

假日观 · 身边事儿

到了莱州,咋能不尝梭子蟹

双节婚礼扎堆,本地野生蟹最高每斤230元

本报记者 宋磊

每年中秋节和国庆节,都是螃蟹上市的时节。今年中秋节和国庆假期中间隔仅三天,人们免不了要走亲访友带点礼品,加上国庆期间婚礼扎堆,喜宴接二连三,莱州当地纯野生梭子蟹身价倍增,最高时达到每斤230元。

位于胶东半岛的莱州地区,盛产梭子蟹,因其蟹肉鲜美干腻,颇受当地人以及省内消费者的青睐。

在莱州海鲜市场,9月27日中秋节当日,莱州当地纯野生的梭子蟹最高已经卖到了每斤230元。“我们这里是正宗的莱州当地纯野生梭子蟹,直接从渔民那里运过来

的。”经营海鲜生意多年的摊贩小刘介绍,今年莱州梭子蟹产量比起去年有一定的下滑,加上刚上市没多久,价格高点是正常的。

同时,在莱州当地,也有不少外地梭子蟹充斥市场,“外地蟹要便宜一些。”小刘介绍,外地的蟹子20多块钱一斤的也有,但个头、口感等远逊于莱州当地纯野生的梭子蟹。“今年,外地蟹子个头大一点的也能卖到100多块钱一斤。”小刘说。

今年国庆长假期间,大量婚宴的举办,也在一定程度上刺激了莱州梭子蟹的消费,使得其身价倍增。

众多朋友不辞辛劳地赶场子,许多莱州的喜主自然也不会亏待他们,4日在莱州举办婚

礼的小周说,为了招呼外地来的同学和朋友,他专门在婚宴上加了一道梭子蟹,“今年一斤梭子蟹近100块钱,一桌10个人的话,一道梭子蟹就得300多块钱,占到这桌婚宴的近1/4。”

在莱州下面的乡镇,10月1日因为婚宴不断供不应求,普通蟹子的价格也涨到了将近百元一斤。一家饭店的老板在10月1日当天干脆放弃了梭子蟹的进货,“和喜主商量了下,多加一条大鱼,实惠点。”不上蟹子了,实在太贵了。

据了解,随着假期的结束,莱州梭子蟹的价位已经出现明显的下落,目前便宜的每斤已经降到30-40元,当地纯野生的也已经降到了60-70元一斤。



7日,济南趵突泉,比前几天快松了很多的游客潮让大家十分轻松,游客终于可以自由在泉水前留影,还有游客拖着行李来逛。 本报记者 周青先 摄

国庆游收官

为挣钱加班的时代渐行渐远

中秋国庆双节,近四成出游人群拼假出行

7日下午,国家旅游局总值班室,副局长王晓峰签署了国庆节第七号值班简报,第37个黄金周长假画上圆满的句号。从2000年国庆节到2015年国庆节,15年弹指一挥间,旅游休闲见证了中国社会的巨大变迁。

由“工作至上”到“享受美好生活”

中秋国庆期间,湖北公务员王敏请了年假,将黄金周拼成半个月假期去了埃及。“金字塔真的很壮观。拼假取代加班,这是最大变化。”

“五年前,假期或黄金周,还有不少人愿意加一天班拿两天工资,有的还抢着拿加班费;现在除非摆脱不了的工作,很多人已不再愿意加班,休闲娱乐的观念已经深入人心。”华东师范大学旅游系教授楼嘉军表示,按国际惯例,国家从城市开始进入休闲时代。“为挣钱而加班的时代,正在渐行渐远。”

这一观念变化,国外上世纪七八十年代就开始了。“我国也是从人均GDP进入3000美元之后,休闲娱乐观念开始出现。”楼嘉军说,“2008年以后,我国整体上出现城市居民追求生活休闲化发展趋势。”

