

记者走市场

# 消费氛围浓郁活力足

## “五一”过后，我市消费品市场持续回暖

本报讯（记者 孙露）连日来，记者走访市场了解到，“五一”过后，我市各大商圈促销活动持续发力，商超餐饮人流如梭，消费氛围浓郁活力足，呈现出多元业态齐头并进的发展势头。

5月7日，记者走访清远街、永泰南路商圈看到，以一站式、体验式消费为主的大型购物中心推出实打实的折扣，提升消费热情。有的商家主打换季牌、情怀牌，举办主题突出的防晒护肤节、运动露营节、婚庆珠宝节等促消费活动，精准吸引目标消费群体；有的商家将商业和文化场景融合，打造沉浸式新消费假日场景模式，为市民游客提供一个有吃有买有热闹、好看好玩好心情的消费场景；还有的利用周末举办商旅融合文体活动，为日常消费注入崭新活力。

在永泰南路某商场三楼皮革区，全场品牌鞋夏款5至8.5折，受到市民游客青睐，销售额快速攀升。“关注这款鞋很久了，没想到还真打折，试穿后果断让导购打包了。”市民王彩霞说，立夏刚过，她和朋友利用周末闲暇时间买些换季服饰。同样，在我市各大超市、便利店，从零食、酒水、饮料，到生鲜、床品和日化用



品等区域都有不少消费者选购。从“五一”假期开始，市民消费热情持续高涨，城市“烟火气”已经回归常态。

市商务局相关负责人表示，为深入贯彻落实省、市促进消费回暖升级工作部署，我市将进一步恢复和扩大消费摆

在优先位置，增强消费对经济发展的基础性作用，发挥消费对经济循环的牵引带动作用，先后举办促进消费系列活动，不断提振消费信心、深入释放消费潜力，促进了全市居民消费持续恢复增长。

## “骑行热”带动自行车销售升温

本报讯（记者 孙露）戴着头盔和护目镜，身穿紧身骑行衣，或穿越御河两岸舒缓身心，或结伴驰骋野外林间边骑边游……记者7日走访市场了解到，随着天气转暖，选择户外骑行的人群日益增加，在践行低碳出行带来乐趣的同时，也带热了我市自行车销售市场。

5月7日，正值周末，记者在武定街多个自行车专卖店看到，组装台上摆着数十款不同类型的自行车，价格从几百

元到万元不等，不少消费者进进出出选购心仪的自行车。同时，头盔、手套、骑行服、水壶支架等配套产品以及车把、车锁、车灯、反光条、可调整支架等零部件供应丰富。

“不同价位的自行车在尺寸、材质、功能设计方面有所区别，为了满足公路出行、旅行等不同的需求，车辆的针对性设计也各不相同。”据一家品牌自行车门店销售人员介绍，“五一”假期以来，前来

选购专业骑行车辆的人群明显增加。此外，儿童自行车、公路车、折叠车的销量也比较好。

走访中，骑行爱好者王福说，每逢周末，他会雷打不动从市区出发一路向南，沿乡村公路骑行至云冈区西韩岭乡太善村去看望父母。“骑行过程中既能欣赏沿途风景、呼吸新鲜空气，也能感受骑行这项运动带来的乐趣。”他说，目前已经买了两辆公路自行车了。

## 养殖成本提高 蛋价小幅上扬

本报讯（记者 孙向阳）记者8日从市场上了解到，目前，市场上鸡蛋零售价为10.6元/公斤，较最低价时，每公斤上涨了一元左右。

在南环路某集贸市场里，鲜鸡蛋的零售价卖到10.6元/公斤，较今年最低价

9.8元/公斤涨了近10%。一位经营鸡蛋批发生意摊主说，去年底，鸡蛋价格最贵，为12元/公斤，后来逐渐下降，春节前，鸡蛋价格又开始上涨。年初开始，我市鸡蛋价格连续两月下降，3月份鸡蛋价格止跌回升。鸡蛋价格上涨的主要原因

是鸡饲料主要材料豆粕、玉米价格处于高位，蛋鸡养殖成本过高成为推动鸡蛋价格上涨的主要原因，同时，产蛋鸡存栏量下降，使鸡蛋产量有限，外加节后鸡蛋消费恢复性增加，导致市场鸡蛋供应偏紧，价格上涨。

## 小龙虾大量上市 安全食用很重要

香辣小龙虾、蒜蓉小龙虾、咖喱小龙虾、十三香小龙虾……虾肉弹嫩细滑，汤汁麻辣鲜香，就着啤酒，一顿能吃三五斤。有着“夜宵之王”称号的小龙虾俘获了一众食客的味蕾，让人欲罢不能。

当前，正值小龙虾上市的时节，其价格较前期有所下跌。五月初，是小龙虾上市的高峰期，为何在消费旺季到来时，小龙虾价格一反常态出现下跌？知情人士透露，今年小龙虾价格走低，缘于小龙虾上市提前，市场供应量偏大，批发价格偏低导致。

