

生活·时尚

团购与闪惠竞技

□李靖程

从大众点评4月发布了“闪惠”产品之后，在短短几个月之内，“闪惠”已快速覆盖全国200个城市的60多万家商户。相比团购套餐、代金券的预付费模式，消费者使用“闪惠”可以实时支付，服务员一步验证到位；对于商户来说，“闪惠”可以灵活安排不同的营销形式和分时段促销优惠。由此看来闪惠似乎要将团购的江山取而代之，团购会坐以待毙吗？用户会舍弃曾经带给他们无限乐趣的团购吗？本文将给你作出解答。

作为团购的升级产品，使用“闪惠”的用户先到店消费后支付优惠，闪惠这个功能最大的亮点在于，签约“闪惠”的商家则可以灵活设置优惠的时间段。这就意味着，商家可以决定什么时间段我这个店大概会有多少人，以此来匹配其服务能力。大众点评CEO张涛是这样解释“闪惠”和团购的不同，

“闪惠商户可以很灵活地来调整折扣的时间，实现更灵活的营销，使商户不论是忙时还是闲时都能保证客流，这是闪惠与团购及其他优惠产品在商业营销上最本质的区别”。

当我们谈到团购时，会常谈到这样一个场景：许多消费者通常是到店之后再询问服务员是否有团购或优惠券。在这种场景下，并非是互联网给餐饮商家带来了新的增量，而是商家把老客户转化成了团购用户。这也一直是诸多商家诟病团购模式的关键点。而在“闪惠”模式下，却似乎强化了这个场景，先到店消费再使用优惠，至少从引流角度来说，对商家的意义并不大。对此张涛的解释是，“闪惠是一个支付打折时的优惠方式。产品本身也是想还原线下真实的营销方式”。如果单单从使用体验上来说，“闪惠”并没有对原有的团购带来颠覆

性的改变，但是它对于消费者和商家的营销模式进行了重新定位，首先解决了团购模式下消费者一窝蜂地到店消费情况，其次它可以用经济手段来调配消费者的到店消费时间。

从闪惠和团购模式的应用环境来看，他们是针对不同用户和不同商家需求而生的产品。团购倾向于新开张的商家，商家希望通过团购迅速将客户吸引到店，以此来扩大品牌影响力。而团购对于消费者来说，是出于尝鲜的心里，希望以最低的价格来尝试商家推出的新品。而对于闪惠来说，更像是商家和用户间的一种长期行为，客户对于商家的品牌和产品已经有了足够的了解，只是希望到店后得到一定优惠。而商家也希望通过闪惠来和用户保持一种足够的黏性。因此，我们认为闪惠和团购不会互相取代，它们会更加细致地去服务目标客户。



油烟茄子

茄子去萼和蒂洗净切成5厘米长的段，入热油锅煸透，加黄酒、蚝油、老抽、白糖、鲜汤烧滚、焖透、收紧汤汁，加味精、淋麻油起锅装盆。

马兰拌香干

马兰头洗净，入沸水锅烫焯后捞出沥干、切成末，香豆腐干用滚水烫泡后也切成米粒与马兰末一起加盐、味精、白糖、麻油拌和即成。

糟醋小排骨

猪肉排剁成麻将牌大小的块洗净，加盐、黄酒、酱油、味精拌和腌渍上味，再用淀粉拌匀，逐块入八成热油锅炸成金红色捞出，锅中油倒尽，加黄酒、酱油、白糖、少许鲜汤烧滚，加米醋，勾芡，放入炸好的排骨翻炒，使糖醋汁紧包，淋麻油，撒葱花起锅，冷却后装盘。

醉鸡

冷鲜嫩母鸡洗干净，入沸水锅，加葱结姜块、黄酒滚煮10分钟，熄火浸闷至冷却捞出改刀成大块，放容

开展爱卫运动

爱国卫生运动

秋叶如花

李宗宪 摄



世相·杂侃

宽容别人就是善待自己

□孙厚举

我认为，一个人是否生活得快乐，不在于腰缠万贯、高官厚禄，也不在于年富力强、青春靓丽，只要有一颗健康的心态和善于宽容别人就足够了。

屈原诗云：“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在这漫长的人生道路上，人们总会遇到这样那样的人和事。在处理这些人和事的过程中，一定要有一颗宽容、善良的心，这样做于人于己都是非常有益的。