同程旅游大数据显示,中秋节国庆节,有将近四成出游人群选择拼假出游,比例与往年相比显著提高。“拼假族”首选方式为拼假三天,变“黄金双

周”,这一人群占比达到12%;在黄金周中出游,选择向后拼假一至两天的约占10%。

上海财经大学旅游管理系主任何建民说,旅游业表明,“工作中国”加快向“享受美好生活的中国”转变,这一转变又进一步促进了经济和就业发展。“旅游是在享受美好生活中,创造新的工作机会,使社会环境更美好。”

走出去的中国人成当地经济发展动力

这个黄金周,在武汉一家银行工作的沈智和家人去日本自助游,购物就花费5万多元。“买了一堆化妆品、手袋、衣服、鞋子等,同等品牌同等商品比国内便宜三到五成。”沈智说。

携程旅游数据显示,长线出境自助游人次显著提升,部分国家同比上涨100%以上。同程旅游数据显示,美国东西海岸、土耳其以及澳大利亚、新西兰等线路,预订量同比增长超过70%。

“改革开放之初,我国没有大规模的出境旅游。经过35年快速发展,我国形成了国内旅

游、入境旅游、出境旅游三大市场三足鼎立的格局。”国家旅游局局长李金早说,中国公民与世界各国旅游交流交往更加频繁,旅游外交影响更加多元广泛。这既是法律和经济规则的国际对接,也是深层次的国际交流。

他说:“根据国家信息中心初步测算,2013年旅游业拉动出口占当年出口的7%以上。出境旅游以旅游者‘走出去’为先导,带动对外投资、货物出口、技术出口、服务出口,是新一轮对外投资和出口的‘先遣队’。”

李金早一直努力消除人们对“旅游逆差”的片面理解。从出口拉动看,随着我国出境旅游大规模增长,旅游企业纷纷到国外收购改造酒店,投资建设度假设施。

数据表明,中国旅游者成为越来越多国家和地区经济发展新动力。中国旅游者,正使中东呼吸综合征打击后的韩国市场迅速恢复。据台湾海峡两岸观光旅游协会的通报,10月1日至4日,大陆团队游客赴台2.33万人,同比增长13.29%。这对岛内民生经济发展福祉至关重要。” 据新华社

黄金周里“准妈妈”忙排队

猴年迎生娃高峰,月子中心得提前半年预订

本报济南10月7日讯(记者 孟敏)“女人和孩子的钱最好赚”,这句话在孕婴市场得到了鲜明的体现。刚刚过去的十一长假,各大孕婴商家纷纷促销,为猴年的生娃高峰预热,不少月子中心也加入了促销大军。根据预测,明年济南将出生8.06万婴儿,比正常年份多近3万人。月子中心在迎来预订高峰期的同时,价格也看涨。

“济南猴年宝宝特别多,月子中心都得提前半年预订。”济南早安月子中心的相关负责人介绍说,现在一过年之后的二、三月份,床位已经全部预订出去了,预计明年上半年还算淡季,下半年会更加忙碌。

去年,济南市卫计委根据当时的数据预测,在取消生育间隔和“单独二胎”放开的双重作用下,全市人口出生峰值年份为2016年,年出生人口8.06万人,比正常年份多2.75万人。

因2016年是猴年,受传统观念影响,很多人选择生个“猴宝宝”。嗅觉敏锐的商家早已注意到了这个商机。鲁能领秀城附近的百步亭就规划了一个大型的月子中心,届时可以提供专业化标准化的月子服务。该小区的工作人员介绍,济南明年新生儿约8万人,以每位母亲怀孕生子最低花费2万元计算,孕婴经济所带来的市场份额可达16亿元。

