

# 市场调查：春节孝敬父母，什么最走俏

元旦一过，春节的年味儿就更浓了。忙碌了一年，许多市民朋友又开始要为筹备春节礼品而花心思。在为亲朋好友准备的礼品之中，孝敬父母的礼物自然不能掉以轻心。只是在琳琅满目的商品中，该选什么样的礼物孝敬父母呢？为此，笔者特地走访了各种春节礼品市场，看看市场上什么样的礼品最走俏。

## 孝敬父母，热销礼品有标准

商超、百货公司、专卖店，在各种购置春节礼品的市场走访一圈下来，笔者发现，孝敬父母的礼品不外乎是食品、保健品、服装、饰品等与衣食住行息息相关的物品。而在这些礼品中，哪些又是消费者孝敬父母的首选呢？

为此，笔者采访了常年做春节礼品团购业务的曾先生。据他介绍，春节孝敬父母的礼品有三种最为畅销，一是有健康益处的礼品，二是有档次的礼品，三是有文化的礼品。当然，如果一种礼品同时具备了三种特点，那就更好卖了。

曾先生介绍说，普通消费者平时没时间关心父母，逢年过节表孝心，首先会考虑的是父母的身体健康问题，所以这些礼品中有益身体健康的保健品最为好卖。而春节作为中国最大的传统节日，消费者选礼物一般都会选一些档次高的商品以表心意。这就是为什么针对年货的商品包装普遍更上档次，在价钱上也更高的原因。而近年来，随着传统文化的回归，具有文化底蕴的养生健康礼品也格外热销。

“给你举个例子吧，作为山东三珍之一的阿胶由于同时具备保健康、显档次、有文化三个特征，这些年就格外走俏，好像还被评为十大春节礼品之一”，曾先生说道。

曾先生的话也得到了部分采购礼品的消费者的印证，正在某商场购物的王女士接受采访时介绍说：“大部分时候，我们给了爸妈钱，他们也是存起来，今年春节我准备给他们买点补品，让他们滋补下身子。为此，我还专门咨询过老中医，据那位老中医介绍，中老年人日常滋补要选择一些性味甘平的滋补品，他给我推荐了东阿阿胶。”

## 孝敬父母，东阿阿胶最走俏

对于许多普通消费者而言，毕竟自身不是专业人士，虽然想买“保健康、显档次、有文化”的礼品孝敬父母，但却不知道有哪些好的选择。市场上，符合这种标准的礼品又有哪些呢？为此，笔者咨询了对各类品牌产品都很熟悉的某营销专家。

据他分析，最能符合“保健康、显档次、有文化”标准的礼品，具有代表性的就是一些中华老字号健康品。虽然市场上一些新的保健品也



能满足健康、档次这两点，但作为新品牌，毕竟缺乏历史积淀，在文化沉淀以及功效上都不及一些历经时间检验的老字号有竞争力，“这也是为什么近些年一些中华老字号健康品热销的原因所在。”

而在这些热销的老字号健康品中，尤其以一些药食同源的滋补品最为走俏。据悉，东阿阿胶是药食同源的最佳滋补品，有2000多年的历史，不仅能滋阴润燥、补血止血，还能提升免疫力、延缓衰老、美容养颜等，与人参、虫草并称为

“滋补三宝”。兼之阿胶性味甘平，乃阴阳平和之物，非常适合中老年人日常滋补保养，实乃“滋补国宝”。

东阿阿胶在春节孝敬父母的礼品市场走俏，不光是因为其作为老字号，且药食同源的滋补功效，更因为其自古以来就是许多文人逸士孝敬父母的首选滋补品。据了解，宋代理学大师朱熹、清代名儒曾国藩等，都曾以阿胶孝敬父母长辈。《朱子文钞》卷四记载，朱熹曾修书一封奉劝其母：“慈母年高，当

以心平气和为上。少食勤餐，果蔬时伴。阿胶丹参之物，时以佐之。延庚续寿，儿之祈焉。”孝子曾国藩在其家书中也屡屡提及阿胶，并寄阿胶等滋补物给父母进补，“阿胶系毛寄之所赠，最为难得之物，家中须慎重用之。”

历经数千年的传承，不知不觉中，东阿阿胶已经成为孝道美德的载体。随着中华传统文化的复苏，作为传统孝敬文化符号的东阿阿胶再度走俏，成为春节孝敬父母的首选礼品也在情理之中了。

# 剖宫产宝宝更要注重肠道菌群平衡

有些父母为宝宝出生算好了良辰吉日，于是选择了剖宫产。这对宝宝未必好。北京和陆医院妇产科医生赵燕玲对记者说，剖宫产只应该用于有手术指征的情况下实施。专家认为，剖宫产对婴儿的后期健康有明显影响，对剖宫产儿，更要注重婴儿肠道菌群。

