

生活必需品
市场看台

上周“菜篮子”价格稳中有升

本报讯(记者 宋建巧)据市物价局价格监测中心的监测数据,上周我市粮油、肉蛋价格基本稳定,受降温影响,蔬菜价格走高。
粮食价格稳定。上周,我市农贸市场面粉特一粉和精制粉主销价格(25公斤装)为1.8元/500克和1.6元/500克,与一周前价格持平,比去年同期价格高12.5%和8.1%。
食用油价格平稳。我市主要超市上周金龙鱼花生油、花生调和油和大豆油价格分别为119.9元/5升、56.9元/5升和56.9元/5升,价格保持平稳。
生猪和猪肉价格平稳运行。上周,我市的生猪出场价格(中单报价)为7.80元/500克,与一周前价格基本持平。农贸市场猪肉后腿肉和精瘦肉主销价格为14.0元/500克和15.0元/500克,与上月价格持平,比去年同期价格低6.7%和6.3%。牛羊肉价格稳定。农贸市场鲜牛肉和鲜羊肉主销价格分别为28元/500克和32元/500克,与上月价格持平,比去年同期价格高12.0%和6.7%。
鸡蛋价格低位波动。上周,我市鸡蛋出场价格(荥阳报价)为3.9元/500克,与前一周期价格持平。农贸市场鸡蛋主销价格为4.6元/500克,比上月价格高2.2%,比去年同期价格低6.1%。大型超市鸡蛋促销价格为3.99~4.35元/500克。
蔬菜价格上涨。受气温降低影响,上周我市蔬菜价格上涨。河南万邦农产品物流中心27个蔬菜监测品种中,11个品种价格上涨。涨幅最大的品种为菜花,涨幅为57.9%;纬四路农贸市场29个蔬菜监测品种中,13个品种价格上涨,16个品种价格持平。涨幅最大的为冬瓜和白萝卜,涨幅均为50%。

二手房中介协议范本实施

本报讯(记者 刘招)昨日,记者从市房管局获悉,为规范二手房市场交易规范,避免纠纷,20日起,《郑州市存量房(二手房)出售委托协议》、《郑州市存量房(二手房)购买委托协议》示范文本,在全市正式推行使用。
据市房管局相关负责人介绍,由于目前市场中仍有一定数量的“黑中介、灰中介”,甚至还有部分经纪管理部门备案中介机构,为了招揽业务,在接受代理业务时,不与客户签订书面服务协议,口头随意承诺,造成消费者利益受损。为提升行业整体服务水平,保障存量房交易当事人合法权益,2012年底,市房管局首先推行了《郑州市存量房(二手房)买卖合同》,由于《买卖合同》选择性条款、提示性条款较多,交易当事人责权利明确,为维护存量房交易当事人的合法权益发挥了积极作用。该合同推行使用1年来,我市因存量房买卖产生的纠纷大幅降低,消费者正确签订《买卖合同》出现纠纷接近零投诉。因此,在此基础上,又起草制定了《郑州市存量房(二手房)出售委托协议》、《郑州市存量房(二手房)购买委托协议》示范文本,目的就是使二手房交易方面的合同体系得以进一步完善。

精品“年博会”将于下月中旬举办

本报讯(记者 成燕 实习生 刘维佳)记者昨日从有关部门获悉,由中国商业联合会、省商务厅、省贸促会共同主办的“第四届全国购物节暨郑州精品年货博览会”(简称“年博会”)将于明年1月11日至20日在郑州国际会展中心举行。
据了解,郑州精品年货博览会是商务部“年货购物节”重点支持项目,经过几年培育,已逐渐成为中原地区规格高、影响大、层次高的综合性节日会展。本届“年博会”以“扩大节日消费,促进经济增长”为目的,以“绿色消费、健康生活、和谐郑州”为主题,实行政府主导、行业协会带动、市场化运作,在参展规模、层次、水平等方面都将实现新突破。
本届展会展览面积近2万平方米,参展品种近万个,省内外近千家企业将参展,实行厂商直接销售方式,一些知名原生态农产品将会上销售。

郑州富士康年末产量大幅增长

本报讯(记者 刘招)昨日,记者从市工信委获悉,郑州富士康今年1~11月份手机产量达到8148.6万台,同比增长44.85%;完成工业总产值1446亿元,同比增长47.08%。
今年前11月,郑州富士康手机产量达到8148.6万台,同比增长44.85%;完成工业总产值1446亿元,同比增长47.08%。其中,11月当月手机产量达到1535.1万台,同比增长29.1%,比上月增长59.6%;完成工业总产值285.5亿元,同比增长25.2%,比上月增长38.6%。初步预计今年全年手机产量有望接近1亿台,完成工业总产值有望突破1700亿元。
对于年末产量暴增,业内人士认为,是由于苹果5S、5C俏销,使郑州富士康开足马力,满负荷运转。

