



今晚谈

面包卖不完就全扔?
除了“日抛”也有他法

评论员 张雪飞

近日,上海一家网红面包店闭店后,将未售完面包整筐丢弃的视频,在社交媒体热传,引发广泛关注与争议。整筐未售面包(如20元/个的“大奶酥”、40元/个的“树莓奶酥吐司”)直接丢进垃圾袋,也有其他分店同步执行该政策。店员表示“这是公司规定”,虽感浪费但必

须执行,且拒绝在闭店前打折或捐赠。商家后续解释称,这个情况是属实的,因9月13日下大雨了,实际的销售量和预估的出货量产生了一定的偏差,而店铺坚持不卖隔夜面包,所以报损率会高一点,接近5%(同行平均3%),但未超国家标准。商家称内部也进行了批评教育和整顿,将减少这样的情况发生。

对于面包店丢弃未售完面包的行为,网上看法存在比较明显的分歧。有人认为直接丢弃就是严重的浪费,希望能给予妥善处理,也有人理解商家在食品安全、品牌形象等方面的顾虑,认为“丢弃”是无奈但现实的选择。面包等烘焙食品保质期短、易变质,“不卖隔夜货”是商家对顾客的承诺,也是对自身品牌形象的维护。但除了“日抛”之外,还有没有其他方法呢?

许多面包店会在闭店前一段时间对剩余面包进行折扣促销,或通过加入“惜食小魔袋”等小程序以盲盒形

式低价出售。也有店家将剩余面包作为福利发放给员工,或象征性收取一些费用,也是一种内部消化的手段。还有一些创新企业将报废面包作为原料,用于生产其他产品,例如与精酿酒厂合作酿制啤酒,或将面包边角料烤制成面包干出售,都能赋予其“第二次生命”。

可见,如果想做好“节约粮食”这件事,办法总比困难多。“一扔了之”最省事,损失的成本也可以转嫁到消费者身上,但是这种行为毕竟和社会公认的主流价值观相悖,花巨资打造的“美好、精致、有格调”的品牌形象,会瞬间被“浪费、冷漠、无社会责任感”的标签取代。

看着整筐完好的面包被倒进垃圾箱,确实令人心痛,幼儿园小朋友都学过“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”,作为食品行业的商家更应该贯彻“节约粮食”的政策。虽然我们已经解决了温饱问题,告别了粮食短缺的时代,但并不意味着高枕无忧,仍应时时绷紧粮食安全的弦。

百果五仁变“冷门” 流心月饼抢“味蕾”

“一口爆浆”渐成中秋新宠

一口咬下去,馅料就会流淌出来,这样的流心月饼,正被越来越多的消费者喜爱。记者从糕点批发市场、多家连锁超市及电商平台获悉,今年中秋月饼市场,流心月饼凭借其独特的制作工艺和“一口爆浆”的口感,正迅速征服天津市民的味蕾,销量已经可以和京式月饼“平分秋色”了。

昨日上午,记者在本市最大的糕点批发市场——兴耀批发市场糕点批发专区看到,十多家糕点批发商门前摆满了月饼礼盒。与往年不同,很多前来询价、购买月饼的客户不再询问百果、五仁等京式月饼,而是纷纷转向广式月饼,其中被问得最多的就是流心月饼。记者询问得知,流心月饼礼盒价格从38元到200多元不等,60元左右的月饼礼盒销售最为火爆。

为何今年流心月饼走红?已经在兴耀批发市场干了20多年糕点批发的武先生表示,和京式月饼制作工艺不同,流心月饼通常由流心馅、奶黄馅和饼皮三部分组成。流心馅是核心,主要成分为淡奶油、椰浆、糖浆、黄油、吉利丁等。吉利丁(明胶)在流心月饼中主要起增稠、凝固和锁水的作用,让流心馅不容易被奶黄馅吸收,黄油和糖浆的保水性也有助于保持流心状态。奶黄馅则由奶粉、咸蛋黄、澄粉等组成,澄粉加热糊化后能吸收大量水分,使奶黄馅抱团,与流心馅的口感形成反差。

流心月饼的包馅工艺也比较独特:为了将流心馅包入奶黄馅和饼皮中,需要先将流心馅液体冷冻变硬,固态的流心馅容易包入奶黄馅中,接着再包入饼皮。烘烤是流心月饼制作的关键环节,烘烤时间要适度,因为烘烤过度会使流心液体沸腾导致爆馅。流心月饼已成为年轻消费者的首



