

本报记者 张阿凤

超市调味品促销
已经不再选味精

“味精?我从来不用,我家厨房都没有味精。”今年26岁的李雨虹本科毕业后留济工作,爱做饭的她经常选择自己下厨。提起味精,李雨虹说,做了3年饭,她一次都没有用过味精,自己的购物清单中也从来都没有味精。

不仅自己做饭不用,她还时常提醒自己老家的爸妈,要少油少盐少味精。“我有个大姐,前不久刚刚生了宝宝,现在全家也都停用味精了。因为医生说,婴儿一岁前一定不要吃盐和味精等,索性家里就不再买味精了。”

近年来,随着健康饮食风潮的兴起,越来越多济南市民家庭中,已经不见味精的踪影,取而代之的是,鸡精却越来越常见。相对而言,中老年人对健康饮食更为重视。11月5日下午,记者在济南历下大润发的调味品区看到,前来购物的中老年人,鲜有会选择味精的。

“味精不是好东西,吃多了对身体不好,就算鸡精也不能多放。”今年67岁家住济南棋盘街的刘女士这样告诉记者。而关于味精,民间一度还有更可怕的说法,比如食用味精会掉头发、会变笨甚至会致癌,还有流言称“味精是用头发造的”。

不管怎样,这种来自消费者的抵制,已经让济南不同规模的超市、商店感受越来越明显。大润发历下店销售经理郭春宝告诉记者,大约从两年前开始,他们就不再选用味精来促销了,而是改选鸡精或者植物类调料,如蔬菜精来促销。

“以前促销可能会重点做味精,但现在味精的销量和盐、糖等主要调味料相比,已经差别太大。反而是葱类精汁这种提倡健康饮食的蔬菜精,越来越受到消费者欢迎。”郭春宝说。而大润发天桥店仓管部门的工作人员也



味精在济南的消费市场上正在变得越来越失宠。 本报记者 张阿凤 摄

卖不动的味精

做了三年饭,一次味精没用过 生产企业改名,难挽经营颓势

大约两年前,感受到味精销量下滑的大润发济南历下店,做调味品促销时就不再选择味精。与此同时,越来越多的济南普通家庭的厨房里也越来越少见味精的身影。在健康饮食风潮的驱动下,作为早些年间厨房里的必备调味料,味精在目前的消费市场上正在变得越来越失宠。

表示,因味精销量不高,他们已经不再直接和专门的味精供货厂商合作。

味精消耗大幅下降 厂商业绩每况愈下

味精的失宠,让味精厂商的日子也不再好过。

根据咨询公司欧睿国际的数据,从整个中国来看,味精正被越来越多的人抛弃。过去5年,味精的消耗量从2013年的114.6万吨,下降到2017年的92.2万吨。未来5年,还将呈持续下降态势,预计在2022年降至78.9万吨。

成立于1983年的河南省周口地区味精厂,即后来的河南莲花味精,曾是中国最大的味精生厂商。上世纪90年代,莲花味精品牌行销大江南北,广告

语“莲花味精 味道无可替代”一度家喻户晓,曾实现数十亿元人民币的销售额。

但随着太太乐鸡精等品牌的崛起,莲花味精逐渐淡出厨房,上市公司业绩也每况愈下。即使在2015年更名为“莲花健康”,也难以挽回颓势。今年10月30日,莲花健康发布的2018年第三季度财报显示,净利润为-9944.59万元,资产负债率达102.6%。2015年至2017年,莲花健康的净利润分别为-1.55亿元、6524.74万元、-1.03亿元。

网友“董明明”在网文中写道,自己的母亲在莲花味精厂工作了20多年。“当莲花味精的管理层终于醒悟过来、想要转型生产鸡精的时候,已是回天无力。2010年,味精厂宣布裁员,母亲‘接受组织安排’,从厂里提前退休在家,每月领260元

生活补助。”

高端餐饮摒弃味精 大众餐厅仍在使用

餐饮业和酒店业也迅速捕捉到了市场风向的变化。据媒体公开报道,杭州西湖边的老牌酒店望湖宾馆已决定不在餐厅里使用味精,海底捞称在众多锅底中有不含味精锅底供顾客选择,很多外资的高级酒店也不使用味精。

资深餐饮人、山东鲁菜研发推广中心培训孵化部张文捷告诉记者,据他了解,目前济南一些小规模的高端餐饮店,包括酒店类,近年已有不少选择不使用味精,或少使用味精,但大众化的餐厅目前还很难做到。

“对于鲁菜厨师来说,要求

他不使用味精,完全没有任何问题。因为鲁菜厨师很善于用鸡鸭猪骨来吊汤,无论是清汤还是奶汤,效果都比味精要好得多。包括黄豆酱油和味极鲜等,都能实现味精的效果。但吊汤费时费力,且成本很高,这对于追求速度和效率、追求销量和低成本的大众化餐厅来说,就很难做到。”

