

高端消费“高”处不胜寒

家常菜运动掀起

当腐败和浪费之风被遏制住,高端消费的寒冬不可避免地来临。高端餐饮、会所、白酒甚至是奢侈品,凡是打上“高端”标签的消费品都从“高”处跌落,这些行业持续数年的高增长戛然而止,相关企业交出史上最难看业绩报告。转型迫在眉睫,这一年在餐饮、白酒、奢侈品领域,一场争夺大众消费者的战役悄然拉开序幕。

高端消费滑铁卢

根据市场研究机构贝恩的最新数据,2013年中国奢侈品消费增速预计仅为2%,比2012年的7%大幅下降。而此前几年,中国这一市场的每年增速超过30%。贝恩的报告披露了中国奢侈品市场从极度繁荣到增速放缓的几大因素,其中最重要的因素是反腐倡廉使得礼品馈赠大规模减少,腕表和以男士消费者为主的品类增长受挫尤为显著。

之前欲将白酒打造成奢侈品的企业也备受打击。其中高端白酒冲

击最大,而高端白酒价格的下滑则挤压了中低端白酒的生存空间。2013年,白酒企业交出了史上最难看半年报,而下半年业绩下滑态势仍在扩大。统计显示,14家酒企2013年三季度实现营业总收入784.3亿元,同比下降10.61%;实现归属于上市公司股东的净利润为279.58亿元,同比下降48.92%;其中,酒鬼酒、沱牌舍得和水井坊的降幅最大,净利润同比下降均逼近100%。

这一年,洋酒巨头和他的中国同行一样,笼罩在一片寒冬中。法国烈酒集团人头马君度就发出预警,由于欧洲经济的不确定性和中

国销量的“急剧”减少,集团全年营业利润将至少下降20%。轩尼诗也承认,其第一大市场中国的销售出现了下滑。

高端餐饮的萧条与颓势更是不可避免地到来。商务部和中国烹饪协会统计,高端餐饮市场下滑比例在20%至30%之间。

争夺平民的战役

原来高高在上的高端餐饮企业纷纷将消费门槛调低,有些餐馆实行多年的最低消费和包间费都已悄然取消,纷纷打出大众牌,推出更为

平价的新菜单。有的主打家常菜,有的卖起铁板烧,菜品价格下调30%至50%。

各大酒企则一窝蜂地扎堆推出中端酒来抢占市场,年轻消费者也被纳入白酒企业的主攻对象,低度酒、时尚白酒蜂拥而至。白酒销售渠道也在发生变革,各大酒企纷纷开辟电商销售渠道。

在餐饮、白酒等消费领域,一场争夺平民消费者战役打响。在专家看来,中央一系列反腐“组合拳”促进了服务业转型,将畸形消费的泡沫挤出,有利于理性需求的回归。
(本报综合)

品酒时,我们通常会听到酸度较高和酸度较低等评价。那么在葡萄酒品鉴中,酸到底是指一种什么感觉呢?酸又有什么作用呢?

如果你吃过柠檬,想象一下当你把柠檬汁挤在菜肴上是什么感觉,你就知道酸是什么味了。

酸可分为固定酸和挥发性酸。简单来讲,固定酸体现在口腔里面如酒石酸和苹果酸,而挥发性酸是那些能够闻得到的酸,如醋酸以及乳酸。



教你识别葡萄酒的酸度

葡萄不同,酸度不同

白葡萄品种如雷司令、白诗南和长相思都是高酸的葡萄。相反,维欧尼、琼瑶浆酸度较低。葡萄的酸度大都与葡萄产地以及采摘时间有关。例如,霞多丽的酸度就决定于葡萄是栽种在温暖还是寒冷的地区。

红葡萄的酸度也不尽相同,很多意大利葡萄如内比奥罗或是

巴贝拉酸度非常高,而歌海娜的酸度则很低。

酸在葡萄酒中的作用:让葡萄酒更加平衡;预防一些病菌的感染。

酸度给葡萄酒增添了活力与清爽之感。它能使得葡萄酒的风味更加突出。酸具有开胃的作用,让你还想再来一杯。

在葡萄酒中,适度的酸度能起到平衡的作用。不过,如果酸度过高,葡萄酒则会显得过于尖

酸。相反,如果酸度过低,葡萄酒就会缺乏清爽之感,显得松弛肥胖,毫无活力。酸度过低的葡萄酒尝起来十分厚重,毫无魅力。

酸度的预防功效基于大多数菌类无法在这种环境里生存,酸度通常是白葡萄酒储存的一大主要因素。其次,低pH(也就是高酸度)有助于二氧化硫的保鲜作用。

如何描述葡萄酒中的酸?



