

轻松办年货

欢喜过大年



龙年喜庆饰品受青睐。
通讯员 王占国 摄

爆竹

□见习记者 赵佳

没有噼里啪啦的烟花爆竹声，哪里像过年？没有红红火火的小装饰品，是不是总觉得少了点过年的味道？临近春节，烟花爆竹和各种喜庆装饰品正卖得火热，有些都开始缺货了。

鞭炮卖得最“响”

13日，在开元大道与龙门大道交叉口附近，多家销售烟花爆竹的商店中，前来购买烟花爆竹的市民要么整箱地往车上搬，要么装一大塑料袋挂在车把上。记者在现场的近1个小时中，来买烟花爆竹的人络绎不绝。

一名姓牛的商户告诉记者，10日左右，顾客就已明显增加，腊月廿八前后顾客人数将会达到高峰，正月初五将又是一个销售高峰。

该商户说，所有品种里，鞭炮卖得最好，几乎每个顾客都会买。其中，1000响的鞭炮售价4元，2000响的售价7元，3000响的售价10元至15元，5000响的售价20元至25元，10000响的售价30元至40元，5000响和10000响的最受欢迎。

市民郭先生买了2000响、5000响、10000响等多种规格的鞭炮，又买了擦炮、花炮等。他说：“过年放鞭，其他炮给孩子要。”市民倪先生不仅买了鞭炮、擦炮等，还买了烟花、礼花，他告诉记者，今年过年他要带家人回孟州老家，这些爆竹都是要带回老家放的。

一名姓郭的商户说，今年爆竹的种类并没有明显增多，这与生产地制作爆竹的成本增加有关，但今年爆竹的零售价格和去年相比没啥变化。

装饰品增添节日喜气

春节期间，不少市民都喜欢在家里挂上红灯笼，贴上红“福”字等大红色的装饰品，一来寓意吉祥，二来给家里添些年味儿。

13日，记者来到关林芳达市场，放眼望去，对联、龙年吉祥物、灯笼、中国结等各种装饰物把整个市场“染”成一片红。

一名顾客看中一款近50厘米长的卡通龙装饰画，但店主告诉他“卖完了”，只剩下前几天挂在墙上展示的两张。该店主说，龙年快到了，跟龙有关的装饰画卖得最好，现在基本上都卖完了。

另一家店门口的木架子上，零散地放着各种龙装饰画，该店主告诉记者，元旦过后他一共进了10余种龙装饰画，现在仅剩三四种了。

不仅龙装饰画热卖，跟龙沾边的“福”字、对联也很畅销。此外，大红灯笼、中国结等装饰品也很受欢迎。

烟花爆竹宜现买现放

烟花爆竹具有一定危险性，购买时有哪些需要注意的？

市安监局烟花爆竹科一名工作人员表示，为了安全起见，一定要通过正规渠道购买烟花爆竹。

我市经许可的烟花爆竹批发公司，会在烟花爆竹外包装上贴上激光防伪标签，市民在购买时，可查看商品外包装上是否有防伪标签。此外，市民在购买时，可查看商家的烟花爆竹零售许可证及营业执照。

该工作人员同时建议大家，尽量在燃放烟花爆竹时再购买，缩短烟花爆竹在家中的存放时间；在燃放之前不要拆封，避免因静电产生的引燃条件。此外，在燃放过程中，要按照烟花爆竹外包装上的注意事项燃放。

烟花爆竹宜现买现放 尽量别在家里存放

干货

千贸易藏猫儿腻 专家教您辨真假

□记者 赵玉杰 实习生 马杰 通讯员 李伟

春节临近，年货市场销售火爆，红枣、木耳、黄花菜等干货更是热销。但据业内人士透露，形形色色的干货，暗藏不少猫儿腻。市工商局工作人员为您讲解真假干货的差别，让您轻松买到称心的春节常备干货。

干货货源较充足

13日，在道南路，记者看到前来选购干货的市民络绎不绝。一些商户向记者反映，目前干货货源充足，受春节市场影响，其销量持续增加，价格也略有上浮。

记者观察发现，各品种之间价格差异还是很明显的。比如红枣，产地和品质不同，价格差别最大，每斤从20多元到30多元不等，每家店都有四五种不同价格的红枣。

“今年元旦、春节挨得近，为此，我们从去年11月就开始储备年货。”王府井百货的超市负责人说，他们将多搞促销，确保消费者在年前买到物美价廉的商品。

卖相好未必质量好

业内人士透露，卖相好的干货未必就是质量好的。以干黄花菜为例，正常颜色是偏棕黄，但市场上也有一些颜色鲜亮微白的，这很可能是用硫磺熏制过的。

由于干货的保质期比较模糊，商家通常会将卖不掉的陈货再加工后，掺在新货中以次充好。

真假干货差别大

市工商局经济检查支队的统计数据显示，每到年前都会有不少关于干货问题的投诉，而大多因为消费者不能出具购物凭证而无法维权。因此提醒市民警惕低价干货产品。

如何才能买到称心的干货？市工商局工作人员介绍了一些常用干货的选购技巧。

银耳

优质的银耳颜色为淡黄色，根部颜色略深。银耳并非越白越好，没经硫磺熏蒸的银耳，颜色是自然的淡黄色；好的银耳闻起来有菌类特有的气味，如果闻起来有酸味或霉味就要谨慎对待了；优质的银耳掰起来有韧性，不易掰碎。

红枣

好的红枣皮色紫红，果大均匀，果形短、壮、圆、整。如果皱巴巴，果形干瘪，是肉质较差且没有成熟的枣。那些看上去鲜艳诱人的大枣，多数是用硫磺熏过的，这样的大枣像上了蜡一样，光泽饱满，果肉则发白。

木耳

品质好的木耳表面乌黑光润，背面呈灰白色，片大均匀，耳瓣舒展，体轻干燥，涨发性好。而木耳掺假后，其色泽、手感、口感均有变化。

黄花菜

根据加工技术的不同，黄花菜被简单分成两种，靠晒干加工成的黄花菜称为“原菜”，颜色老黄；而添加焦亚硫酸钠的被称为“药菜”，呈鲜艳的黄色。

【便民电话】

市工商局 12315

市卫生局 63936135

市食品药品监督管理局 63936110

市质量技术监督局 64335508

