

社会民生

12月1日起,全国将禁止使用生鲜灯,生鲜灯正式进入“熄灯”倒计时,我市市场反应如何?记者进行了实地走访—— 关掉“美颜”,亮出食品本色

本报记者 何森文/图



11月21日,市民在桃心岛超市(五一路店)的鲜肉区挑选食材。

不知何时起,肉类、蔬菜、海鲜要经过生鲜灯照射,“美颜”后才敢面市。放到自然光下,一些看似“新鲜”的食材马上就被打回原形。今

年6月30日,国家市场监督管理总局修订发布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(以下简称《办法》)自2023年12月1日起施行。

《办法》中明确销售生鲜食用农产品,不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知。今后,买肉变样或许将成为历史。

生鲜灯正式进入“熄灯”倒计时。市场“熄灯”的情况如何?对此,记者进行了实地走访调查。

在市市场监管局记者了解到,11月初,该局就组织大型超市和农贸市场负责人对《办法》进行了解读培训。目前大部分商超和商户已经按照规定停止使用生鲜灯。

11月20日,在华盛购物广场(海洋城店)、桃心岛超市(五一路店)等几家大型商超,记者看到鲜肉区的灯光均已更换成接近自然光的LED灯。在没有了红色“美颜灯”的加持下,鲜肉恢复了其原本的色泽。“以前买肉都要拿到自然光下面看一看才能知道是否新鲜,现在换灯之后就能直接看清楚了,肉是否新鲜一目了然。”在华盛购物广场(海洋城店)正在购买鲜肉的郑女士告诉记者。

汉中桃心岛超市公司负责人万

伟则表示,今年6月,对桃心岛超市(五一路店)进行店面改造升级时,看到了《办法》公布的新闻,就在装修时换上了LED灯。如今,全市9家桃心岛超市都已拆掉鲜肉区上方的生鲜灯,柜台里的肉类褪去“美颜”,回归“本色”。

然而走访中,记者发现部分农贸市场的鲜肉摊上使用生鲜灯现象仍存在。其中,一位鲜肉摊的摊主告诉记者:“只要肉的品质没有问题,其实无论使用什么灯都没有关系,目前我们还没有收到市场关于需要换灯具的通知,如果有通知了,我们会根据要求立刻更换。”

记者手记:除了生鲜灯,糕点店、熟食店暖黄的灯光也让食品获得了更多的吸引力,彩妆店为了让某些色号更“显白”使用冷白色灯光,通过视觉误导手段影响消费者对商品性状认知的现象比比皆是。在提醒消费者擦亮眼睛识破商家“障眼法”的同时,也希望商家能够自觉使用非误导性的营销手段,帮助消费者直观地感知商品性状,在提升商品质量上下苦功夫,才能让消费者放心大胆去购买。

大咸德:传统老字号 呈现新风貌

本报记者 司霄

一日三餐,离不开柴米油盐酱醋茶。说起“大咸德”这个老字号,相信大家都不陌生,它承载了一代代汉中南人的舌尖记忆,是当地百姓钟爱的老味道。那么,延续至今的百年老店如今有何新变化?近日,记者走进洋县的大咸德调味品有限公司,探访老味道里的新故事。

在大咸德调味品有限公司的晾晒场上,几百口土黄色的酱缸沐浴在阳光下,整齐排列着,走近掀开盖子,一缸乌黑发亮的酱油映入眼帘。企业总经理、黑米醋酿造传承人闫汉涛握着大勺,从竹篓中舀出

汁水浇在周围的黄豆上,阳光下,深棕色的酱醋闪着油光,浓郁的酱香扑鼻而来。

“这道工序叫做浇油,能让酱油和大豆充分融合发酵,提高里面的氨基酸成分。我们基本每天会进行浇油,如此循环并晒足半年以上,会更具酱香。”闫汉涛告诉记者,大咸德一直沿用古法技艺,按照“春曲、夏蒸、秋油”的酿造方式,充分利用阳光和优质水源,生产的酱油色泽淡黄,更加鲜浓。

车间内,发酵池里散发出浓郁的醋香味儿。“手工酿醋工序复杂,耗时

耗力,要经过制曲、蒸煮、搅拌、发酵、淋醋等环节,再经过‘夏伏晒、冬捞冰’1年或多年才能成为真正的香醋。”谈起酿造的过程,闫汉涛表示,以匠心做酱油和醋,靠品质取胜,让大家吃到健康的调味品,这是中华老字号屹立百年的“金字招牌”。

据了解,大咸德始于清末年间,距今已有160多年历史,新中国成立后,企业历经公私合营、地方国营、企业转制等多次变迁,曾一度面临经营困难以塑料编织谋生。在这期间,走过百年的老字号并没有丢掉历史传承,而是始终坚守品质,坚持

