

茶叶陷阱:符号消费让人钻了空子

“明前茶,贵如金”,眼下正是新茶上市的时候。在高价的诱惑下,有些不良商家用陈年旧茶冒充新茶,蒙骗消费者。前些日子,浙江省宁波市的李先生花了1200元在宁波市鄞州区横石桥茶叶市场买了一批声称刚刚上市的龙井新茶,结果发现茶叶质量不佳,经验证后证明是陈茶。看人卖茶、以旧当新、以次充好、香味可调、年份造假,茶叶市场存在不少消费陷阱。



茶叶作为一种将保健、养生、传统文化有机结合起来的商品,从古至今得到了许多人的青睐。伴随物质生活的渐次丰盈,公众的茶叶消费需求与日俱增。“以茶散郁气,以茶驱睡气,以茶养生气,以茶除病气,以茶利礼仁,以茶表敬意,以茶尝滋味,以茶养身体,以茶可行道,以茶可雅志”,有的人喝茶是为了满足养生需要、文化需要和精神诉求,也有人把茶当成一种社会交往工具。

美国作家福塞尔有本叫《格调:社会等级与生活品位》的畅销书,其中有一章节就叫“消费、休闲与摆设”,他说不同的消费行为,折射出不同的生活品位与社会等级。换言之,消费具有鲜明的符号属性,茶叶,同样是一种符号互动的工具,会被人用来制造阶层边界与身份认同,用来赢得“脸面”。

当喝茶和一个人的“身价”产生关联,市场就会马上提供相应的商品来满足消费者多元化、差异化的消费诉求,这就导致了茶叶市场,总会出现看人卖茶、以旧当新、以次充好、香味可调、年份造假等消费陷阱。

人们按照茶叶品质和成本赋予其差异化的符号意义,稀缺的茶叶、考究的制作工艺、精美的包装,通过配套的文化营销,共同成就了一些茶类在茶叶产业中占据高位。

这种茶叶价格更贵,说到底也是市场在资源配置中起决定作用的体现。低端茶叶利润稀薄,高端茶叶利润空间广阔。外行不懂门道,往往会给内行留下了制造猫腻的机会。不少消费者并不懂茶,缺乏相关消费知识。他们朴素地认为,那种名气大、价格贵的茶叶,往往品质更高。一些商人利用消费者的“不懂行”,用云山雾罩、貌似有理的话把消费者侃晕,从而达到使人上当受骗目的。

货真价实、诚信经营本应是商人的本分,也是社会信用体系建设的重要内容。那些以假乱真、以次充好、投机取巧的茶叶商家们,理应得到规训与惩罚。

(据新华社)

行业资讯

老地方餐饮春季“练兵”忙

本月27日开始,达州市老地方餐饮旗下四店,在工作之余开展了为期两天的“练兵”活动。此次“练兵”旨在进一步提高服务质量,促使服务更加规范化、标准化,提升员工服务技能的熟练程度,更好地展现老地方人的精神风貌。

据介绍,本次“练兵”的主要内容是餐饮业服务中的“摆台”和“斟酒水”,考核标准包括仪容、着装、站姿及台布的整齐与否和杯中酒水比例等。通过精彩的比拼,平均每个分店有4人共计16人获得了奖次。“服务技能的加强,是我们老地方人经常强调的核心之一。”老地方董事长符波说,“通过这样的培训和锻炼,进一步提高老地方的服务品质,不断增强企业的朝气与活力。”

(威劲松)



教你一手

大牌菜的私家做法



◀蒜香辣炒虾

做法:

- 1、大虾仁8到10只,去皮去沙线洗净(尾巴上的虾皮保留,看起来会好看些),蒜两瓣儿,干红辣椒4-5个。
- 2、蒜切碎,辣椒用剪刀剪成小圈儿。
- 3、锅里倒入橄榄油2匙,不必等油热,就倒入蒜末和辣椒圈儿。
- 4、倒入虾仁,加盐和胡椒粉调味。
- 5、炒3分钟左右,或者直至炒熟。

▼椒爆肉片

做法:

- 1.肉片用料酒、淀粉腌制10分钟。
- 2.大葱两棵切成丝备用。
- 3.油热后放入干辣椒煸出红油,放入腌好的肉片,翻炒至变色,加入酱油、盐、糖调味。(糖和盐的比例为2:1)
- 4.放入葱丝翻炒至断生,加入鸡粉调味。



▲葱爆羊肉

做法:

- 1.羊肉用生抽、鸡精和干淀粉抓拌,腌10分钟,倒出多余汁料,沥干备用。
- 2.大火加热炒锅中的2汤匙油,待极热时,爆炒羊肉1分钟,盛出。
- 3.大火加热炒锅中的1汤匙油,入洋葱丝、蒜片、葱段,煸2分钟至飘出香味。将炒过的羊肉入锅一同翻炒,并调入白醋、香油、白砂糖。
- 4.炒锅中的所有材料煸炒2分钟后均匀盛入平底铁锅中,大火加热,并调入水淀粉略勾芡即可。

(潘德)



主 编 威劲松
责任编辑 张春华

官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhousinwen

爆料热线:2382258