上月省消费市场仍呈回升态势

本报讯(记者 成燕 实习生 刘维佳)记者昨日从省商务厅获悉,11月份,我省消费市场继续保持稳中回升态势。该厅监测的500家中大型零售企业销售额比去年同期增长10.3%,增速比上月加快0.2个百分点,比上年同期加快0.7个百分点。1~11月,500家中大型零售企业销售额比去年同期增长9.6%。
网络销售旺盛。11月份,我省网络购物保持高速增长,据阿里巴巴官网数据,“双11”当天,我省消费者网购成交额达13.6亿元,位居全国第十位。其中,郑州以3.94亿元的成交额名列全省第一。
农村消费增速高于城镇。11月份,500家中大型零售企业城镇销售额比去年同期增长9.5%,农村消费增速高于城镇3.9个百分点。
快速消费品销售好于耐用消费品。11月份,食品、服装、日用品类商品销售额比去年同期分别增长18.6%、15.1%和14.7%,家具、家电和汽车类销售比上年同期分别增长3.1%、8.9%和11.3%。
文化、休闲、体育娱乐用品销售增长加快。11月份,文化办公用品、书报杂志、电子出版物及音像制品类、体育及娱乐用品类销售比上年同期分别增长10.2%、14.6%、19.4%和22.6%,增幅分别比去年同期加快1.3个、4.2个、3.8个和2.6个百分点。

高新区地税局积极推进重点工作

本报讯(通讯员 李晓均)郑州市高新区地税局近日推出一系列工作部署,深入贯彻党的十八届三中全会精神,积极推进当前重点工作。
该局大力依法组织税收收入。实现税收总量与质量的有效提升,为经济社会发展提供财力支持。同时积极构建服务型税务机关。简化办税流程,完善一站式、一窗式服务等措施。切实提高干部队伍素质。围绕“凝聚正能量、实现新发展”和系统核心价值理念,加大教育培训力度,大兴学习之风。提前研制订明年工作思路。以贯彻落实党的十八届三中全会精神和省、市、局要求,在加强对国家财税体制改革和经济运行情况等方面的关注和研究,有效把握税收状况的基础上,提前谋划2014年的工作思路。



菜农在大棚内采摘辣椒

新闻链接

农业部财政部 开展北方城市冬菜开发试点

新华社北京12月22日电(记者 董峻)记者22日从农业部了解到,为解决北方冬春蔬菜淡季供应问题,农业部、财政部两部委正在东北、华北、西北8省份开展北方城市冬季蔬菜开发试点,中央财政资金安排1亿元,每个试点城市建设2500亩以上的标准化设施蔬菜生产基地。
当前我国蔬菜供应总体充足,品种丰富,但季节性、区域性的均衡供应问题依然突出,特别是北方城市冬春淡季供应问题更为突出。农业部的一项调查显示,甘肃兰州、山西太原冬春淡季地产鲜菜比例仅占20%左右,哈尔滨则不到5%。
对此,农业部党组成员、总经济师杨绍忠表示,在继续抓好南菜北运基地生产的同时,将大力开发北方城市冬季设施蔬菜,提高应急供给能力和自给水平。
杨绍忠说,全国节能日光温室达1400多万亩,覆盖南起长江流域北至黑龙江、新疆等地,可在室外零下20℃严寒条件下不加温生产黄瓜、番茄等喜温蔬菜。加上日光温室蔬菜生产属于高效农业,农民发展的积极性高。然而,缺乏科学规划引导、设施建造不规范、标准化生产水平较低等问题制约了北方城市冬季设施蔬菜生产发展。
为此,农业部、财政部要求试点城市重点抓好设施和技术的规范化,努力提高设施建造的标准化水平,切实落实标准化生产技术规程;充分发挥龙头企业或农民专业合作社在资金、技术、销售渠道等方面的优势,提高设施蔬菜生产的组织化、规模化和产业化程度,示范带动设施蔬菜大规模发展。

22日是冬至。在这个寒冷的时节,通过温室大棚,北方老百姓吃到品种丰富的新鲜蔬菜已不是难事。然而,当越来越多的大棚菜端上餐桌,一些人担心,大棚菜能放心吃吗?会对生态环境造成污染吗?菜地一年四季不休耕,土壤连作影响何在?对此,记者近日采访了有关专家。

三问大棚菜

一问 大棚菜对生态环境影响几何

沈阳农业大学副校长李天来,是否导致生态环境污染,与设施蔬菜生产没有直接关系。也就是说,露地蔬菜如果“大肥、大水、大药”同样会导致环境污染。因此,蔬菜科学栽培管理最重要。
这一观点也得到全国农技推广中心首席研究员张真和的