苏东坡说：“人有悲欢离合，月有阴晴圆缺，此事古难全。”对于自然界的许多事物，我们无能为力，对于别人，我们也无法改造他人，但是我们却可以改造自己的心态，用宽容的心对待周围的人和事。

人非圣贤，孰能无过，宽容别人，就是善待自己。

常用宽容的眼光看世界，事业、家

庭和友谊才能稳固而长久。夫妻间有了宽容，就能白头偕老；朋友间有了宽容，友情就会长存。宽容别人的同时也在创造自己的美好人生。

宽容是智慧，是力量，是体谅，是施福。宽容别人就是以诚待人，心存坦诚，内心就会豁达而开朗，对世界上美好的东西都会心存感激，从而你的生活也会充满阳光和快乐。

我常提醒自己，力求做一个谦虚而知足的人，把生活中不愉快的事物视为珍贵的礼品。未经寒冬，怎知春的温暖，未吃过错，怎知甘甜的味道。如能把生活中遇到的痛苦和不快藏在心底，当成对自己的历练，用一颗宽容的心面对现实，就会活得轻松而愉快。

心怀宽容的人常有一颗感恩的心，感谢父母给我生命，感谢老师给我知识，感谢朋友给我温暖，感谢苦

难给我奋进，感谢挫折给我勇气，感谢贫困给我自强。还要感谢山水给我灵气，感谢日月给我光明，感谢蓝天给我愉悦，感谢中华文明给我一颗朴实而善良的心。

当你对世界万物，对周边的人心存感激时，你内心的积怨与不满就会荡然无存，眼里的世界犹如明媚的春天，洁净的心灵是快乐的源泉。

快乐是人生最宝贵的财富，是良好情绪的自然流露，有了感激之心你就会宽容别人，得到快乐。

宽容就是对人真诚，一条诚挚的短信，一句亲切的问候，一个善意的微笑，一声遥远的祝福，都可以表达一颗真诚的心。真诚是一个人的良知，常怀真诚之心，它会让你懂得滴水之恩当涌泉相报。学会真诚，生活就会充满阳光；学会真诚，也就快乐无穷！



男左女右

冷男不讨喜 5招“暖”起来

□许会敏

热扇就会很阳光很暖，暖男或者说阳光型男带给人的感觉是可以是帅气，可以是清新，可以是亮眼，可以是邻家，也可以让人有些崇拜感。阳光带给人的第一印象便是“帅”，穿搭里要给人整齐、大方之感。所以呢，要想让自己穿出阳光感，就一定要好好琢磨，哪些搭配才是自己的最佳。

厨艺够棒

作为一个“暖男”，你必须要会厨艺，暖心先得暖胃，男人再多的甜言蜜语海誓山盟都不敌一桌热腾腾的饭菜来的现实。通常男人说：我会“照顾你一生一世”，下厨房做饭就是兑现誓言最直接的体现，如：黄磊、谢霆锋。如果

你感觉实现困难的话，用一句话来激励自己：越是有魅力的男人就越会做饭！

脾气温和

如今社会，汉子越来越多，他们总倾向于攻击、发怒、折腾等方式来表达内心的害怕与脆弱，暖男则必须要温柔地对待她们，实在受不了也要当“忍者神龟”。但暖男不是软男，你必须成为家中的顶梁柱，该硬的时候要够硬。

心思够细

说得明白点就是你要会照顾人，暖男总是在照顾女生细节中体现出暖意。如过马路把女生挡在离车远的一边，能注意到女生拿着重物并且主动去接过来，公交车上站在女生身后并给出

安全距离。

性格够好

“暖男”者，阳光、干净、温柔、善良，勇于承担责任、乐意自我牺牲等这些基本品质是必不可少的。要做一个暖男，不仅面对自己喜欢的女人要如此这般的，在你与他人相处中，要足够细致体贴；在你的言行举止里，要能很好地理解和体恤别人的情感。而这些都要求你要成为一个性格够好的人，这样你才能由内而外地散发出你的暖男气质。其实说到底呢，暖男就是好男人的另一种说法，快去学做一个暖男，让自己拥有“暖男气质”吧！



