早已经满怀欢喜地开始谋划年夜饭的事儿了。记者走访发现,目前市区各大酒店的年夜饭预订已进入高峰期,不少热门酒店更是出现“一桌难求”的情况。当然,除了外出“围炉”外,不少电商也纷纷推出半成品套餐等服务,让市民的年夜饭有了更多的选择。

部分大厅有余位 年夜饭预订紧俏

据了解,目前年夜饭预订大战已进入白热化,酒店、餐馆预订火爆,部分酒店的包厢已经“售罄”,仅剩大厅的位置。对于有意在外“围炉”的市民,最好抓紧时间预订,不然可能连大厅的位置都抢不到。

记者走访发现,有别于往年的按人数付费,今年各大酒店推出的年夜饭套餐多按桌计算,

每桌可坐8~10人。如漳州荣誉海鲜酒楼每桌2188元起,目前包厢和大厅均已被订满;漳州万达嘉华酒店根据餐厅的不同,推出一桌2588~3888元的套餐,部分包厢则按每人588元计算,现中餐厅包厢已订满;漳州宾馆推出每桌2980~5280元,共有四个价位档次,目前还有少量余位;漳州佰翔圆山酒店,大厅每桌2088元起,包厢每桌4888元起,人少的市民可以选择西餐厅的自助“围炉”火锅。

除此之外,各酒店为了吸引顾客前来预订,纷纷推出了许多年夜饭“大礼包”。例如漳州佰翔圆山酒店除夕当天便有财神现场送红包、送福,还免费帮忙拍摄全家福;漳州万达嘉华酒店现场组织新年趣味庙会寻宝比赛、聚团圆抽奖活动等。

“以前的年夜饭都是爸妈张罗一天,使出‘十八般武艺’端上美味佳肴,吃完还得洗上大半天,太累了。今年我们选择在外面的餐厅吃年夜饭,虽然贵了不少,但大家轻松地吃顿饭聊聊天,我觉得还是值得的。”市民洪女士,半个月前在酒店预订了包厢,准备跟家人好好地吃顿团圆饭。

为年夜饭“加菜” 网购半成品成新选择

随着互联网经济的兴起,网购半成品年

饭逐渐成为市民的新选择。所谓半成品年夜饭,就是真空包装的、食用时只需要加热或炒熟的菜品。

记者在淘宝网上输入“年夜饭半成品”,弹出了数千款商品,价格从几百元到上千元不等,各种口味皆有。“大过年的,一家人好不容易聚在一起说说话,不想手忙脚乱地在家准备饭菜,又不想去闹哄哄的饭店,网上购买半成品是个不错的选择。”市民陈小姐表示,自己在网上预订了一款788元的江南系列家宴套餐,包含16道菜品,有河虾仁、松鼠桂鱼、盐焗鸡、高汤鲍翅肚等,菜品挺丰富,提前预订,还能立减100元。

除了网购套餐外,一些市民则会选择网购单品为年夜饭“加菜”。市民杨先生表示,家里人不多,“围炉”还是以火锅为主,买套餐吃不完,便在网上预订了佛跳墙、松鼠鱼和花雕鸡来“加菜”。“这些菜都是自己不会做的,过年又想吃点不一样的,所以就想着到网上买几样。”

值得一提的是,消费者购买半成品年夜饭应尽量采取预订的方式,这样既能保证提货时的新鲜度,又能避免遇到缺货的烦恼。而在与经营者联系提货时,应该注意选择好时间点,既要贴近年关又要确保快递准时送达。

■本报记者 陈利敏 文/图

温馨提醒>>>

确定消费事项 注意保留凭证

记者发现,在酒店预订年夜饭一般都需要提前交付一定数额的订金。消费者在预订年夜饭时,最好以书面形式与商家约定好具体事项,包括就餐时间、就餐场所、菜单菜名、主要食材的分量、节日期间是否有其他的收费项目等。同时,还要问清是否可以自带酒水、有无包间费等额外收费项目。