## 剖宫产对肠道菌群建立有影响

邻居张先生的儿子是剖宫产。喜得贵子，本来是好事，可是张先生一家被弄得疲惫不堪，张先生说，孩子腹泻、肠炎一直不见好，真是愁人！孩子的这种情况和生产方式有关系吗？

上海交通大学医学院附属新华医院临床营养中心张红波等专家在《临床儿科杂志》2010年03期做了分娩方式对母乳喂养婴儿肠道菌群和粪便性状的影响研究，研究结果显示：剖宫产分娩出的婴儿肠道菌群和长双歧杆菌数量低于自然分娩组。

肠道菌群对调节机体免疫

具有重要作用。肠道菌群的结 构受到许多外部环境和营养因素的影响，其中分娩方式就是影响婴儿肠道菌群定植的重要因素之一。因为在自然分娩过程中，婴儿通过接触母亲产道及分娩环境的细菌，在肠道有不同菌群的定植。然而剖宫产婴儿却是暴露于特定的医院无菌环境，其肠道菌群的定植是推迟的，并且双歧杆菌的定植率低。

“剖宫产延迟婴儿肠道菌群形成，从而延迟婴儿肠道免疫力的建立。2009年8月，国际儿科过敏和免疫杂志创刊主编之一、瑞典著名儿科专家毕尔·科斯特教授在北京“婴儿肠道菌群发育及健康影响”学术巡讲中如是说。有研究显示，剖宫产与婴儿出生后第一年内过敏或过敏的发病率升高有关，并且会增加胃肠道感染的风险。这是因为剖宫产影响了对新生儿免疫系统的发展和成熟起重要作用的初始肠道菌群定植。

剖宫产宝宝喂养更要注

## 重肠道菌群

母乳是新生儿最好的食物，这是因为，母乳的组成可最好地促进有益菌的生长，另外，最新发现母乳含有益生菌。研究也发现，纯母乳喂养的婴儿肠道内双歧杆菌和乳酸杆菌占整个结肠细菌总数的90%以上，而双歧杆菌和乳酸杆菌能有效保护其免受肠道感染和过敏的侵袭。所以，能够母乳喂养时，尽可能用母乳喂养宝宝。

由于某些原因，婴儿不能食用母乳或母乳不能满足其需求时，应选择添加针对性营养及有益成分的配方奶粉。目前，国内有一些配方奶粉就是针对剖宫产宝宝的特点研制的。其中圣元优博剖腹A+剖腹产婴儿专用配方奶粉就是专门为剖宫产宝宝研制，其配方奶粉特别注重强化其肠道有益菌，注重增强剖宫产宝宝的整体免疫力，对剖宫产宝宝的健康进行全方位的提升。这种为剖宫产宝宝而设计的有针对性的奶粉，无疑是妈妈们的智慧之选。

## 行业资讯

# 六旬孝子携百岁母亲参与中华儿女孝心行动

近日，一个以“六旬孝子自制房车陪百岁母亲游全国”为题的视频爆红网络。视频上线短短2天，点击量已经突破了二百万，吸引了各界人士的关注。笔者随之找到了“中华儿女孝心行动——熬胶孝敬孝心儿女网络征集”的活动。该活动邀请参与者上传全家福，留下自己的孝心心愿，并在2013年的日历上勾选出预留陪伴父母的时间，作为一种孝心宣誓。自10月下旬上线以来，受到近百万网友的广泛关注。

孝心儿女网络征集吸引了大量网友的参与。参与者

在孝心儿女网络征集活动官网填写完相关内容和地址后，主办方会为幸运的参与者定制一份孝心年历，上面印有参与者全家福、孝心心愿，并标注了参与者预留陪伴父母的时间，最后被寄送给参与者的父母。让子女对父母的祝福，保留在这份精美的纪念品中，作为孝心承诺的一个见证。

据悉，陈录雪在12月中旬参加了该活动，并留下孝心心愿说：“母亲百岁了，一切都得为她环游全国的梦想让路。”于是活动主办方挖掘了这个心愿背后的故事，拍

摄了这段孝动网络的视频。

自重阳节起，东阿阿胶为推动传统孝道回归，号召全社会关爱老人，并在全国范围内举行了大大小小一系列的“熬胶孝敬”活动，呼吁大家花时间、花心思，为父母和老人熬一碗东阿阿胶，为他们补补身子，暖暖心。

熬胶孝敬活动自重阳节启动后在各地持续开展。在广场熬胶、“孝心达人”、“我为父母熬阿胶”及“熬胶孝敬孝心儿女网络征集”等一系列线上线下的熬胶主题活动带动下，社会上已逐渐形成了一股熬胶孝敬的热潮。