选。一部分原本购买五仁、百果月饼的中老年消费者因流心月饼的口感滑腻、松软,口味丰富,也纷纷开始选择流心月饼。和前两年相比,流心月饼的销售量逐年明显增加。虽然天津人历来喜欢吃京式月饼,但今年流心月饼的销量已经可以和京式月饼“平分秋色”了。

同样在兴耀批发市场从事多年月饼批发的程先生表示,流心月饼销量增加的另一个原因是价格不贵,以每个净重100克的月饼为例,批发价格已经降至1.7元。其中,果味馅料月饼的批发价格低至1.2元,比一个馅料烧饼的价格还低,即便是深受大家喜爱的巧克力馅料月饼,每个的批发价格也只有3.8元左右。不过市场上热销的流心月饼主要为礼盒包

装,散装流心月饼销量不大,只占流心月饼整体的两成左右。

记者随后从多家大型连锁超市以及电商平台获知,今年新推出的几款流心月饼,如黑松露流心月饼、青柠芝士流心月饼、玉露龙井流心月饼等,都因独特口感成为“新贵”,而前几年就流行的巧克力流心月饼、奶黄流心月饼,以及使用草莓、芒果等水果馅料制成的水果风味流心月饼,依旧是主力军,价格适中,每盒均在100元以内。此外,还有脆皮燕窝月饼,是将燕窝流心与多种果香融合,如青柠柚子燕窝流心、蜜桃乌龙燕窝流心等,兼具美味和营养,虽然每盒售价在200元以上,但也赢得了部分高端礼品消费者的青睐。

文/摄 记者 崔楠

车辆随意停
机场接完人车却找不到

近日,市交通执法总队河北支队执法人员在天津滨海国际机场停车场执行勤务时,注意到网约车候客区有两位拉着行李箱的市民神情焦急、四处张望。执法人员主动上前询问,得知其中一位女士因为匆忙前往到达大厅接朋友,将车辆随意停靠,返回时却忘记了具体停车位置。正值午间高温,两人已寻车多时。执法人员立即安抚其情绪,递上饮用水,并引导两人回忆停车环境特征。

在执法人员的暖心帮助下,两位市民回想起车辆停靠的路边有几棵大树。凭借对机场停车场布局的熟悉,执法人员驾驶车辆带两人逐一排查可能区域,最终顺利找到停车位置,并主动协助两人将行李搬运上车。临行前,两人连连称赞执法人员服务贴心、为民解忧。

记者 李文博

老人突发疾病
公交司机危急时刻伸援手

9月20日,蓟州5路车队接到一通特别的感谢电话,一位老人家属表扬驾驶员朱小兵师傅在危急时刻伸出援手,使突发疾病昏迷的老人转危为安。

事件发生在9月18日下午,一名骑着电动三轮车的老人行至十字路口时,突发疾病昏迷。蓟州5路公交车驾驶员朱小兵师傅驾车途经李庄子站附近,看见前方三轮车异常停滞,驾车人一动不动。他立即安全停车后上前查看,发现老人已意识不清,趴在方向盘上口吐白沫,陷入深度昏迷。

老人昏迷位置正处于车流密集的十字路口,朱师傅赶紧拨打120和110电话,说明事发位置和患者状况。在等待救援时,他一边守护老人,一边引导后方车辆避让,维护现场交通秩序,防止二次事故发生。

几分钟后,急救人员抵达现场,朱师傅又一起将患者抬上担架。救护车离开后,他还细心将老人的三轮车挪至路边安全位置,等待民警到场处理后续事宜。面对突发情况,朱师傅丝毫不慌乱,整个过程处置稳妥、负责到底。

记者 徐燕 通讯员 宋纯

培育“头雁”项目
百名学员参与学习

天津市2025年乡村产业振兴带头人培育“头雁”项目日前在天津农学院启动,今年共有100名乡村产业振兴“头雁”学员参加学习。据介绍,培育项目将紧密围绕乡村全面振兴的部署要求,采取“线上+线下”“理论+实践”“课堂+田间”相结合的精准化联动培训方式,完成120学时集中授课和不少于60学时的线上自主学习,助力学员提升综合素养和联农带农益农能力。

记者 徐燕