

不卖包装回归本色

老式月饼受欢迎

信阳消息(记者 王洋)没有五花八门的馅料,没有高端大气的包装,就凭借着熟悉朴素的味道,老式月饼在中秋市场上,越来越受到市民的欢迎。

临近中秋,月饼销售渐热。在各大超市卖场,从流水线生产出来的带包装的广式月饼是绝对的主角,而一个简单的塑料盒,一层薄薄的纸还浸透出点点油印,老式月饼与它比起来,外表显得有些寒碜,馅料更是单一,大多是传统的五仁、桂花、豆沙、芝麻之类。但记者采访发现,老式月饼受到很多中老年人的喜爱,市民对这种传统月饼的回归表示欢迎。

“我还是喜欢吃这种老式月饼,皮厚酥酥的,馅不是很多很甜,口感清爽、不油腻,就是记忆中的味道,一直没有变。”在民权路一家超市内,50多岁的袁阿姨在琳琅满目的月饼中,毫不犹豫地选择了几盒椒盐、桂花口味的老式月饼。不打华丽牌,反而转向怀旧、古朴风,超市里一些用草纸包裹、草绳捆绑的老式月饼,也因为包装传统,吸引了不少年轻顾客的好奇和注意。“看包装挺好玩的,小时候吃过这样的,买一点回去尝尝,咱也怀旧一把。”正在购物的刘小姐说。超市负责人告诉记者,相比制作精美的广式月饼,老式月饼包装上不占优势,但它仍有市场,而且销路不错。“他承载了很多人的回忆,而且现在人们比较注重饮食健康,而传统的厚酥皮老式月饼正好比较低糖、低油。”



民权路一家超市内摆放的老式月饼



昨日,在中秋节即将来临之际,信阳市义工联的志愿者们来到谭家河乡新屋幼儿园,为孩子们送来月饼。此前,志愿者们了解到,这里的孩子很多都是留守儿童,他们的父母常年在外打工,中秋团圆对他们来说只是个奢望。为了让孩子们感受到传统节日的氛围和欢乐,志愿者们为孩子们送去节日的礼物和祝福。图为志愿者为孩子们分发月饼。

首席记者 张方志 摄

记者逛市场

无花果挑选有妙招 色泽饱满是好果

信阳消息(记者 韩蕾)“那两个无花果已经熟透了,得赶紧摘下来!”昨日,家住工区路的刘大爷看着自己院子里的无花果树上不少果子都熟透了,就赶紧招呼邻居李大爷过来品尝,“老李,尝尝我刚摘的这几个果子,甜的很。”

记者在刘大爷住的小区里看到,几乎每排居民楼前都种着一颗无花果树,而且果实也都挂满枝头,不少居民都摘

下自家种的无花果,送给邻里品尝。“因为无花果食用价值高,所以我们小区种了不少!”今年60岁的陈大妈告诉记者,她家的无花果树种了很多年了,刚开始结果也没人吃,但自从了解到无花果不仅含有维生素、矿物质等营养物质外,还能开胃健脾后,不仅自己吃,还给周围邻居送点,“吃起来像香蕉,口感好,所以多吃点肯定没错!”

无花果除了当水果一样食用,还可以用来煲猪肺、炖瘦肉等,理气祛痰,所以颇受市民喜爱。“无花果的鲜果平时是不容易买的,所以今天我就多买点,这样吃得才比较过瘾!而且吃不完还可以炖汤喝,一举两得,多划算。”正在一家水果摊选购无花果的小雯说,“挑选无花果,一定要选色泽鲜艳饱满,尾部的梗也要呈现鲜绿色,这样才算新鲜,一般捏着软些的偏成熟。”

创卫知识

创卫健康知识

(接上期)

150、为什么说暴饮暴食有害健康?

答:暴饮暴食打乱了胃肠正常消化的规律性及最大承受限度,过大体积的食物会造成胃急性扩张,使人感到腹胀、腹痛,引发急性胃炎、胃穿孔等疾病。

151、在炎炎夏日我们应该饮食清淡,拒绝荤菜?

答:错。

152、人体比较容易缺乏或不足的维生素有哪些?

答:有维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素C等。

153、动物性油脂和植物油脂有何不同?

答:动物性油脂主要含饱和脂肪酸;植物油脂主要成分是不饱和脂肪酸,不饱和脂肪酸易于消化,并有软化血管的作用。

154、人体的正常体温是多少?

答:36.2℃~37.2℃(口腔),36℃~37℃(腋下)。

155、人体的正常脉搏是多少?

答:60~100次/分钟。

156、人体的正常血压是多少?

答:收缩压90~140毫米汞柱(mmHg)且舒张压60~90毫米汞柱(mmHg)。理想的正常血压收缩压<120毫米汞柱(mmHg)且舒张压<80毫米汞柱(mmHg),而收缩压120~139毫米汞柱(mmHg)或舒张压80~89毫米汞柱(mmHg)为正常高值。

157、心脏在人体的什么部位?心脏有什么功能?

答:位置:位于人体胸腔内中部偏左,夹在两肺之间,大小与本人的拳头差不多。功能:心脏是血液循环的动力器官,它好像一台血泵,不停地收缩与舒张,将血液输送到全身各器官。

(未完待续)