

淡季到来 车行打优惠牌吸人气

年轻购车者增多但需理性



进入夏季,车市开始步入传统的销售淡季。近日,记者从达城多家4S店了解到,为了进一步刺激消费,车商们推出各种优惠来带动人气。此外,随着毕业季的到来,部分车商针对大学生的购车需求给出了合理的推荐。

毕业季 大学毕业生购车居多

毕业季到来,不少大学生离开校园、步入社会,随着生活水平的提高,不少家长会为孩子购买一辆代步车。近日,记者来到位于南城的汽车城采访时,遇到了正在为自己女儿选车的张女士。“女儿马上参加工作了,我准备选一辆10万左右的车子给她代步。”张女士告诉记者,她的女儿刚刚大学毕业,目前在达州找了一份工作,买车是为了方便女儿上下班。

“由于大学毕业生收入较低,对于汽车的了解也不多,买车这件事大都以父母的意见为主,特别是价位和品牌。在父母选择的基础上,毕业生再挑选自己喜欢的车型。大学毕业生消费者,在车型的选择上都是一味地追求外形的时尚,或者跟风,同学朋友买什么车型,他们就选什么车型。”在达城从事多年汽车销售的向先生告诉记者,大学毕业生作为年轻消费群体,比较显著的特征就是追新、赶潮流。但不管是家长全额付款还是自己贷款购买,在车型选择上都应以实惠为主,除了车价、油耗等因素,还得考虑到后续保养、维修的费用。他建议,刚毕业的大学生,购车不能攀比,要量力而行,尽量选择中小排量的车,经济又环保。

天马上汽大众相关负责人李总告诉记者,4月到8月,都属于销售淡季,厂家压力大,下达任务重,为完成厂家任务,5、6、7月都在冲量,所有车型均特价销售,让利促销,回馈客户。“虽然大众价格比同系列同级别其他车型偏高,但质量、配置、技术等方面成熟,后期服务有保障。”李总向记者介绍到,大众汽车品牌受众广,价格区间7—60万不等,共11种车型,细分有上百种配置,可供不同客户选择,畅销款有POLO、朗逸、辉昂等,其中POLO更适合毕业刚参加工作的群体,价格在7万—8万左右。

车市迎淡季 夏季促销优惠为添人气

随后,记者还走访了其他几家4S店。在东风悦达起亚4S店,推出了首付低至2成、2年免息限量特价车,以及二手车置换最高补贴7000元等夏季优惠活动。该4S店销售部谢经理告诉记者:“起亚主要受众群体在25—40岁之间。价格4.9999万元——27万元不等,由于起亚具有时尚的外观设计,丰富的产品配置,较高的性价比,因此受众接受度较高。”谢经理还称,一般年底属于购车旺季,6、7月属于传统淡季,但在5—8月淡季期间,在售的车型都比较齐全,可以根据实际情况对客户进行价格优惠。

东风标致4S店市场部蒋经理告诉记者,现在属于汽车清库存的淡季,实行全年最低价,优惠活动将会持续到8月底,期间会推出员工内部购车价,同品牌置换,特殊车型高达1.2倍的置换补贴等等。蒋经理表示,由于他们经销车辆的造型运动感较强,价格便宜,所以年轻人购买居多。

记者在4S店看车的市民随机采访中了解到,不同的群体、不同的年龄段对购车的需求也大有不同。“我喜欢外观小巧、好看的、价格便宜的车,对品牌没有多大要求。”刚参加工作不久的王女士说。35岁的张先生则表示:他购车比较看重性价比、车内配置和后期服务。此外,许多市民闻讯各大车行7、8月份推出的优惠活动都比较感兴趣,并表示天气再热也要到现场看车。

□本报记者 洪叶 见习记者 方秋霞

味道记忆

大巴山野生美味: 岩豆

大巴山横贯于万源宣汉北部,这里孕育有不少山野特色美食,岩豆,就是其中之一。

岩豆,豆科类野生植物,颗粒饱满。豆身成椭圆,色墨有少许淡红色斑点。生于沟边潮湿处、江边沙滩的岩石上,万源、宣汉人又叫它为野胡豆,或岩胡豆。

岩豆多生于污染少的山野间,成菜具有独特的口感,近年来逐渐被人们认识和喜爱,悄然成为达城餐桌上的新宠。

不久前,笔者与几位朋友相聚西门老味馆,特别点菜:葱香尖椒炒岩豆,并询问在坐的朋友,可知这是何物。10余朋友中有2人知道,他们曾在万源、宣汉品尝过。其余几位摇头不知。一粒粒入得口来,绵软香脆,朋友们均击节称赞。

岩豆不同于胡豆。胡豆又称为蚕豆,为一年生或越年生草本植物,也属豆科植物,是豆类蔬菜中重要的食用豆之一。胡豆既可以炒菜、凉拌,又可以制成各种小食品,是一种大众食物,营养丰富,胡豆里面含有多种人体需要的氨基酸。胡豆有多种做法,胡豆炒虾仁,胡豆煮冬瓜,胡豆炒香肠,嫩胡豆炒鸡蛋等,胡豆可以搭配出多种菜肴。

岩豆若称野胡豆,胡豆则称家胡豆。“野”与“家”便是最大的区别。岩豆与胡豆口感区别主要是,岩豆层次更丰富,更面沙,更香脆。

岩豆有一个故事。我的一位亲戚去大巴山走人户,临走时,山区亲戚送他一大包干岩豆,回家后,他的巧媳妇

难为如何烹饪制作,竟然将其放置了数年。

其实,岩豆烹饪制作方法很简单,与胡豆大同小异,但最好的方法是煎炒。

例如葱香尖椒炒岩豆:

干岩豆需要头晚上用水浸没泡软12小时以上。

高压锅中加入岩豆和清水,水量刚刚没过岩豆即可,加阀压制焖煮,刚响水蒸气声音即断火自然冷却,通过余温使其熟软,这样的方法能使岩豆颗粒呈完整饱满的形状。

热锅温油,下切好的葱花与尖椒爆香,然后倒入岩豆撒适量的盐,搅匀出锅即可。

若再放入农家腊肉粒一起爆炒,更是上乘绝佳美味,更显大巴山特色,也是各种酒类佐菜绝配。

听说,岩豆在大巴山开始了人工种植。岩豆对土质气候要求不严,适应性强,抗病、抗虫、耐旱、耐寒,无论贫瘠的荒坡,还是旱地均能粗生易长,管理粗放,技术要求低。可当年种当年收,应是大巴山民一条脱贫致富的好门路。

人工种植的岩豆颗粒较大,野生的岩豆颗粒较小。因土质气候一样,营养与味道大致相同。无论是人工种植,还是山区野生,因大巴山有的乡村离城市较远,交通不便,物流基础差、互联网设施不健全,特色产品岩豆“价低难卖”。近些年,公路直通山村,政府践行“万企帮万村”精准扶贫行动,许多企业在帮扶的同时还开展农产品“大采购”活动,甚而以高于市场价收购岩豆。各类餐厅便有了大巴山特色美食——岩豆。

岩豆,生长于大巴山野,其独特的口味及营养价值得到消费者认可,若给予包装与推广,必将具有更广阔的发展前景,丰富人们的餐桌。

□王元达

