

內地豬肉降價拉低CPI

9月漲幅回落至1.7% 消費和服務價格上升

國家統計局15日發布數據顯示，9月內地豬肉價格按年漲幅大幅收窄，按月轉降，帶動當月消費者價格指數（CPI）按年漲幅下降0.7個百分點至1.7%，時隔18個月再次回到「1時代」。



市民在北京市一家超市的豬肉銷售點選購豬肉。

CPI按年漲幅回落，主要由食品價格尤其是豬肉價格漲幅大幅收窄所推動。9月食品價格按年上漲7.9%，漲幅回落3.3個百分點，豬肉價格漲幅則從7月的85.7%、8月的52.6%大幅回落至25.5%，按月也從8月上漲1.2%轉為下降1.6%。國家統計局分析，目前生豬生產持續恢復，存欄不斷改善，儲備豬肉投放增多，豬肉供給有所增加，加之去年同期基数高，帶動豬肉價格按年漲幅大降、按月由升轉降。

與此同時，一些消費和服務價格出現上漲，顯示消費和服務業繼續恢復。國家統計局數據表示，9月觀影人數增加，電影票價格按月上漲4.1%。

在工業品價格方面，9月工業品出廠價

格指數（PPI）按年下降2.1%，降幅較8月擴大0.1個百分點，與市場預期的降幅收窄的走勢相反。

工業需求仍維持增長

中信證券首席經濟學家諸建芳表示，豬肉價格下行趨勢料至少延續到明年末，拖累明年物價走勢。而核心CPI按月上漲，非食品價格回歸正常季節性增長，意味着

居民需求繼續擴張，消費有望進一步回升。

諸建芳認為，工業品價格降幅擴大主要受國際原油疲弱的影響，並不代表工業需求走弱。9月石油產業鏈產品價格按月轉降，但黑色、有色、煤炭等產品價格維持增長，且漲幅高於去年水平，顯示基建、地產等需求端仍在改善，年內PPI回升仍有希望繼續。

網購蟹券程序繁複貨不對辦

眼下正是吃螃蟹的好時節，各種蟹券、蟹卡也是滿天飛，不過，商家的營銷套路卻讓消費者連連吐槽，表示用蟹卡的過程需要預約，然後登錄許多頁面，同時送來的實物和螃蟹卡上標註的也有落差。

在幾個主要網購平台上，各類蟹券蟹卡應有盡有。卡券上面一般都用大號深色加粗字體標註着1888、2688、3588等字樣，代表的是禮券型號而非售價。不同類型的蟹卡裏面所含大閘蟹均為公母四對，共8隻，蟹卡往往一兩百塊錢就能買到，有的商家還送優惠券，折算下來，部分蟹卡甚至只要幾十塊錢。

但蟹卡商家在銷售上卻有套路，標高售低吸引消費者，一旦下單，螃蟹卻「提貨常常提不了」。預約提貨的人工專線始終無人接聽；網站預約和微信提貨方面，結果均顯示已約滿。

業內人士表示是為了壓低成本，前期螃蟹的質量沒有那麼好，快遞的時候容易出現死亡，成本比較高，越往後螃蟹越便宜。

除了預約難，發貨拖，待到最終提貨成功，消費者還發現大閘蟹缺斤短兩。綁蟹的繩子比筷子還粗，而且浸透了水。標註4兩的螃蟹，繩子就有一兩重。業內人士表示，這也是蟹卡蟹券裏，最直接或最容易操作的地方。

100種味道

重慶火鍋

山城的麻辣熱情



重慶人喜歡的老火鍋店，店名往往極具重慶特色。

重慶素有「中國火鍋之都」美譽，這座城市裏平均每200米就有一家火鍋店，無論是烈日當空的正午還是燈火闌珊的凌晨，街道上永遠飄着麻辣鮮香的牛油火鍋味道，吸引着本地食客們前去饕餮。重慶人粗獷豪放，性情江湖，曾創下千人共涮火鍋的健力士世界紀錄。

重慶火鍋的鍋底，以特色熟牛油為主料，結合辣椒、花椒與其他香料炒香，端上桌後配以鮮香的

大骨濃湯，濃香熱辣，煮沸後散發出誘人的香氣。牛肉、黃瓜、雞胗、鴨腸、毛肚等平價食材一齊下鍋，帶給食客舌尖上的享受。

九宮格是重慶人掌握火候的秘訣，把約10分鐘可以煮熟的菜倒入邊緣的「十字格」，90度左右的溫度可以保證食材被均勻的煮熟，而中間滾燙的中心格，則更適合涮煮不超過20秒的食材，譬如毛肚、鴨腸、薄如紙的腰片……本地食客鍾愛的吃法，是待火鍋煮沸後，先在中間格放一把綠油油的小葱和一捧嫩黃的豆芽，這兩樣食材可以與牛油中和，激發沉睡在鍋底的清新和香氣，隨後就可以不拘順序、大快朵頤。

重慶火鍋中，最受推崇的食物是毛肚。手撕毛肚是重慶所有火鍋店的統一處理方法，從冰塊中拿出的毛肚經過撕拉，質地更加脆韌，然後由廚師切成適合一口吞下的大小，再端上食客的餐桌。毛肚表面有凹凸不平的結構，非常容易吸附湯汁，一口吞下，既滾燙脆爽又滿口留香。

腦花則是重慶土著最愛的偏門食材，這種由脂肪與蛋白質組成的食物，質地像海綿，食客們將它放在「四字格」裏慢慢熬煮，半小時後方才撈出。煮好的腦花縮水後，質地更加綿韌，吸附着各種香氣，入口化渣，噴香四溢。

「老火鍋」更地道

香油，是重慶火鍋油碟最重要的調料，而蒜泥+香油的絕配，是大多數重慶人的唯一選擇。將食材從滾燙的麻辣中撈起，放入蒜泥與香油的碗碟中，是當地食客的標準流程。鍋中湯漸漸熬乾時，食客們往往不會拘泥於小節，順手拿起桌邊的茶壺，將茶葉水倒入火鍋中，而不會去麻煩火鍋店老闆。

有些重慶本地人，從未去過那些品牌膾炙人口

的全國連鎖火鍋，他們認為那些火鍋味道「不地道」，更鍾愛在市井坊間、小區街巷尋找「老火鍋」。這些老火鍋店的名字非常隨意——「豬腦殼老火鍋」、「二胖老火鍋」、「歪子老火鍋」……

對火鍋的喜愛，也催生了不少周邊產品：火鍋底料與用火鍋底料煮的麻辣燙，都是備受遊客喜愛的特色美食。重慶火鍋誕生不到200年，但已成為中國美食的一大特色符號，無論是第一次來重慶的遊客，還是土生土長的重慶崽兒，都在致力於尋找當地最美味的火鍋店。在沸騰的醇香中，重慶人用欲罷不能的麻辣，詮釋着生活的熱情。

文/圖：記者 孟冰



重慶火鍋九宮格。