传承和不断创新,潜心耕耘酱醋产业,通过迁址、扩建、更新设备,逐渐走上正轨。

如今,企业不断改进酿醋工艺流程,提升质量、增加品种,现有朱鹮牌、大咸德牌酿造食醋、酱油、豆瓣酱、料酒、豆制品等五大系列,100多个单品,设计产能1.5万吨,目前年产8000多吨,产值3800多万元,线上线下远销西安、深圳、威海、甘肃等地;产品也时常被邀请亮相各种展会,前店后厂的模式常年接待亲子游、研学游团体,让更多人看到和体验非遗文化。

我为群众办实事

城固小河镇 开展“医保缴费·爱老助老”志愿服务

本报讯(通讯员 赵佳鑫 任城金)您核对一下输入的信息,没问题就能确认支付。”11月21日,在城固县小河镇长坝湾村,志愿者罗鹏耐心地帮村民王林林提供医疗保险代缴服务。

近日,正值城乡居民医疗保险参保缴费的关键时期。小河镇聚焦群众“急难愁盼”的问题,依托新时代文明实践站开展“医保缴费·

爱老助老”志愿服务活动,做好城乡居民医疗保险政策和缴费方式的宣传和代办服务工作。

针对老人没有智能机、不会操作、难以支付等难题,志愿者们上门入户,面对面为村里老人提供办理医疗保险缴费服务,切实为群众办实事、解难题,防止群众“多跑路”“跑弯路”,有效实现参保工作稳步推进,防范化解因病致贫风险。

群众看病丢钱包 民警迅速帮找回

本报讯(通讯员 马康)11月20日下午,南郑区红庙镇群众周某报警求助,称其于今日在南郑区人民医院看病时,不慎将钱包遗失,钱包内有自己辛苦积攒的2800元。接到报警求助后,汉山派出所民辅警立刻行动,通过调取周边视频监控发现钱包已被路人捡走。经多方努力,民警与捡到钱包的路人取得联系,路人将钱款和证件如数归还失主周某。拿到

民警迅速帮找回

失而复得的治病钱,周某感激不已,本不抱有太大希望的他,一个劲地向民警道谢。“这都是我们应该做的,以后一定要细心,保管好随身财物。”民警叮嘱道。

小事暖人心,为民解忧不止步。群众一个满意的微笑、一句感谢的话语,就是对人民警察最大的褒奖。在此,民警也提醒广大群众,出门在外一定要保管好自己的随身物品,谨防丢失。

孩子游戏充值4000元 银行帮追回钱款

本报讯(通讯员 肖惠尹)“感谢你们,帮我们挽回了4000元的损失。”江女士面带笑容地来到西乡农商银行青龙分理处,对银行为其追回孩子充值游戏的钱款表示感谢。

事发数日前,家住青龙村的李大爷匆匆地来到银行,焦急地跟柜员讲述,自己银行卡上的4000元不翼而飞了,银行卡一直在自己身上,近期自己也没有取钱,但钱却不见了。柜员通过查看老人的手机支付记录和银行卡交易记录,发

现有网络充值付款记录。经柜员提醒,李大爷回想起他的孙子这几个月频繁用手机,经多次确认,其孙子承认用其爷爷的手机在某游戏平台充值的事实。

了解情况后,柜员安抚了老人情绪。由于退款程序比较繁琐,李大爷又不熟悉手机操作,分理处柜员主动帮其与游戏平台取得了联系,连续数日向游戏公司申诉并按流程传送了相关证据材料。经历了一个月的持续跟进,为老人追回了游戏充值款4000元。

留坝红叶季旅游火爆「出圈」

带火餐饮 带燃民宿 带俏农特产

本报通讯员 王茜

随着秦岭红叶进入最佳观赏期,大批游客来到留坝赏秋冬景、品美食、住民宿,留坝旅游开启“人从众”模式,各大景区游人如织。在红叶观赏期,该县围绕“吃住行游购娱”等旅游要素,开展“放心游留坝”品牌建设,开发旅游与特色餐饮、精品民宿、优质农产品有机结合,探索旅游新型“聚集地”“引爆点”,让留坝旅游市场火爆“出圈”。

品特色“带火”餐饮

“您几位,吃点啥?给您推荐我们的特色菜蒸土鸡和腊肉排骨,进店必点……”中午时分,老街“八大碗”店里坐满了顾客,服务员倒水、点单、送餐,跑前跑后忙得不亦乐乎,老板张海燕一边帮忙收拾桌子,一边招呼着客人。“八大碗”,位于留坝老街,因菜品别致名声在外,“山美不过紫柏山,好吃还数八大碗”,这是游客对“八大碗”的称赞。张海燕介绍,红叶节期间,一到午饭时间,店里几乎都是满座,人多了还要排队,客人点的都是我们当地的特色菜,从备菜、开店接待,再到收拾清理,要从早上八九点忙到晚上,平均每天的收入都在5000元左右,所以我们忙得也开心!

