北京中秋节鲜花等食材新型月饼涌现

稻香村月饼投放增三成

中秋节假日期间,本市蔬菜、猪肉、粮油等生活必需品货源充足,商务部门指导商业企业开展促消费活动,促进消费增长。市商务委重点监测的60家商业服务业企业假日3天累计实现零售额24亿元,同比增长5.4%。

鲜花等食材新型月饼涌现

中秋节假日期间,市场上月饼品类繁多,价格亲民。传统京式月饼仍是大部分消费者首选品类,同时酥皮儿、冰皮儿等广式、西式月饼受到年轻人喜爱。盒装月饼多在每盒200元左右,散装月饼多在每块10元左右。除双黄、五仁等传统口味外,市场上还出现了由茶叶、花等食材制作的新型月饼及现烤月饼。糕点老字号稻香村今年推出25种口味的散装月饼,市场投放量4700吨,较去年增长近30%。

据北京市电子发票信息服务平台数据显示,节日期间全市开出月饼消费电子发票3.3万张,同比增长4倍多,金额达255.2万元。

老字号酒楼受到热捧

市商务委主办的"中秋美食节"活动共有23家餐饮企业等现场展销,为消费者提供中秋特色美食。节日期间,翠微大厦、超市发等企业零售额同比增长10%以上。

节日期间,餐饮企业主推寓意团圆、亲情的菜品及秋季养生菜肴,知名餐饮企业餐位紧俏。据悉,砂锅居、烤肉宛、曲园酒楼等老字号餐饮企业翻台率在1.5次以上,镇店名菜更是热销,如烤肉宛、烤肉季的烤肉,单日最高销售均在1700斤以上。大众餐饮也受到市民追捧,眉州东坡酒楼、金鼎轩营业额同比增长10%以上;曲园酒楼、马凯餐厅等老字号餐饮企业营业额同比增长5%以上。

链接

123万游客公园里过节

近日,来自市公园管理中心的消息,中秋节三天小长假,北海、景山、天坛等北京市属11家公园及中国园林博物馆共接待中外游客123万人次。

市公园管理中心发布,中秋假期最后一天,秋高气爽,蓝天白云映衬下游园舒适度极高。市属公园游人如织,中秋节日氛围浓厚而热烈。24日晚是中秋夜,各大公园都增加了晚间职工值守和服务引导力量,保障游客赏月游览。

据统计,中秋小长假期间,市属公园及中国园林博物馆的中秋主题活动、文化创意展示、特色文化展览等25项"中秋悦园"主题游园活动异彩纷呈,吸引各界游客广泛参与、团圆游园过中秋。中秋假期三天累计接待游客达123万人次,节日环境、舒适度及整体秩序良好。

秋天是北京最美的季节,中秋节后北京市属各大公园里依旧"花事不断"。北海公园内远道而来的开封艺菊以婀娜的姿态喜迎五湖四海的宾朋;陶然亭公园的造型菊艺展示仍将持续;第26届北京市花展在北京植物园开幕在即。此外,颐和园和香山的古桂花都在最佳观赏期,中山公园自主培育出"红魁""紫魁"等十余个优秀的大丽花品种更着妖娆动人。 **(北京晨报)**

虹鳟"变身"销量不升反降

生食三文鱼标准或尴尬回炉

想点三文鱼,没准儿端上桌的却是淡水虹鳟。在8月10日中国水产流通与加工协会颁布国内首个《生食三文鱼》团体标准后,疑虑重重的消费者对三文鱼和虹鳟的热情都明显下降。

将淡水养殖的虹鳟正式归入三文鱼,这份团体标准原定9月15日前后正式实施。但近日获悉,这一标准可能回炉,农业农村部、国家标准委等多个部门正酝酿在本月底前专门对这一标准进行讨论与论证。

虹鳟变三文鱼消费者不买账

尽管标准尚未落地,但虹鳟类三文鱼已经悄然写入一些餐厅的菜单。位于朝阳区石佛营路的一家白鹿江西餐厅,其菜单中对三文鱼的描述,就包括了大西洋鲑、阿拉斯加鲑鱼以及"虹鳟"等。不过,店员介绍,几乎没有顾客点虹鳟,整体三文鱼类菜品的销量也降了两成。在丰台最大的水产市场京深海鲜市场,一位商家介绍,最近关于虹鳟的争议越来越多,对销售影响不小,顾客最担心的就是虹鳟生吃的安全性,"近两个月来虹鳟的销量大约降了45%至50%。"

虹鳟在网上的销量同样不乐观。青海民泽龙羊峡生态水殖有限公司是《生食三文鱼》团体标准的制定者之一,记者在其天猫旗舰店发现,其标明虹鳟的三文鱼销量有限。如其三文鱼中段礼盒900g月销量为1件,三文鱼中段礼盒1500g的月销量是7件。

在饿了么平台上,消费者对虹鳟也不太买账。鲜渔码头售价108元的虹鳟刺身,月销售额为0;奔波灞海鲜52元的鲜活虹鳟鱼,月销售量只有1份。

商家主动下架虹鳟产品

北京京客隆产品研发中心经理李生表示,《生食三文鱼》团体标准提出,包括虹鳟在内的三文鱼不得检出寄生虫,以他的个人观点来看,"虹鳟"只要在人工养殖过程中严格遵循相关标准,做好寄生虫的预防工作,保证冰鲜运输过程中不发生二次感染,生食"虹鳟"应该是可行的。