中秋品酒，歌良辰、赏美景。

中国人以“天人合一、自然相容”为至高境界，欲匹配佳节的圆满，天然、健康的美酒当仁不让。

## “百年泸州老窖 窖龄酒”的健康本色

### 与酿酒龙脉共呼吸 —— 北纬28°

沿着北纬28°的轨迹，地图上划出了一道旖旎的风景线。酒城泸州的大名，地然呈现。北低南高的天然地貌勾勒出“千年酿酒龙脉”的独特曲线，湿热的空气常年蒸腾而“行云布雨”，在泸州先民的眼里，这就是“龙脉”呼吸吐纳的节律。不仅寓意着祥和的祝福，也滋润着一方丰腴的土地。地处“群河围抱”的泸州，水是永远不熄的礼物。除了异常充沛的雨，每逢春暖花开，青黛高原雪山消融的冰纯之水便缓缓注入长江，并在泸州与沱江合二为一，交汇奔流中净化着取之不尽的酿酒水源。郦道元在其名著《水经注》中盛赞江阳（泸州古称）：“村人善酿，郡出名酒。”而生于斯、孕于斯的“百年泸州老窖 窖龄酒”则自豪地将这一尘不染的醉人底蕴尽收于体内，其醇正、丰厚的酒体风格一丝不苟地继承了泸州美酒的自然肌理。

### “舌尖上”的健康标准——糯红高粱

“汉粟门户、蜀南粮仓”。千百年来，泸州印象与丰收结下了不解之缘。在这里，每个人都尽可享受比别处更肆意的充足阳光。温度也被大自然“调控”成酿酒原粮的天堂。在这里，“糯红高粱”就是泸州酿酒人的骄傲。时值金秋，层叠起伏的红色“海浪”是无法抗拒的特色景观。摘一颗捏在手里，掰开薄如蝉翼的表皮清晰可见红润的颗粒。轻轻挤压，饱满的手感透出沉甸甸的丰收喜悦。带着沙溪岩土壤的清新气息，“糯红高粱”的原生态种植过程已成为数百年延续的神圣仪式，任何无机化肥都被“无情”地拒之门外。而在酿造“百年泸州老窖 窖龄酒”的细节里，它们又将成为亿万有益微生物群落繁衍的营养基地。与此同时，恰到好处黏性和支链淀粉含量再进一步促使着酿酒微生物与泸州特产软质小麦制成的曲药交融相吸，孕育出“百年泸州老窖 窖龄酒”饱满、丰润、顺滑的绝美口感。于是有人说，“糯红高粱”为“百年泸州老窖 窖龄酒”带来了独具一格的健康标准；也有人说，这标准的定义就“隐藏在舌尖上”。

### 窖龄老酒才好——天然发酵

健康的酒生于健康的窖。对于“百年泸州老窖 窖龄酒”而言，老窖池的地位更是无出其右。



在泸州域外的五渡溪，纯天然优质黄泥找到了一生中最值得称道的归宿。它们有着令人称奇的柔韧度和细腻光滑的触觉，甚至连极细微的沙粒都容纳不下。远离了尘嚣的污染和城市的纷扰，且任何化工原料都与这片净土无缘——窖池的“健康骨骼”已经成型。历经年复一年的循环，窖池内成千上万的养分吸引着有益微生物群驯化高集，促使经过酒液浸染、飘逸着浓郁窖香的原生态酒糟不断融合日夜繁衍的香味物质群，强大的天然发酵能力与日俱增。这天然发酵的能量自始至终引导着“百年泸州老窖 窖龄酒”的全部酿制过程，以最佳角度见证了健康活力的精准回归。

### 只为更纯粹的精神——传统酿制技艺

在百年泸州老窖追求“天人合一、自然相容”的道路上，传统的精神已成为一种标志。沿用传承数百年的传统酿制技艺酿造，是“百年泸州老窖 窖龄酒”的魅力精髓所在。它彻底摒弃了工业化生产和机械化操作可能带来的一切影响，最大程度地保证了酒质的天然本色。“醇香浓郁、饮后唇齿留香”——这是无数爱酒之人接触“百年泸州老窖 窖龄酒”之后发出的由衷赞叹。带着与生俱来的纯天然基因，其细腻滑冽甘爽、饮后酒劲温和、隔日舒爽如初，不但为今秋佳节带来前所未有的轻松和愉悦，也为百年泸州老窖追求健康、遵从传统的酿酒哲学更添有力佐证。好酒如歌，天造地设。在大自然调配的醇和乐章里，“百年泸州老窖 窖龄酒”风采依旧。

