

商贩捂蒜惜售 批发价9元一斤

# 大蒜价涨 一头能卖一块钱

受早前蒜农大批量种蒜的影响,大蒜持续旺销,价格更是一度飙升至10元/500g,眼下,虽然已经过了种植大蒜的时节,但这大蒜丝毫没有掉价的意思,反而是继续一路高歌猛进,受此影响,市民减少对大蒜的购买,城区部分小吃铺不再免费提供大蒜,还有一些小饭店的菜品连蒜末也很难见到。

## 蒜价发飙 小吃摊免费蒜不再免费了

“老板,你这价格算得不对啊,我们吃了六个包子,两碗胡辣汤,本该六块八角钱,您怎么多收了我们一块钱?”14日,正在解放路一早点摊吃早点的沈先生质疑道。“吃大蒜要加收一块钱。”摊主说。“以前这蒜不都是免费提供给食客的吗?我这才多长时间没来吃早点,这吃个大蒜竟然也收起了费,而且这一头蒜就要加收一元钱,未免有些贵吧!再说,我问你要蒜的时候你也没说加收一块钱的事啊。”早点摊老

板见沈先生不依不饶,而且还是老顾客,只能又将一块钱退还给了沈先生。“你要不说,谁知道这一向免费提供的大蒜要加收一元钱。”与沈先生邻桌的中年妇人见老板加收了沈先生一元的蒜钱,连忙向老板摆手,打消了吃蒜的念头:“一头大蒜一块钱!还不如多喝碗粥。”

“俺都是小本生意,你说这蒜价,高得离谱,不说别的,我们批发来一斤就九块钱,这一斤称下来小点的个头也就称8头,这要是个头

稍大点,最多也就称6头就够数了,这么一平均一头蒜就划到一块五六,虽说,吃蒜的食客不多,但如果免费提供给食客对于我们来说也是一项不小的支出,更何况有些食客不仅吃,还偷偷地往家里带。”早点摊老板的耐心解释在食客中引起共鸣:“买斤蒜的钱都能买斤肉了,最近这大蒜价噌噌地涨,太厉害了。”随后,记者走访了七家早点摊,多数摊主表示,为了节省成本,不得不取消大蒜的免费供应。



## 蒜价“高烧”不退 饭店炒菜难见蒜末

受蒜价持续高位影响,不仅小吃摊一向免费的蒜收费了,就连一些餐馆也受到影响。“叫你们老板来看看,就这还叫蒜末粉丝蒸扇贝?连蒜末的影子都看不到。”在光明路附近一餐馆,一食客冲着传菜员嚷道:“蒜价高了,你们也不能这么抠吧,其他菜没有蒜就算了,这蒜末粉丝蒸扇贝怎么能缺了蒜末呢?”据该食客介绍,孩子喜欢吃蒜末粉丝蒸扇贝,可最近几次吃,他发现这蒜末一次比一次少,这下倒好,直接没有了,这味都变了。“可不能再

涨了,太贵了,好在天冷了也不拌凉菜,这大蒜不像是夏天那会儿需求量大,炒菜能不用就不用,能少用不多用。”走访中记者了解到,蒜价飙升也让不少从事餐饮的小老板高兴不起来:每天的用蒜量直接影响到饭店的利润,没有办法只能出此下策,在不影响菜味道的情况下,能不放就不放,能少放不多放。

“虽说这蒜不是必需品,但对我们来说这价格一高也受到不小的影响,根本不敢多买,每次出去买菜也就买个七八斤零用,一些菜品能

不放蒜就不放,不少食客对此是抱怨不断。”据吉品街附近一餐馆老板表示,“从年初开始,大蒜价格持续上涨,一路高歌猛进,近来,蒜价更是持续高位运行,受此影响,一些放蒜的‘大户’菜品,能不做就不做了,除非是熟客点单。”而该老板的难处记者在多家餐馆的老板处得以证实。走访中,记者发现,为了应对蒜价上涨增加的成本压力,不少店家绞尽脑汁减少大蒜的用量。

## “大户”减少购买量 进价高不少菜摊没蒜卖

“这边品相好的10元/斤,那边散了的蒜瓣8元/斤,要的多还可以便宜点。”见有人买蒜,四季春农贸市场一商贩迫不及待地介绍道,见来人明确表示对8元一斤的蒜价不满意转身离开后,商贩很是不快,“现在蒜都贵,明显不想买嘛。”而像这样的一幕并非这一处独有,在其他农贸市场也纷纷出现这样的场景。走访中,记者了解到,市场上卖蒜的商户并不多,而商户们也表示,今年的大蒜价格自从上涨以来,就没有下跌的迹象,虽然

价格不低,但销量却不大,而且大蒜还是易储存的品种,今年不少批发商捂蒜惜售,尤其是近来大蒜价格可谓疯涨,估计蒜价还会“坚挺”一段时间。

蒜价飙升,但鲁南蔬菜批发市场却只有寥寥几家在做大蒜的生意。“这蒜价都赶上肉价了,即便是炒菜时放点蒜末也不出数,再说,这蒜也不是必需品,如果赶上用蒜‘大户’的菜品,连成本都不够所以干脆不做,据我所知,不少餐馆炒菜都不放