不过,对于将"虹鳟"纳入三文鱼行列,业内反对声浪很大。"我不知道大家是否还记得前些年在北京,有些食客因为吃了凉拌福寿螺肉,最后患上线虫病的事。"北京超市发生鲜部经理孙鹤已经做了十多年的水产采购,他明确表示:"我们业内对于三文鱼的认知,最正宗的就是大西洋鲑,最多也就是再加上俗称大马哈鱼的阿拉斯加鲑鱼,因为它们都是在海水中长大的。淡水鱼就不同了,它的寄生虫会直接危害人体健康。"孙鹤介绍,超市发已经在内部下发了通知,一律不销售虹鳟。

作为电商平台的风向标,此前京东已经主动下架了虹鳟鱼产品。日前,记者在京东上所能找到的唯一虹鳟类食品,只有虹鳟鱼子酱罐头。

虹鳟到底在三文鱼市场上占多大比例?此前,央视的报道称"国内三文鱼1/3产量来自龙羊峡"。但中国水产流通与加工协会对此予以否认,称目前国产虹鳟鱼产能相对较低,消费量的上升只能靠进口,每年总体生食三文鱼消费量在10万吨至12万吨,其中国产虹鳟仅占1万多吨。

新团体标准的横空出世,理论上应该是有助于淡水虹鳟抢占更大市场。但事实上,大批消费者甚至是行业人士"用脚投票",已经让一些大型水产市场的虹鳟销量打了对折。记者致电中国水产流通与加工协会时,相关负责人也承认,目前虹鳟的整体销量确实下降了不少。

多部门或重新论证三文鱼标准

与普通国标和行业标准不同,这次《生食三文鱼》标准采用的是相对少见的团体标准形式。中国水产流通与加工协会相关负责人解释称,国标和行业标准的特点是更具强制力;而团体标准主要是由行业协会与企业参与制定,是一种企业自愿采用的标准,并非在全行业内强制执行。

据了解,由于这一标准引发了轩然大波,农业农村部渔业局、国家标准委、中国水产流通与加工协会等有关各方,预计近期将专门就此事进行重新讨论与论证。

中消协相关负责人表示,标准制定应经各方协商一致。以《生食三文鱼》团体标准为例,淡水鱼涉及寄生虫风险,可能影响消费者人身安全,因此协商的对象不仅包括企业、行业组织,也应包括消费者。该标准的研制和发布主体是一家协会和13家企业,企业可能会基于自身立场来制定有利于它自身的标准。因此,如果有关主管部门能加强引导和监督力度,对该标准进行重新讨论与论证,无疑更为妥当,也更有利于这一市场的整体健康发展。 **(北京日报)**

阳澄湖大闸蟹开捕

价未涨 出口物流提速

中国苏州阳澄湖大闸蟹开捕节21日在"阳澄湖大闸蟹之乡"昆山巴城举行。据苏州市农业委员会副主任陆志荣介绍,今年湖区河蟹长势良好,品质优良,平均规格为3.56两/只,高规格蟹有所增长。

"一蟹上桌百味淡",阳澄湖大闸蟹以青背、白肚、金爪、黄毛、蟹黄肥厚、滋味鲜美而享誉海内外,每到食蟹季,更是供不应求。

陆志荣表示,今年阳澄湖大闸蟹网围养殖面积已压缩至1.6万亩,但水源水质和生态环境的优化带动了大闸蟹品质的提升。据9月19日的抽检数据分析,河蟹的平均规格为3.56两/只,其中雄蟹3.94两/只、雌蟹3.17两/只,与去年同期相比雄蟹增长4.8%,雌蟹增长8.6%。预计全年河蟹的产量将在1300吨左右,较去年有小幅上升。

随着食蟹旺季的到来,蟹农王峥忙得每天只能睡上4个小时。"大闸蟹夜里活动量最大,夜里需要两个小时倒一次地笼(捕蟹的笼子)。"白天还要忙着招待食蟹客,"一些台湾的朋友念着我家的大闸蟹,每年都会来"。

据其介绍,今年半斤多的蟹多了很多。目前,3两母蟹、4两公蟹一对(外贸收购的规格),出水价在130元人民币/斤左右,与去年持平。

阳澄湖大闸蟹从卖现货,到卖期货,成为网红产品,养蟹、吃蟹、卖蟹已经形成一条产业链。据巴城镇统计,围绕阳澄湖大闸蟹做餐饮生意的大小饭店多达1300家,有近3万人直接或间接参与大闸蟹经济产业链,大闸蟹经济年产值近38亿元人民币。

开捕的启幕,令阳澄湖周边的小镇都变得热闹起来,五彩缤纷的店招、路边排成长龙的车队、门店里买卖的讨价还价声,还有玻璃缸里"横行霸道"的大闸蟹。开捕节也更像一场狂欢,来自五湖四海的游客欣赏着阳澄湖水天一色的美景,听着原生态民歌以及地方戏曲表演,吃着大闸蟹,感受着独特的江南水乡风土人情。

各色快递运送车来来往往,异常忙碌。据顺丰速运集团副总裁、华东大区总裁徐前透露,为解海外华人对家乡味道的惦念,今年阳澄湖大闸蟹运送线路已覆盖日本、迪拜及部分东南亚国家。从湖中捕捞直达餐桌将实现48小时内送达。26日,一批阳澄湖大闸蟹将出口日本,运送环节中将通过抽检等措施确保输出品质,体重、肥满度、常规营养成分指标、安全卫生指标等均将作为参考标准。

(中国新闻网)