认同。
他说,不管是设施种植还是露地种植,如果不注意合理施肥、科学用药,都可能造成土壤、水体污染,这和用不用温室大棚没有必然联系。尽管设施里的土壤利用率和产出率显著高于露地,必须加大施肥量,但是只要按照目标产量进行测土

配方施肥,是没有问题的。
如何减少不必要的化肥、农药使用?
专家指出,对于病虫害,可以使用防虫网、高温闷棚等物理防治措施,生物农药等生物防治措施,以及膜下滴灌、通风等农作防治措施等。同时,多用有机肥、生物肥。

二问 大棚菜能放心吃吗

“蔬菜品质受品种遗传特性、土壤营养、环境条件和栽培技术等多方面影响。无论是否是设施蔬菜,如果上述诸多方面运用不当,都会影响蔬菜品质。而即便蔬菜品质不高,也只能说这种蔬菜的一些营养供应不足,谈不上影响人体健康。”李天来表示。
“发达国家经验已经证明,设施农业可以实现生态友好、质量安全的蔬菜生产。”张真和

说,蔬菜的食品安全问题主要是杀虫剂类农药残留超标。实践证明,设施蔬菜通过采用防虫网封闭条件下生产,加上色板诱杀等生态防治技术应用配合,病虫害种类显著少于露地,危害程度也轻,质量安全更有保障。
那么,设施蔬菜与露地蔬菜营养成分有区别吗?
中国农业科学院蔬菜花卉研究所所长杜永臣说,从理论

和实际来讲,设施蔬菜和露地蔬菜的营养成分没有太大差别。
“当然,在玻璃温室和使用紫外线吸剂的薄膜棚室,对于必须紫外线参与才能合成的花青素的蔬菜产品着色不好。”张真和说,例如茄子可能变成花茄子或绿茄子。而有些蔬菜在设施条件下生产,品质会有所改善。如茎叶类蔬菜的纤维化程度降低,吃起来更脆嫩。

三问 “连作障碍”如何解决

“土壤连作障碍是目前设施蔬菜生产中最严重的问题之一。”中国农业科学院植物保护研究所研究员李世忠指出,这会导致病害加重,植株生长发育不良等。农民为防治出现的病害,增加产量,又大量施用化肥农药,更进一步引发了环境污染和食品安全问题。国内很多科研

人员都在研究解决之道,已经有一些办法,但要在研发、政策支持、培训、宣传方面加强引导,也要把现有技术运用到生产中。
张真和也指出,通过科学应对,可以避免和减轻土壤连作障碍;测土配方施肥可减轻和避免土壤次生盐渍化导致的障碍;嫁接换根,用抗病抗逆能

力强、利于优质高产植物作砧木嫁接黄瓜、茄子、辣椒等蔬菜,也可有效克服连作障碍。
此外,采用生物修复,可以实行3年以上不同科的作物轮作,如与水稻、玉米、大豆等作物轮作。还可以采用热水灌注法消毒,然后用生物有机肥恢复土壤生态系统。据新华社电

豫菜归来

关注豫菜系列报道之三
本报记者 宋建巧

八方美食逐鹿中原

新中国成立后,脱胎宫廷菜,技艺传统、精巧的豫菜,成为国宴的基础菜系。20世纪50年代初期,饮食文化界讨论八大名酒、八大名菜、八大菜系时,豫菜位列八大菜系之一。
据餐饮业前辈回忆,因为豫菜的流行,当时豫厨遍布京城,去北京知名饭店吃饭,“去一家一问,厨师长是咱们河南人,再去一家还是如此。”
最先将豫菜从神坛上拉下来的,是携裹着内陆少见的燕鲍翅的粤菜。
十一届三中全会后,深圳特区带动广东经济飞速发展,在全国都大着舌头讲广东话的时候,粤菜也迅猛出击,席卷全国。
知青村大酒店管理有限公司董事长周运友回忆说:出身“豪门”,加上食材新奇,燕鲍翅等生猛海鲜内地厨师很少会做,粤菜和粤厨成了香饽饽,大街小巷高中低端粤菜几乎到了泛滥的地步。
与此相对应的是,豫菜生意大幅萎缩,厨师队伍大量流失。据省餐饮与饭店行业协会常务副秘书长张海林介绍,上世纪90年代,豫厨工资一般在一千元甚至几百元,而粤厨的工资已两三万元了。高薪诱惑下,不少豫厨出走,改弦易张,转行做起了粤菜。
冲击一波接着一波,川菜、湘菜、杭帮菜……在中原攻城略地,一路凯歌。八方美食你方唱罢我登场,把中原餐饮市场搅得红火一片。而本土的豫菜却日

渐式微,偃旗息鼓,在上世纪90年代,正宗豫菜餐厅几乎绝迹。21世纪初,时任香港特别行政区立法会主席范徐丽泰来到郑州,提出要品尝豫菜。接待部门找遍我市二星级以上的酒店,竟没找一家。