蒜了。”其中一位摊主告诉记者,“因为今年蒜价较高,销量并不好,尤其是饭店作为消费大蒜的‘大户’向来是我们‘巴结’的重要客户,但自十一以后,能明显感觉饭店来进货的不仅少了,即便是来买蒜的,也都减少了购买量,而普通市民买蒜的热情也不高,所以,没敢进太多货,毕竟光靠零售,走量寥寥,居家过日子都是算计着来,一见蒜价高了,干脆就不买了。”

(记者 张莉萍)

换水不勤 滋生细菌

## 久用加湿器易患呼吸道疾病

晚报讯(记者 孙雪)供暖季到来,很多人会觉得屋内的空气十分干燥,空气加湿器便成了很多家庭的必需品。记者了解到,空气加湿器虽好,但若使用不当,则会对身体有害,市民在使用的时候还要多加注意。

近日,记者来到市区某商场的小家电区,一排加湿器摆在十分显眼的位置。据工作人员介绍,入秋以后,加湿器的销量不错,送暖以后加湿器的销量会更好。加湿器的价格从几十元到几百元不等,工作人员表示,价格低的加湿器功能单一,价格越高,功能越多。

“比如说,有的加湿器是抗菌除霉的水箱,使用的时候就不用担心水箱里有细菌了,是免清洗的,用起来更方便。一般价格高点的,水箱也大,一次加水可以用的时间长一点。再一个就是,好的空气加湿器出来的雾气是含负离子的,可以杀菌。”工作人员介绍。

一位前来挑选加湿器的周女士选中了一款300元左右的加湿器,她说:“我

现在睡觉,经常半夜起来喝水,嗓子干得不行。现在送暖气了,就更严重了。我以前都是用土方法加湿,就是在暖气片上放盆水,也有点效果。我听朋友说,加湿器效果不错,我就想买一个回家试试,省得嗓子整天不舒服。”

记者了解到,虽说加湿器可以有效提高空气湿度,但是如果使用方法不当,却会对人体造成伤害。“空气湿度不是越大越好,持续使用加湿器的时间不能太长。而且,虽然一次加水就能使用很长时间,但是最好还是勤换水,不然水在水箱里时间长了很容易滋生细菌,从而诱发呼吸道疾病。每年冬天呼吸道疾病的人都会增多,和很多人不恰当使用空气加湿器也有一定的关系。”呼吸内科的李医生说。

很多人使用加湿器时,喜欢往加湿器里面加上精油、醋甚至感冒药,说是可以预防疾病。李医生表示,这种预防疾病的办法没有科学依据,并且可能会造成不良后果,加湿器里放纯净水就可以,不要乱加。”

原料进货验收 添加剂管理 出厂检验

## 粉条作坊生产全程监控



晚报讯(记者 王晨曦)随着天气日渐寒冷,粉条的消耗量也在日益增加,每年到了这个时候都是粉条出现问题较多的时候。今年,为了防止这类问题的再次发生,我市各地食药监部门就提前展开了对粉条质量的排查,争取让老百姓都能买到放心产品。

“每年入了冬,我们都会购买

50斤左右的粉条放着,反正也不坏,吃的时候就到储藏室拿一些上来。”家住薛城区邹坞镇的李婶说道。她说年年都有听说别的邻居家买到了掺了食用胶的粉条,不仅泡不烂,更咬不动,几年间,她都是在选择在同一家摊点购置,比较放心。近日,食药监部门就组织工作人员对辖区获证3家粉条制品生产企

业开展了专项检查。核实相关生产许可和《原料检测报告》。特别是对原料外观包装带的使用进行查实。并对粉条制作过程中对添加剂的使用进行严查,于此同时,我市其他部分地区也开展了对粉条、粉皮产品的专项整治。山亭区食药监局近期也以辖区粉条、粉皮获证生产加工企业、生产加工小作坊、批发零售单位、餐饮单位为重点区域,重点检查原辅料进货验收、生产过程控制、生产销售台账管理、添加剂管理、出厂检验、索证索票制度等环节,对检查中发现的风险隐患列出清单,要求业户立即对照整改,待整改验收合格后方可继续生产。对存在生产卫生环境恶劣、制售假冒伪劣食品、滥用食品添加剂和添加非食用物质等严重违法行为的生产主体,依法严厉查处,涉嫌犯罪的,依法移送公安机关,确保整治工作取得成效。该局在检查过程中,共检查粉条、粉皮生产经营单位278家次,下达监督意见书和整改通知书28份,有力规范了淀粉粉条生产经营秩序,进一步提升了辖区“粉条、粉皮”产品整体质量安全水平。

遇到烦心事  
这里来说说