2万元只是根据济南市场现状得来的保守估计。尽管十一期间月子中心纷纷打折促销,但它们一般也只是提供26天的服务,收费几乎没有低于

2万元的。二环南路附近的一家高档月子会所,月子的花费最低6.9万元,最高竟达28万元,收费之高令人咂舌。即便是规模较小的月子会所,收费也多是3万元以上。

“明年对从事孕婴行业的人来说是一个大年,月嫂抢手,月子中心也会异常忙碌。”二环南路附近的这家月子会所的相关负责人介绍,月子中心采用酒店管理模式,会提供独立标准的休养套房,单独的婴儿床、洗澡池、游泳池、抚触台等设备,同时提供营养月子餐,包括主食、汤水、点心,还有母婴专护师24小时陪护,专业护理人员进行产后母婴医疗护理,等等。

“光产前检查、住院生产开销就得过万元,这还是去公立医院检查并顺产的情况下。再加上月嫂支出8000元,出月子后,孩子的日常护理还要请专门的保姆,每月3000元保姆工资,第一年的保姆费就支出36000元,还不包括吃住。再算奶粉、尿布、儿童摄影、早教、营养品等费用,一年下来至少花了六七万元。”孩子刚一岁的林女士说,生娃变“孩奴”不是一句戏言。

专营INNOBEBE儿童安全座椅的刘超表示,如果按照中国每年1500万至1600万的新生儿数量计算,这个新兴产业巨大的发展潜力绝不能用简单的“朝阳”二字来形容,很多人口经济学家已经为其赋予了一个更为贴切的词——“旭日经济”。

环境挺重要 中档最火爆

人均消费40-70元的餐厅最受欢迎



在一家炭火餐厅外,排队的人要等十几桌。 本报记者 时培磊 摄

本报10月7日讯(记者 时培磊) 每年十一黄金周,都是餐馆赚钱的好时机。如今,餐馆多了,花样多了,市民选择的余地也大了不少。就这个假期来说,除了时尚的西餐、烤肉外,人们对鲁菜、胶东菜等本地菜仍情有独钟,而性价比、就餐环境成了年轻人吃饭首要考虑的因素。

“今年餐厅生意还不错,十一跟往年一样,天天都是爆满。”济南蓝海大饭店的一位工作人员介绍。今年长假,不少餐厅的负责人反映,他们的日子过得还算可以,稳中有升。

对于市民来说,最直观的一个感受是身边的餐厅越来越多了,选择去哪家吃成了问题。十一期间,不同定位的餐馆生意相差很大,很多小饭馆的生意不温不火。有市民表示,“朋友来了,带着人家去小店吃饭面子过不去。”

高档型餐厅的日子也没多过好,“八项规定实施以后,来消费的人就越来越少了,所以很多高档餐厅都转型了。”蓝海大饭

店工作人员介绍。在商场里,一些消费较高的港菜馆、西餐馆和粤菜馆就餐人数并没有增加多少。

大众餐饮业则可以用火爆来形容。“吃一顿饭人均七八十块钱,也不是特别贵,而且环境也不错。”在济南世

茂中心四层吃饭的市民王先生介绍。根据在泉城广场周边的探访,下午6点到7点半,人均消费40-70元的餐厅非常受欢迎。“高峰期几乎一直是满客。”一家餐馆表示。

除了价格,年轻人对餐馆的环境、口味也有越来越高的要求。假期中,在世茂中心的一家美式炭火餐厅外,一排椅子上已经坐满了排队的年轻人,足有三十多人,此时,四人的桌子需要等待十桌。“主要还是喜欢里边的环境,挺适合年轻人的。”一位年轻人说,“在这里吃饭的年轻人很多都是在谈对象,需要浪漫的气氛,价格贵一点也无所谓了。”

对山东人来说,鲁菜依然是他们热衷的选择。这些菜价格不算很贵,又是本地特色,因此很受欢迎。其中,胶东菜是很多生活在海边的山东人的最爱,很多人接待外地朋友时,会选择一些主打胶东菜的餐馆。相比之下,南方菜价格高分量少,有些顾客吃不惯,人气不如北方菜系。