尽管济南已有高端餐饮店开始去迎合这种“去味精化”的风潮,但在张文捷看来,他对味精的总体态度仍是“不提倡也不排斥”。“味精没有传言中那么可怕,它最大的问题是增加了人体对钠的吸收,和食盐一样,使用过量会比较口渴,目前没有非常充分的证据证明,味精对人体有害,在我看来,消费者是放大了味精的危险性。”

只要不过量摄入 就不会产生危害

张文捷的看法得到了千佛山医院营养科主任程振倩的支持。程振倩向记者介绍,味精的主要成分是谷氨酸钠,主要作用是“提鲜味”,国际权威机构围绕味精的安全性做了大量评估研究,目前都没有发现味精能产生什么危害。

针对部分消费者摒弃味精选择鸡精的做法,程振倩解释称,鸡精的主要成分就是味精,此外再加上核苷酸、食盐、白砂糖、鸡肉粉等成分,鸡精比味精更健康的说法并没有相关理论支撑。

但她也提醒消费者,对于本身就被要求限制食用含钠食品的人群,建议最好不要再食用味精。“如高血压人群、肾病人群和婴幼儿,都不建议食用味精。”

同时,重口味人群也建议少食用味精。“本身吃盐太多,就增加了钠的摄入量,再加上味精,钠的摄入量就会更多。另外,很多点心、方便面、火腿肠等食品中也含有钠的成分,注意别食用过量就好。当然最好还是选择新鲜食材,从食物本身提取鲜味,不依赖调味料。”程振倩说。

发行70周年,人民币已成为国家名片 外国货币中,也有咱“中国造”

为纪念人民币发行70周年,“中国名片亮齐鲁——人民币发行70周年纪念展(济南站)暨改革开放40周年山东省现金业务成就展”于11月5日-12日在山东博物馆举办。我国人民币印制经历了怎样的历程?在这个过程中又有哪些鲜为人知的故事?

稿、12.5公斤国际标准金锭、10公斤千禧年纪念金币……

“你看,这就是‘苏三币’,3元面值的人民币可就只此一种。”展会上,不少钱币收藏爱好者都将目光投向了第二套人民币中的这张3元纸币。

据悉,第二套人民币是上世纪50年代初期设计印制的。当时我国印刷技术还很落后,复杂的凹版技术和水印造纸技术都不过关,加上《中苏友好同盟互助条约》刚签订,便决定委托苏联代为印刷,并接受了他们的建议,借鉴卢布的面额体系,增加了人民币3元券的印制,因此也被称为“苏三币”。此后,因为历史、政治原因,苏三

币停止流通,民间的存量也十分稀少,具有很高的历史价值和收藏价值。

建国初期,我国需要苏联帮着印刷钞票,但随着国力的强盛,如今我国也在帮助别国印制钞票。展柜中陈列的一张尼泊尔钞票就是在我国印制的。据介绍,2016年8月,中国印钞造币总公司在与英国、法国等国家的知名印钞企业的竞争中胜出,获得尼泊尔1000卢比钞票的印制订单。1000卢比是尼泊尔央行发行的最大面额的钞票,因此要求较高的防伪技术,而此次印制,包括版、墨、纸、线,以及印刷技术的集成,全部采用国产技术。

人民币发行过五套 但硬币只有四套

展柜里陈列的各色硬币也吸引了观展者的目光。据介绍,截至目前,我国共发行了5套人民币,但流通硬币只有4套,这是因为第一套人民币系列中并未规划生产硬币。

从收藏价值来评判,相对罕见的第三套人民币流通硬币比较受钱币收藏者的喜爱。这套流通硬币于1980年4月15日发行,有壹角、贰角、伍角、壹元4种面额,其中,壹元硬币背面采用长城图案,正因如此,得名“长城币”。这套硬币是我国首次发行

的铜合金硬币,是流通硬币系列中唯一具有贰角面额的硬币。由于生产数量少,流通时间短,很多人可能从来没见过“长城币”。

由于“长城币”发行数量有限,随着我国经济迅速发展,已经无法满足流通需求,当时,急需一组新的“圆、角硬币”缓解货币需求的压力。1992年6月1日,我国发行了第四套人民币流通硬币,在设计上首次采用了花卉图案,壹角、伍角、壹元背面主景图案分别为菊花、梅花和牡丹花,俗称“老三花”。第五套人民币的流通硬币中,壹角、伍角、壹元背面图案主景分别为兰花、荷花和菊花,这套硬币被称为“新三花”。



本报记者 张鹏

尼泊尔1000卢比钞票 由中国帮忙印制

人民币作为我国统一的法定货币,从1948年至今已发行了五套。在新中国几代大师们的精心设计和印钞人的辛劳付出下,人民币已成为国家名片。从第一套到第五套,从1948年到2018年,500余件珍贵的展品涵盖人民币各个版别,此外还有迎接新世纪纪念钞整版钞、人民币设计