休闲·时尚



健康妙招

喝牛奶最佳时间

□贾威

每天一杯牛奶，正在成为越来越多人的生活习惯。这时，牛奶中丰富的蛋白质、乳脂可以帮助身体迅速补充营养，从而精神饱满地恢复到工作状态。

第三个黄金时间在临睡前半小时。牛奶中含有能使人体产生疲倦欲睡的色氨酸物质，还有微量的吗啡类物质，有一定的镇静催眠作用；牛奶中的钙还能消除紧张情绪。

最后一个喝牛奶的黄金时间可能很多人并不了解，那就是出厂日期后一个月左右。当然，这里说的是超市里常见的常温奶，少数低温巴氏奶不在此列。牛奶如果存放时间过久，容易出现沉淀分层现象，不仅影响口感，营养价值也会降低。通常而言，牛奶在生产日期后一个月左右口感最佳。

下午4点前后是第二个黄金时间。此时人容易感觉倦怠、困乏，急需补充营养。但是在日常的学习和工作中，大多数人无法悠

休闲·逸致

暮秋鱼乐

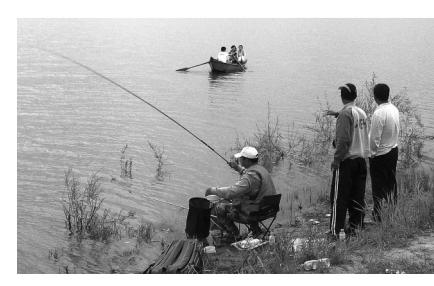
□郭华锐

早些年的我，还无法领略垂钓之乐。此时的我，更喜欢在暮秋这样的季节里，拿上一把钓竿，到郊外找一处无人的角落，撒下钓饵，开始静享垂钓之乐。有收获，固然欣喜；若是无所得，也不气馁，享受静谧时光，也是另一种收获。

在那些喧嚣的时刻，思绪纷扰，常常因各种诱惑和困扰，而迷失了自己。直至夜色深沉，昏黄的路灯下，清脆的脚步声响起在归家的路上。迈着沉重的步伐，心中总有难掩的失落。刚才那个戴着面具的人，真的不是自己吗？

人前戴着面具，这是难免的。时日一久，那个最初的自己，被掩埋在心灵深处，日渐蒙尘。而此时，我们便需要像垂钓这样的静谧时光。

暮秋，无疑是最适合垂钓的季节。秋高气爽，不冷不热，最适合一人一钓竿，静坐河边，安思己过。此时，无须去迎合他人，也犯不着怀有戒心。这样的自己，卸下了心防和面具，才能露出本心。任何一缕细微的感受，都是发自内心的感受。



女生们找男友或老公，必定会选阳光型的，一般那种高冷型的男生很难让人感到亲近，毕竟有谁愿意每天面对一张苦瓜脸呢！在这个长腿暖男当道的时代，男人们该如何打造自己的暖男气质呢？
衣着够帅
暖男不是你栓个大向日葵带着电

餐桌佳肴

餐桌佳肴

器中，加盐、味精、冷鸡汤和黄酒(各半)，浸渍6小时，取出切块装盒。

酱鸭

冷鲜嫩草鸭洗干净，切小块入锅，加葱姜、黄酒、茴香、桂皮、酱油、冰糖、清水，大火烧滚、小火烧至鸭肉酥软，转旺火，不停用勺将卤汁淋在鸭身上，使其上色，至鸭身酱红油亮，取出冷透后切块装盒。

盐水河虾

活河虾剪去须脚洗净，锅中放清水、葱结、姜片烧滚，煮5分钟，加盐，放入河虾，加黄酒加热，带汤盛入冷盆，加味精调味即成。

糟毛豆

毛豆剪去两角洗净入沸水锅，加食用小苏打煮熟捞出，在净水中放凉捞出沥干，加香糟卤、白糖、味精，浸渍4小时捞出装盒。

咸菜豆瓣酥

甏头雪里蕻咸菜洗净切成末，蚕豆剥壳去皮取豆瓣蒸酥。锅中放油滚热，下咸菜末和豆瓣炒透加黄酒、清水烧透，加白糖、味精炒匀、淋麻油起锅装盒。

民健康水平