

# 我市食用油价格“跳水”

## 超市一桶食用油最高降价 32 元

□晚报记者 姬慧洋

**本报讯** 最近，许多市民发现我市食用油价格一反往年常态，多个一线品牌的食用油连续降价，有的降幅甚至超过三成。1 月 19 日，记者走访发现，多个食用油品牌都不约而同地加大促销力度，超市相关销售人员表示目前食用油价格、促销力度已经达到近两年来的最高值。

### 食用油价格旺季不“旺”

据市统计局相关数据显示，近三个月来，以大豆油为首的食用油价格持续下跌。“买一送一”、“促销特惠”、“买食用油送酱油”……春节临近，食用油进入销售旺季，但近日不少市民发现，我市多家超市今年食用油价格旺季不“旺”，在周口市区七一路与大庆路交叉口的某大型超市销售的爱家餐牌 4.5 升装大豆油，已跌至 29.9 元/桶。

1 月 19 日，记者在该超市看到，一位消费者刚来到销售食用油的展台前，销售人员就开始给她介绍：“你手里拿的这种油特别划算，是非转基因的调和油，买一送一，13 斤调和油才卖 66.4 元。要不要来一桶？”看到该消费者没有回应，销售人员又赶紧带着她来到了金龙鱼的销售区域，“如果你想买品牌的，就买金龙鱼。原价 49.9 元的 5 升装大豆油，现在只卖 39.9 元，很划算。”

在销售食用油的展台另一面，记者还观察到多力 5 升装的葵花籽油，原价为 88 元，现在售价只有 56 元，降

价幅度达到了 36%。

### 食用油降价 市民组团购买

“1 月 18 日，有两个小伙子组团买了 20 件售价为 29.9 元的食用油，其中一个买了 15 件，另外一个买了 5 件。”销售人员告诉记者。当记者问及他们买这么多油干什么时，该销售人员说：“当时我也问了他们这个问题，他们说该过年了，留着走亲戚用。”

《周口晚报》给市民提个醒，据市统计局地调队的相关工作人员介绍，食用油原料价格继续走低，预计在较长时间仍保持低价位。食用油的保质期通常都是 18 个月，因此市民不要盲目“囤货”。

### 一个四口之家每月省 23 元

柴米油盐酱醋茶，是老百姓最为关心的生活物资。自食用油价格下跌后，市民家中的支出也下降不少。

家住市区大庆路附近的张女士家有四口人，她告诉记者家里每个月大概用一桶 5 升装的调和油。她简单算了笔帐：“以金龙鱼黄金比例调和油为例，去年 8 月份，5 升装的需要 72 元/桶，后来降到 65.9 元/桶，现在市场上最便宜的只需要 48.9 元/桶。”

也就是说，食用油价格下调后，张女士一家每个月在食用油方面能节省 23 元。

## 周口火车站

## 春节后加开周口至广州临客

□晚报记者 牛思光 通讯员 孟艳丽

**本报讯** 每年春节后，我市去往广州的火车票很多时候都是一票难求。昨日，记者从周口铁路部门获悉，2015 年春节后，周口火车站将增开发往广州的临时客车，该临客车票最早 2 月 4 日开售，有需要的旅客要注意了。

昨日，记者从周口铁路部门了解到，从 2 月 23 日（农历正月初五）至 3 月 13 日（农历正月二十三）期间周口火车站将增开周口至广州的临客。该列临客车次为 3166/8 次，该临客 2 月 23 日至 3 月 6 日，始发终到站为周口火车站至广州西站；3 月 7 日至 3 月 13 日，始发终到站为周口火车站至广州东站。3166/8 次临客在周口火车站的始发时间是每天的 20 时 20 分，到达广州东的时间为第二天的 19 时 29 分，到达广州西的时间为第二天的 19 时 34 分。这趟临客加挂 19 节车厢，除 1 节餐车外，全部为硬座。

周口铁路部门提醒，3166/8 次临客车票网络售票和电话订票的预售期为 20 天，窗口、代售点售票预售期为 18 天，2 月 23 日（农历正月初五）的车票 2 月 4 日网上开始售票，请广大旅客关注。

## 清黄一塌糊涂 个头大 口味怪

## 周口市场出现假鸭蛋

□晚报记者 徐松 文/图

**本报讯** 1 月 19 日，市民张先生向本报反映，他在周口市区七一路与汉阳路交叉口的临时农贸市场买了一些鸭蛋，回家一煮才发现居然是假的！未煮的鸭蛋打开后，清黄一塌糊涂，煮熟的鸭蛋闻着虽然有鸭蛋味儿，但看着像胶状物，口味很怪。对此，张先生提醒广大市民，临近春节，大家购买年货时要留个心眼儿。