如果选择网购半成品,则要选择有资质、信誉和评价较好的商家,购买时要问清保质期和加工日期等信息。由于半成品年夜饭中的

冷盘、热菜、海鲜、点心等保存的要求不一样,有的菜品在-18℃的情况下保质期有九个月,但在0℃至4℃的情况下,保质期只有三天。查收菜品时要注意观察包装是否在运输途中造成破损,购买后回家应分类冷藏存放,避免交叉污染。

此外,消费者要妥善保存发票、短信、网络留言等有效证据,一旦出现质量问题,及时向消委会等有关部门申诉或投诉。

■本报记者 陈利敏 整理



半成品年夜饭菜色丰富

年货街

茉莉花茶如何买？消协比较试验教你选

近日,北京市消费者协会对市场销售的茉莉花茶开展了比较试验,并分三个档次各推出5款品质特征较好的样品,供消费者在购买时参考。

比较试验涉及30款样品,按照价格将产品分为三个档次,200档次的样品10款,售价从390元/千克到440元/千克,400档次的样品10款,售价从720元/千克到878.58元/千克,800档次的样品10款,售价从1320元/千克到1650元/千克。

结果显示,茉莉花茶样品水分、茉莉花干和安全指标农药残留结果均在标准要求范围之内,表现良好。此次比较试验分别对200档、400档、800档的茉莉花茶进行了感官品质分析,同一档

格的茉莉花茶在品质特征上有所差别,每档推出5款品质特征较好的样品,供消费者在购买时参考。

北京市消费者协会提醒消费者,选购茉莉花茶时先看其外观。一般特种、特级等好的茉莉花茶所用原料嫩度好,外形细紧壮结,多毫或锋苗显露,色泽嫩绿,匀整,且净度好。级别低、档次较差的茉莉花茶外形造型特色不明显,色泽黄或黄褐,匀整度和净度较差,多带有茎梗。

茉莉花茶的香气主要是鲜灵度、浓度和纯度。鲜灵是香气表现十分敏锐,即“一嗅即感”是鲜的更高表现,不鲜,陈味都是低档花茶或陈茶的表现特征。浓度是指茉莉花茶的耐泡度。香气持久、耐泡者为浓度好的茉莉花茶。相反香气薄、不持久、一泡有香,二泡就闻不到香气,浓度就差了。纯度是指花香、茶香的纯正度。如茉莉花茶的茶香中不能有烟焦味及其他异味。一般

用高品质的茶坯经精细的、多窨次的窨花工艺,制出的花茶鲜灵度、浓度都较好,香气鲜灵浓郁,且花香持久性和耐泡度很好。

冲泡后将汤沥出,观察汤色,一般情况下汤色以黄绿、清澈明亮为好,黄暗或泛红为劣。然后品尝滋味,滋味甘醇、醇厚、鲜爽为好。

沥出汤后,可以将泡制后的茉莉花茶铺开,查看叶底。一般情况下叶底细嫩多芽或嫩芽多,黄绿明亮为好,粗展、欠匀、色暗为劣。另外,如果多为芽,说明嫩度较好,茎梗多,说明嫩度较差。

在储存过程中,严防与有异味的物质接触,贮茶容器也需要保持清洁无味,并要密封好,以防香气散发。另外需要保存在干燥的地方,如果空气中的水分较多地进入到茉莉花茶里面,会影响茉莉花茶的口感和香气。(据《中国消费者报》)



走进南山素馨驿 品味素食美学

于凡尘中禅定片刻,于生活中感受修行。在市区南山路(南山寺入口旁),有一家倡导健康、绿色、智慧放生的素食餐厅——南山素馨驿。来到这里,你会感叹,在这繁华城市,居然有如此静好的环境。“素简馨香,真味驿站”是南山素馨驿所追求的意境,倡导返璞归真的生活。它不仅给我们带来了健康饮食,更让我们品味到素食美学。

一方清雅 尽享清静平和

步入南山素馨驿,通透敞亮的厅堂映入眼帘,健康环保的木质桌椅、清雅柔和的灯光、精致讨巧的摆设,体现出清静平和、意蕴丰厚的禅意。大面积的落地玻璃窗,让整体空间显得通透、灵动、不拘谨。

