

老式不老 新式吸睛

我市月饼市场进入销售“黄金期”

□记者 张艳丽 文/图

本报讯 随着中秋佳节临近,我市食品市场成了月饼的舞台。近日,记者走访发现,我市许多超市、烘焙店将各式各样的月饼摆在了最显眼的位置(如图)。

老式月饼依旧香甜

连日来,周口市中心城区六一路市直幼儿园附近的李记老式月饼店处于一年中的销售“黄金期”,其自制的老式月饼,吸引了很多市民前来选购。

“这‘青红丝’、大块冰糖的老月饼,爽口、不粘牙,我们老年人就爱吃这样的月饼。”年近70的张老先生说,老式月饼是他记忆中中秋节的味道。

记者在采访中发现,老式月饼的表皮疙疙瘩瘩,看起来不像新式月饼那样光鲜漂亮,但是闻起来却有一种独特的香醇味道。“我家常年手工制作的月饼就是五仁、豆沙、枣泥、酥皮这几样。老式月饼使用的是传统工艺,且零添加,吃起来更健康、有味。”一位常年出摊卖月饼、点心的中年妇女告诉记者,现在老式月饼的销量非常好,不但有常年光顾的老顾客,也有慕名而

来的新顾客。

“给我拿两斤酥皮和五仁的。”一位50岁出头的顾客边付钱边说,她小时候过中秋节,就是一家人围坐在一起吃这种半斤重的老式月饼。

买了几斤老式月饼的王女士告诉记者,她是跟着家里的老人慢慢吃出老式月饼的好来。因为非常爱吃老式月饼,所以她平日里也会来买。

新式月饼吸引眼球

“今年,我不但做流心月饼、蛋黄肉松麻薯月饼,还兼做五仁月饼、木糖醇月饼和椒盐黑芝麻月饼。”甜心坊的老板告诉记者,所有月饼从制馅到烘烤再到包装直至送到顾客手上,都是他亲力亲为。虽然他做的月饼保质期短,但胜在安全、新鲜。

面对市场的多元化需求,商家为了抢占市场,除了推出符合中老年人口味的老式月饼,还生产了符合年轻人口味的月饼。

在我市的多家蛋糕店、甜品店、超市中,出现了冰皮月饼、雪月饼、“馅中馅”月饼等口味独特的月饼,此外还有低糖、低油的健康月饼。



专家在此提醒广大市民,品月饼是中秋节的传统习俗,但也要适量。月饼更加靠近主食,吃了月饼,就得减少其他主食的摄入。月饼早上吃最好,不但可以补充上午所需

的能量,而且不易发胖。吃过月饼后,当天的饮食应以清淡为主。一些特殊人群(如糖尿病患者、高血脂、高胆固醇人群)吃月饼需格外注意自身的承受能力。

玉米收割机接连“咬人”

医生提醒:应与工作中的收割机保持距离

□记者 朱东一 姬慧洋

本报讯 时下正值收获玉米的季节,玉米收割机在给农民带来方便的同时,也存在很大的安全隐患。近日,记者从周口协和骨科医院了解到,近一段时间,因收割玉米被收割机“咬”到双腿的就有30多例。周口协和骨科医院手足显微外科主任刘德杰提醒广大群众,应与工作中的收割机保持距离。

玉米收割机“咬”双腿

9月15日下午,家住沈丘县洪山乡的王女士使用收割机收割

自家的玉米。“当时我家的玉米有些被风吹倒了,她想把玉米扶起来,没想到双腿就被卷进机器里。”回忆起当时的情况,王女士的家属伤心地说。王女士双腿被卷进收割机里后,收割机驾驶员立即关停机器,附近的邻居急忙拨打“119”和“120”。

消防人员和“120”医护人员赶到现场后,消防人员第一时间对收割机进行破拆。一个多小时后,王女士被送到周口协和骨科医院进行救治。

9月16日,项城市一位农民在收割玉米时,双腿被卷进收割机里。虽然被成功救出,但他的双脚却被收割机“咬”掉了。

周口协和骨科医院:近段时间已收治30多例

9月18日上午,记者在周口协和骨科医院,见到沈丘县洪山乡的王女士时,她已经失去了双腿。

记者在周口协和骨科医院手足显微外科了解到,近一段时间,因收割机“咬”腿在医院救治的就有30多例。该科室主任刘德杰说:“往年收秋一般都是夹着手的比较多。近一段时间,收割机夹着腿的比较多。”

刘德杰告诉记者:“收割机里有很多刀片,如果被卷入收割机里,伤者的骨头和肌肉组织都会

受到严重破坏。”

提醒:与工作中的收割机保持距离

采访中,刘德杰表示:“今年风比较大,很多玉米因此倒地,被夹伤的患者多与倒地玉米有关。”收割机在收割玉米时,玉米秸会像绳子一样转着圈被送进机器里。如果有人站在倒地的玉米里,就很容易被玉米秸缠绕从而被卷进机器里。

刘德杰提醒广大群众,要与工作中的收割机保持距离,同时还要做到按照操作规程使用农机,谨防发生意外。