### 以假乱真的鸭蛋

据张先生介绍，假鸭蛋是他 1 月 19 日早上在市区七一路与汉阳路交叉口北侧路西的小农贸市场购买的，卖鸭蛋的是一位中年妇女，她骑着一辆电动三轮车，车上装满了用黄胶泥腌制的鸭蛋，车上的小喇叭喊着“咸鸭蛋 10 元 9 个”。由于价格便宜，鸭蛋个头儿大，张先生一下子买了 50 元钱的。

“我都 60 多岁了，特别喜欢吃咸鸭蛋，也经常买咸鸭蛋，没想到这一次被骗了，居然买回来一堆橡胶一样的假货。”张先生一边拿出所买的鸭蛋一边告诉记者，如果外边包裹着黄胶泥，稍微露出一点蛋壳儿，根本看不出来这些鸭蛋有什么问题。但是，洗掉黄胶泥之后，这些鸭蛋个头儿一般大，外壳几乎一模一样，像是一只鸭子产的蛋，个别外壳上还标着“E02”的字母。通过仔细观察发现，这些鸭蛋外表与真鸭蛋的唯一区别是，所有蛋壳儿纹路呈罗纹状，像是用刷子刷出来的。

按照张先生的辨别方法，记者拿出三四四个假鸭蛋，洗掉外面包裹的黄胶泥，经过仔细辨别才看出这些鸭蛋的蛋壳儿就像是制造出来的，所有的鸭蛋都一模一样。当记者打开一个生鸭蛋时，蛋壳内的胶状物“呼啦”一下子全部倒在了碗里，根本没有清黄之分，而是一塌糊涂，所谓的“黄”就是更粘稠一点的胶状物。

张先生是昨日中午煮着吃时才发现鸭蛋是假的，当他回去找那名女商贩时，她早已离开了市场。不过，张先生在现场看到一位男商贩。当张先生上前质疑这些咸鸭蛋是假的时，这名男商贩非常坚定地表示：“我是在黄淮大市场批发的，我经常卖鸭蛋，绝对不假，不信你现场煮个尝尝！”然而，当张先生真的要找电磁炉现场煮鸭蛋时，这名男商贩气呼呼的骑着三轮车走了。

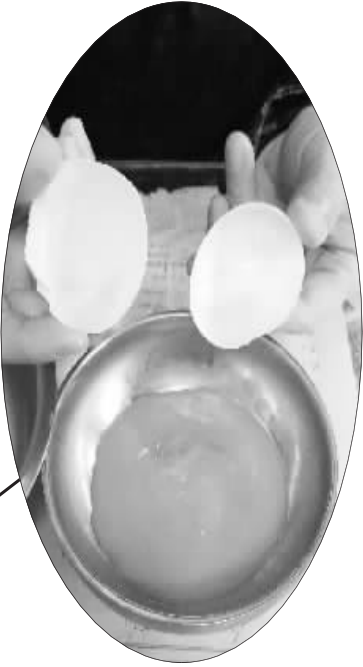
### 养鸭专业户教你辨真假

针对张先生的遭遇，记者采访了周口市沙颍河边一位有着 10 多年养鸭经验的王女士。她说，如果买鸭蛋时留个心眼儿，真假鸭蛋一眼就能看出来。

据王女士介绍，前些年市场上偶尔出现的假鸭蛋都是外



瞧，这就是假鸭蛋



真里假，也就是用针孔向蛋壳里注入胶状物。现在的假鸭蛋里外都假，全是工业制造。就像是张先生发现的那样，工业制造的假鸭蛋外壳一模一样，在晃动时会有响声。生的假鸭蛋之所以打开后清黄不分，是因为蛋黄与蛋清是同质原料制成所致。水沸之后再煮三四分钟的假鸭蛋，口感上虽有鸭蛋味儿，但没有真鸭蛋的香味儿；如果水沸之后煮 10 分钟左右，假鸭蛋就

会变成橡胶球，扔在地上会弹起来。如果吃了这样的鸭蛋，将严重影响健康。

**辨别鸭蛋真假的方法：**一要仔细观察外壳是不是有工业制造的纹路；二是打开一个，看看是不是清黄不分。如果有条件，现场煮了才是最好的鉴别方法。