门边的绿植、墙角的花朵、中庭的小石头路、悬挂的字画……一切看似随意,却不失雅致。

选择在大厅就座,也不用担心环境嘈杂。因为进门的客人,都会不自觉地被这里的清雅所感染,躁动的心也随之平静,在这儿用餐,实属享受。

如果想要洽谈事情,或者人多聚餐,不妨移步包厢。这里目前有三个包厢,以九华山、峨眉山、南山驿命名。没有浮华的雕饰,装修简约。每个包厢配有一个泡茶区。焚香,泡茶,馨香幽淡,沁人心脾,茶香四溢,齿颊留芳。

一桌珍馐 演绎质朴美味

虽是一家素食餐厅,但这里的菜式并没有因此变得寡淡,相反呈现出一派南北美食交流的缤纷。

竹菇拌雪竹、麻椒鲍片,两道开胃冷盘。香辣浓郁的酱汁,是不少人偏爱的。竹菇、杏鲍菇、台湾雪竹的原汁原味更让人心生欢喜。即便入口带着些许的麻、辣,但最本真的鲜菌珍珠、温润柔滑尽在口中。加入香菇末的脆皮豆排,深得“吃货”的心。外皮酥脆,内里柔嫩,口感超级棒。

野米烩杂粮也值得推荐,用炸过的雁巢做底,将美国野米、黑麦仁、青麦仁、胡萝卜、糯玉米、黄玉米混合翻炒盛入,口感层次相当丰富。咬上一口,味道鲜香,越嚼越有味,让人欲罢不能。

如果你的口味比较重,那一定不要错过酸汤绣球菌。秘制酸汤里,加入了灯笼椒、花椒、小尖椒,辣得恰到好处。看似白木耳的绣球菌,口感嫩滑又脆口,一口接一口,好满足。

这里的养生汤也很不错。玉米、红枣、山药、花菇、当归、参片一锅炖,最后再淋上些许黄酒,美味出炉。看似简单,实则门道颇多,连泡发花菇的水量都有讲究。

酸甜有味则是一道长得像糖醋排骨的菜。浓郁的糖醋汁裹着新鲜“山珍”,点缀着彩椒,吃起来满口生香,口感相当嫩滑。如果不是主厨介绍,你一定猜不到,那糖醋包裹的居然是猴头菇。

此外,还有为善达天、海味一口酥、泡椒天目笋……这里出品的素食,没有过多的添加剂,这些来自食物最原本的味道,是对于味蕾最自然的诱惑,也是我们对于食物本味最虔诚的追逐。就算你平时无肉不欢,也一定能在哪里找到心头好。

天气渐冷,你也可以来吃上一顿素火锅。滋补红糟汤底、祛寒麻油姜汤底、养胃米浆汤底,满满都是温暖的秋冬气息。四五十种可选菌类,配上当季新鲜蔬菜和台湾素丸子,健康又养生。

一片用心 品味素食美学

素菜不“俗”,自然离不开主厨的功劳。品堂の間隙,与主厨方毅彬闲聊开来。从事厨师行业已20多年,但和“素食”亲密接触,则是10年前才开始。10年来,方师傅用自己独到的料理手法演绎着素食的美味。在2017年首届国际素食厨艺大赛上,方师傅凭借一道葛仙米藜麦能量卷,从12个国家的20多名选手中脱颖而出,获得金奖第一名。

成功的素食不能刻意营造荤菜错觉,而是展现素食的本味和精华,简约但不简单,还要让素食美如画。“素食不该只是好吃就行了,还要讲究阴阳调和,食物的营养、食素者的需求等等。”方师傅笑着介绍,“素食都偏寒,所以我会通过煎、炸,或者加入生姜、辣椒等食材,去平它的寒性。”

方师傅介绍,素食还注重“五行入五色、五色入五脏”,所以他的菜品不少是沿着这个理念而创作。仔细一瞧桌上的食物,还真是五彩斑斓。

■本报记者 陈利敏 文/图

美食吧



简约素朴的环境