夹缝中的突围

曾经的荣光散去,复兴的梦想被提上日程。
有人开始“创新”豫菜,粤菜盛行时做燕鲍翅,川菜风靡时加麻辣,随波逐流的结果是让豫菜变得面目全非,不知“身为何人”,连忠实的豫菜拥趸者也弃之而去,本土招牌号召力不再。
该如何复兴豫菜?省餐饮与饭店行业协会会长曲安民给出答案,先学会继承,在继承中找到每个菜品的源头,然后才是创新和突破。
定位精确,特色鲜明,抢占市场不再难,“阿五美食”即是例证。主打新派豫菜的“阿五美食”一开业就生意火爆,顾客需要排队候餐。“打出自己的品牌菜,要勇于创新,把各大菜系的精华‘拿来’,不管是烹饪技法还是色、香、味、意、形、养,都应为我所用,融于传统豫菜,最终形成自己的特色。”河南阿五美食有限公司董事长樊胜武如此透露他的成功秘籍。
复兴豫菜,不能只是在家中喊口号,还要勇敢地走出去,全方位展现自己。为了参加在杭州举行的第二届中国饭店文化节暨首届中国面条文化节,保证评委吃上原汁原味的河南味道,萧记面食有限公司不惜将几十斤高汤冷冻后空运到现场,最终成功入围

“中国十大面条”,在全国打响“豫”字招牌。
今天,走在郑州街头,稍加留意,就能发现一个个豫菜馆:阿五美食、厨乡美食、煜丰美食、萧记烩面、河南百年老妈、大长垣等等,豫菜复兴,效果初现。

豫菜迎良机

中烹协发布的数据显示,今年2月以燕鲍翅为主要特色的高端餐饮业业绩下滑明显,部分高端餐饮企业2月份营业收入下降幅度超过50%。
张海林透露,其实早在“国八条”出台的前几年,高端餐饮衰势已显,“国八条”起到的是一个催化作用。在市场和消费者越来越理性,餐饮回归本质的情况下,豫菜将迎来新一轮兴市良机。
外部竞争环境趋于温和,也为豫菜兴市提供难得机遇。
曾经剑拔弩张的各大菜系,开始握手言和。“如今你已经很难将某个菜馆统统地分为豫菜馆、川菜馆还是粤菜馆了。”市饮食有限责任公司宣教科科长利宝生介绍道,受大众普遍喜欢的菜品,如川菜中的鱼香肉丝,豫菜代表菜扒广肚等,很多菜馆都同时在卖。各个菜系之间,已经走向一条你中有我、我中有你的共融格局,豫菜发展道路日渐宽广。
兴市之机,豫菜技艺将面临“大考”。张海林认为,在整个餐饮业回归本质的时候,菜系间拼的将是技艺的高低,考验豫菜真正技艺的时刻到来了。能以平常食材做出非常佳肴,“能把一条鱼卖出一条龙的价钱,那才是本事。”

商家预热圣诞经济



本报记者 郑磊 摄

本报讯(记者 郑磊 实习生 陈燕南)虽然圣诞节的钟声还未敲响,但不管是实体店还是网络上,绿城商家圣诞促销大战已悄然打响:大街小巷节日氛围已相当浓厚,不仅圣诞歌曲不绝于耳,可爱、漂亮的圣诞礼品更是早早就绚丽登场,众商家都期待年底赚个盆钵满盈。
银光闪闪的圣诞老人、精心装扮的圣诞老人、五颜六色的装饰球……在火车站附近的小商品城内,圣诞饰品早已进入热卖期,几乎每个商家内都是人头攒动。记者留意到,在这里,诸如圣诞老人、彩带、圣诞帽等饰品一应俱全,价位从十几元到几百元不等,店内市民购买热情高涨,很多消费者都是直接手提黑色大塑料袋批发饰品,生意十分火爆。“儿子喜欢圣诞物品,所以每

年我都会带孩子和爱人一起来选购,在圣诞节前将家里简单装饰一下,让孩子更能感受到圣诞气息。”正在商场挑选圣诞礼物的市民王博告诉记者,小点的圣诞树十几块钱,几年换一次就够了,所以每年只买些装饰物就可以了。
记者发现,不光圣诞礼物热卖,市区一些酒店、咖啡厅、KTV也适时增设圣诞派对、联谊会等互动项目,一些西餐厅还打出“圣诞节自助餐,免费供应红酒”、“圣诞情侣套餐”等项目。
不光实体店热衷“圣诞效应”,网上各类圣诞商品也不甘示弱。记者登录淘宝、唯品会等网站发现,各网店纷纷打出“圣诞狂欢”牌,包括圣诞树、圣诞帽等圣诞饰品,巧克力、圣诞老人玩偶等圣诞主题商品均出现热销势头。



本报记者 李焱 摄