记者走访看到，市内很多商家推出“99元4斤小龙虾”套餐，甚至还有“149元6斤小龙虾”。很多食客表示，从前觉得小龙虾太贵，都不敢敞开了吃，这下可

以随便吃了。

那么，在采购、处理食用小龙虾方面，应该注意哪些问题呢？在小龙虾的选购上，尽量选颜色鲜亮的活虾，虾壳颜色深可能表明其养殖环境不干净，此外要从正规农贸市场、超市等地购买。值得注意的是，小龙虾体内有寄生虫，一般情况下，水产品如螃蟹、贝类等都可能携带寄生虫。生食和半生都不能将寄生虫杀死，务必熟食。在100℃沸水中烹饪15分钟以上的小龙虾均可放心食用。最好不吃“隔夜虾”，相比隔夜饭菜，小龙虾蛋白质含量高，细菌滋生快，加热了也难消灭。因为虾主要的内脏器官在虾的头部，总体来说有较多的重金属类物质，且虾头处的“虾黄”其实是小龙虾的肝脏和

胰脏，容易被污染，也最好别吃。如果在家自己做小龙虾的话，要注意将餐具充分洗刷干净，保持餐具卫生防止交叉污染。避免一次性食用过量，如果食用小龙虾后出现不适症状，可以通过喝水催吐。如出现严重恶心、呕吐、腹痛腹泻或意识障碍等中毒表现，应立即就医。

肠胃敏感的朋友，吃小龙虾前要考虑清楚，不能吃麻辣的，可以选择十三香小龙虾、清蒸小龙虾等比较温和的口味。痛风人群也要注意，小龙虾嘌呤含量比较高，痛风患者应尽量不吃。如果实在忍不住想吃，最好别喝啤酒，因为啤酒也是高嘌呤食物……因此，过敏体质、尿酸高以及痛风人群要慎食小龙虾。

本报记者 张鑫

## 多措并举 提升县域流通服务

本报讯（记者 孙向阳）多种方式拓展农产品电商销售渠道，打造公益性农贸市场，提供农产品采后预冷、仓储保鲜、冷链配送等综合服务等，今年，我市逐步提升县域流通服务水平，构建布局合理、功能完善、运行高效的县域流通服务网络，提升工业品下行和农产品上行能力。这是记者8日从市供销社获悉的。

近年来，市供销社依托现有的配送中心、电商网点等资源，与邮政、商务等部门联合合作，因地制宜开展县域流通服务网络建设，今年，市供销社鼓励广灵、阳高、云州供销社等充分利用国家“832”平台及总社农产品销售平台，通过短视频、网络直播带货等多种方式拓展农产品电商销售渠道，解决农民卖难问题，并加强电商人员培训，巩固提升原有电商网点功能。打造浑源、新荣、左云供销社公益性农贸市场，建立健全仓储运输、检验检疫、终端配送等服务，加强市场与农民合作社、农产品生产基地等经营主体对接，促进本地优质农副产品销售，保障城乡居民菜篮子安全。通过市供销社直属企业冷藏储运公司、灵丘上寨冷链物流中心、新荣冷链项目，为小农户、农民合作社等经营主体提供农产品采后预冷、仓储保鲜、冷链配送等综合服务。引导合作社、涉农企业在生鲜农产品主产区建设田头冷库、冷链集配中心，完善冷藏、保鲜运输、仓配一体等服务，促进鲜活农产品上行保质减损增效。

## 大棚经济 为乡村振兴添活力

本报讯（记者 张鑫）近日，记者走进浑源县驼峰乡浩博农牧专业合作社大棚种植基地，一个个蔬菜大棚整齐有序地排列在田间，农户们抢抓时节穿梭在田间，栽种今年第一茬豆角秧，大棚里呈现一派繁忙的景象。

“为确保销路，要提前与外地的商家签订订单合同，蔬菜的选种、肥料的施用都经过专家的指导。因为科学管理，近年大棚菜的产量和品质都很好。”合作社负责人李晓杰说，“扁豆种植周期短、销量大、效益高，目前合作社的60个冷棚全部种植扁豆，已与上海、深圳等城市大型超市签订购销协议，前景一路看好。”

据了解，大棚菜的种植茬数多、周期短、质量优、销路好，常年需要用工，拓宽了当地村民的致富渠道。该合作社在2021年建设6个设施农业暖棚的基础上，2022年又新建60个新型塑料钢结构大棚，带动90余人就业，每人增收6000余元，村集体收入增加15万元以上。

近年来，驼峰乡结合村域特点，紧紧围绕兴产业、促就业、带民富的发展思路，按照“因地制宜、分类指导、区域布局、发展特色”的原则，积极调整优化产业结构，结合本地种植特色，进行科学定位，不断优化调整农业结构，创新农业发展新方向，在蔬菜瓜果等特色产业上下功夫，采取“合作社+农户”的经营模式，发展大棚经济，带动村民增收致富，助力乡村振兴。



快捷互动 立体权威  
关注“大同日报融媒”  
官方微信