酒评家通常会用一系列的词汇来描述葡萄酒中的酸。比较常用的有:爽朗的、活泼的、清爽的、明快的、柔弱的或者是松弛的、毫无生机的。

(综合)

红茶9大神奇功效

红茶能抗氧化保护皮肤

红茶含有能去除活性氧的茶黄素和茶红素,体内活性氧增多会导致老年斑的出现以及黑色素的增殖,并会诱发癌症、高血压、中风、糖尿病等所谓“生活习惯病”。从这点看,红茶也可谓是美容健康方面的“救世主”。

红茶能抗感冒和流感

茶黄素和红茶儿茶素具有杀菌作用,能抑制感冒病毒活性,防止感染;并且还能抑制流感病毒的活动和繁殖,有研究发现每天用红茶漱口,可预防感冒和流感。

红茶能抗口臭

红茶儿茶素有除臭功效,可预防口臭。爱美的MM不妨带上一瓶红茶,清新口气也能提升约会的成功率。茶叶本身有吸附异味的效果,也能用来消除房间内的异味。把散装的红茶叶或袋泡红茶装入布袋,放入橱柜、衣柜、鞋柜以及抽屉内即可。

红茶能消除疲劳

红茶含有的咖啡因能刺激中枢神经,消除疲劳,驱除压力,因此喝红茶后,会感觉神清气爽,身心放松。

红茶有美齿效果

红茶能美齿,盖因红茶儿茶素和茶黄素能预防牙垢的形成;并且红茶所含的“单宁”含有氟,而氟能强化牙齿表面的珐琅质。红茶的杀菌消毒作用又赋予其预防龋齿的功效。

红茶能美足

红茶多酚已证明具有杀灭白癣菌的功效,可用来对付脚癣,这方面羞于启齿的女性想必不少。潮湿恼人的梅雨季节将临,多喝红茶可预防脚癣的侵袭。再教你一招,用泡过的红茶叶渣来擦脚会有让你惊喜的效果。

红茶能补充维生素矿物质促进生长

红茶含有大量调节人体新陈代谢,促进生长的必需营养素,如钾、钙、维生素B1/B2、烟酸等维生素和矿物质。

红茶可抗癌

红茶所含的儿茶素和红茶素有抗癌的功效,多喝益善。

红茶能预防成人病

红茶儿茶素和茶红素有抗氧化、抑制胆固醇、血糖上升、动脉硬化作用,从而能有效预防现代社会多发的高血压、糖尿病之类“成人病”。
(三品)

难忘的炒米糖开水

炒米糖开水,炒米与红糖用沸水冲泡而成,酥脆清爽,纯甜适口。寒冷的冬夜或清晨,喝一碗炒米糖开水,一股热气直贯中肠,浑身透着温暖,寒意顿消。

二十世纪的四五十年代,达城经常会有这样的画面,在寒风凄冷的夜晚,街头巷尾,一个老人肩挑着一个担子,一侧是炭炉和

水壶,一侧是个木桶,里面摆放着炒米,红糖、粗瓷大碗、汤勺等,用地道的达州方言拉长了声调,在街头巷尾吆喝:“炒米糖开水,炒米糖开水。”

那时,凤凰山半山腰的白岩寺还在,寺庙钟鼓不时敲响,响彻达城夜空。“夜听白岩钟鼓响”是达城旧时的十大美景之一。夜间,还有更夫的声音。更夫通常一只手拿锣,一手拿竹梆,边走边敲:“笃笃——咿咿……”还不时说:“天干物燥,小心火烛……”

此时,卖炒米糖开水,白岩寺的钟声,更夫的打更声,相互交融,成为达城人梦中安详的微笑,难以忘却的回忆。

炒米的制作,起初只是用“阴米”炒制而成。选上等的糯米(达城人称酒米)大火蒸熟,米粒拨开阴干,谓“阴米”。阴米与桐油炒

过的沙子按1:1的比例倒入铁锅里,用锅铲不停地翻炒,再用米筛筛掉沙子,即成炒米。用沙子炒过的阴米,明净圆润,入嘴即化。另有一种炒法,便是不放沙子,只用香油炒爆。这又叫油米,香脆黄亮,深受孩子们喜爱。

二十世纪七十年代,炒米有用机器直接炒制而成的了。炒米机的主体是特制的压力锅,生铁铸成。大街上常可看见一个汉子挑着担子走街串巷,时不时大声气地吼几句:打炒米!听见这喊声,我会急匆匆跑去,将一小袋糯米交给师傅。这时炉灶边围满看热闹的半大儿童,间或有几个中青年驻足观看。师傅左手将风箱把儿推得飞快,右手则将纺锤状的压力锅左三圈右三圈地摇着,泥炉里的火苗热情地舔着那锅,呼哧呼哧地哼着。时候一到,

师傅将那压力锅转过来,离开火,将那又破又旧又脏的大麻袋铺好,将剪有小眼的一头盖在锅的开口处,声色俱厉地吓唬我们,离得远一点。眨眼间,听见惊天动地一声响,压力锅盖在袋内轰然而开,浓郁米香扑鼻而来,白花花的炒米又香又大,兴奋着在场的大小老少。

我上小学的时候,常常将家中的炒米偷放在书包中或衣裤兜内,不时地塞进嘴里,感觉特别香脆,有时还会敬畏地送给班上的“大将、二将”,或我亲近的同学。

现今,炒米糖开水已不是街摊小吃了,城市中人很少人喝炒米糖开水,有的年轻人甚而还不曾听说过。但有的农村还保留着喝炒米糖开水的习惯。达城滨河路偶尔会看见有人贩卖白花花的炒米。炒米糖开水已成为很多人心中的温暖记忆。

(秦巴闲士)