据悉,红叶节期间,该县大大小小的餐馆饭店客流量普遍高于平常,餐饮业迎来一波消费高峰。不少商家结合当地土特产,纷纷推出了西洋参炖土鸡、香菇鲍鱼、洋芋米饭、洋芋糍粑等特色菜品、小吃,用美食美味吸引游客“留下来”。

优服务“带燃”民宿

红叶节热度持续升温,同样为留坝民宿带来了良好的增收机遇。不少民宿老板表示,自进入10月份,订单就不断涌来,基本都是满房状态。

“我们一共有7种房型20间房,红叶节还没启动,我们的房间就陆续订满了,不少游客都是夏季来住过,秋季又来的老顾客。”花筑·云山阁民宿老板林燕告诉记者,红叶节前期专门针对民宿菜品、服务等方面开展了培训,让大家过来能感受到新变化。

“留坝民宿服务确实做得不错,管家服务挺专业,饭菜味道也好,跟大城市的酒店水平差不多。民宿房间内还放有吐槽卡,这个蛮新颖的。”游客张先生说。

服务好、景色美是留坝民宿留客的“法宝”。为全面提升县内民宿、酒店行业服务品质,该县多次举办民宿管家培训班,从服务意识、服务标准、接待礼仪、人际沟通、县情县貌、民宿管理运营等方面进行专业技能知识培训,全力提升留坝旅游品牌形象和服务水平。

值得一提的是,今年,该县还创新推出“放心游留坝”小程序,进入小程序主页民宿预订,游客可根据出行需求选择民宿。每间民宿酒店还放置旅游“吐槽卡”,游客扫描“吐槽卡”,可在线“吐槽”在留坝住宿、吃饭、游玩中的烦心事,后台统一收集意见,建立问题清单,一对一解决。

提品质“带俏”农特产

随着旅游人气持续高涨,该县特色农特产再次打响知名度,西洋参、蜂蜜等产品再度成为火爆单品,吸引大批游客购买。

“蜂蜜和西洋参是留坝地理标志产品,刚从本地农户手上收购过来,品质绝对值得信赖。”走进秦岭山野农特产店,店内商品摆放整齐、款式多样,店主周玉霞正向客人介绍着当地农产品的品质、功效。一旁,成箱成袋的土蜂蜜、西洋参等农特产打包后整齐堆放,等待发货。

“这是我第二次来留坝,上次在店里买了些特产寄给朋友,大家都说不错,听说最近正是挖西洋参的时候,我就专程过来买西洋参,顺便来看看留坝的红叶。”来自宝鸡的游客李先生说。

好山好水好产品,绿色优质的农特产品一直是留坝的“招牌”。该县积极推行产品质量安全追溯系统,以保护“地标”为重点,从种源控制、标准制定、品牌认证、市场监管等方面强化管理使用,着力将绿色“小特产”打造成知名“大品牌”。目前,拥有“留坝黑木耳”“留坝西洋参”“留坝猪苓”“留坝蜂蜜”“留坝香菇”5个中国地理标志集体商标。

全国雉艺师齐聚青木川古镇赛绝技

本报通讯员 黎德华 文/图

11月14日,宁强县举行“中国·青木川第二届全国雉艺绝技大赛暨第六届千人百桌辅唐宴系列活动”,来自全国各地的12支雉艺队伍在青木川古镇进行雉艺绝技大赛欢度农历新年。

宁强原名“宁羌”,曾是羌族故里,也是羌族文化的发源地,2015年中国民间文艺家协会为宁强县颁发了“中国羌族文化之乡”匾牌。为传承和保护羌文化,宁强县成立羌族雉艺传承保护培训基地,从事羌族雉艺文化研究以及羌族雉艺的传承和保护,举办“中国·青木川全国雉艺绝技大赛”。2023年7月26日,宁强县羌族文化生态保护区通过国家文化和旅游部验收,正式确定为国家级羌文化生态保护区。



甘肃永靖代表队表演雉艺。



陕西宁强代表队表演雉艺绝技——上刀山。



贵州德江代表队在青木川古镇表演雉艺绝技头扎刀片。



陕西宁强郭金奎代表队表演雉艺绝技——过火海。