

“冬补三九”新民晚报大购网

2015年冬令养生节11月13日开幕

千呼万唤中，正宗的长白山野山参阔别多年后终于来上海！

冬令进补，春天打虎。又到了一年一度的进补时节，古人认为冬季是一年中最适合进补的季节，也是养生的绝佳时机。这一传统的进补强身、扶虚弱的养生方法，近年来被现代医学所认可，逐渐形成了我国“冬令进补”的现代养生文化。

11月13日，由新民晚报大购网和延边晨报社旗下长白山电子商务有限公司联合主办的“冬补三九”2015年冬令养生节将在光大酒店开幕。届时，阔别上海多年的正宗长白山野山参将直接从产地长白山供应上海市场，价格更优惠，品质更上乘。

正宗长白山人野山参

久别之后重回上海

上世纪90年代末，沪上人参市场空前活跃，伴随着的便是乱象丛生，正宗的长白山野山参也因此渐渐远离上海市场。如今，沪上消费者购买人参都有疑问，对参龄、对人参的质量都模棱两可，迷迷糊糊的就吃完了手中的人参。

为了让消费者买的放心、吃了安心，新民晚报大购网联合延边晨报社旗下长白山电子商务公司，将正宗的长白山野山参再次请回上海，此次冬令养生节上将为消费者展示不少经过国家参茸产品质量监督检验中心专业鉴定的特等野山参、一等野山参，做到每一支参都有“国检证书”，消费者可以上网查询，经该中心鉴定过的参等干有了一张兼具权威和实力身份证。

长白山产地直供

价格低到想不到

此次养生节，新民晚报大购网联合延边晨报社旗下长白山电子商务有限公司采取：公司+基地+农户的模式从产地直接采购，免去中间过程，做到真正直销，价格更低更实惠。特别是人参，直接打包空运抵沪，同样品质的参，价格低到难以想象。

众所周知野山参被称为“百草之王”，常年服用人参能够补益人体元气，让人面色红润，真正起到固本培元养精气的作。

除此以外，现场还有各种长白山特产鹿茸、马蛤以及东北木耳和东北人松子等，届时消费者可前往选购。

国检部门专家现场鉴定

• 武伦鹏

国家参茸产品质量监督检验中心 主任

全国参茸产品标准化技术委员会 成员

近年来发表多篇科研论文。2006年参加了《野山参鉴定及分等质量》、《朝鲜人参分等质量》、《地理标志产品—吉林长白山人参》等几项国家标准的制修订工作，2009年参加了《冬虫夏草鉴定及分等质量》、《马鹿茸分等质量》、《梅花鹿茸分等质量》国家标准制定工作，2010年《野山参鉴定及分等质量》国家标准被国家标准委评为“中国标准创新贡献奖”三等奖。

现在可以为果农检测人参、鹿茸的真伪。

《健康长寿话灵芝》、《健康长寿话蜂蜜》多次受到表彰。事迹编入《延边州名人录》。

现场为来宾开具冬令进补膏方。

养生节活动预告：

• 冬令养生节时间：11月13日-11月15日

• 冬令养生节产品：长白山野山参、鹿茸、雪蛤等长白山特色产品。

• 地址：徐汇区漕宝路66号

• 公交参考：50路、157路、218路、301路、326路、703路、704路、704路B线、718路、1204路徐凤线曹河泾漕宝路站下步行410米

• 地铁参考：1号线漕宝路下1号口沿漕宝路步行390米

以上附图为大购网为了此次养生节特派员工跟随30多年挖参把头前往长白山深处，参与挖参全过程，为消费者把好质量关，保证每一支人参的质量。

新民晚报 | 大购网

XINMIN EVENING NEWS

活动热线：52927777

(每天8:00-20:00)

2015松江老来青新大米上市

水筑画保护区。2014年11月，老来青大米获得无公害农产品证书。优质的水源，肥沃的土地，配合蓝天白云，共同孕育了“老来青”这一沪上优质大米品种，做到品质过关，吃的放心。

老来青大米由于是今年的新米，水分足，要比普通米少放些水，煮成米饭晶莹剔透，食之清新可口，粘而不腻，熬粥更是黏稠十足。

松江老来青新大米一上市就受到消费者的欢迎，订购电话络绎不绝！老来青大米作为上海人熟悉的大米品牌之一，在上海人中一直有着不错的口碑，是走亲访友、合家团聚时的送礼佳品。每年，老来青大米基本在春节前就销售一空。据上海老来青米业合作社负责人邹士根介绍，今年，老来青大米的总产量在30万公斤左右。

谈及老来青，不少上海人有说不完的故事，老来青新大米是由我国老一辈农业专家陈永康精心选种及培育，并经过江苏、上海两地合作改良而成，真正把老来青从稻米博物馆中请回了田间。

2015新大米

一方水土养一方人，优越的水质条件才能灌溉出优质的大米。老来青新大米产于黄浦江上游沿江地区，那里属于

大购在产地

“蟹”逅美味就在莲花岛阳澄湖

自古以来，阳澄湖大闸蟹令无数食客为之倾倒。章太炎夫人汤国黎女士有诗云：“不是阳澄蟹味好，此生何必住苏州。”——这位夫人真是一位值得敬佩的“吃货”！兴许就守着大闸蟹哪儿也不去了！

莲花岛位于苏州北郊的阳澄湖畔，是个面积约为1.6平方公里的小岛，四面环湖，形似一朵盛开的莲花，故而得名。独特的地理位置使其保持了良好的生态环境和恬静宜人的田园风光。莲花岛不大，岛上没有一家工厂，只有小桥流水，只有绿树成荫，素有“水净、土净、空气净”的美誉，这些都是保证大闸蟹品质的重要元素。

新民晚报旗下唯一电子商务平台—大购网客服人员来到风光秀丽的莲花岛对大闸蟹的质量进行监控，并和当地老农一起现场捕捞。林冲是莲花岛上第一批养殖大闸蟹的蟹农，我们听他的经验：“我们养殖的蟹，起码在阳澄湖待两年，先从长江口买来蟹苗，这种芝麻大小的蟹苗每斤七八万个，放在岛上的池塘里保育，长到纽扣大小，每斤30来只的时候，第二年就转放到湖内放养。先放在网眼很小的‘网中网’养一个月，防止个子小的幼蟹逃逸，再放入有30市面积的大网中野生放养，基本不喂食，螃蟹已捕食湖中的螺蛳、小虾、小鱼等”。

莲花岛水质清澈，水草丰茂，便于螃蟹爬行，蟹体强壮，蟹爪也格外有力，看养蟹人员拿着的大闸蟹，肚皮是不是很白？正宗的阳澄湖大闸蟹有四个特点：青壳白肚，金爪黄毛。还有一个方法，就是尝试捏蟹的小腿部分，应该是蟹肉丰满的。煮熟后肉质白嫩，玉脂红膏，吃起来脂肥膏多，口感微甜，真是美哉！

新民晚报大购网此次携手莲花岛大闸蟹养殖户开通大闸蟹新鲜直送服务，价格优惠，数量不多，欲购从速。

新民晚报 | 大购网

XINMIN EVENING NEWS

订购 52927777

热线：上海地区包邮（每天8:00-20:00）

名称	公蟹	母蟹	数量	价格	数量	价格	数量	价格
一级蟹	0.35-0.38斤	0.25-0.27斤	5对	380元	4对	310元	3对	230元
精品蟹	0.43-0.46斤	0.31-0.33斤	5对	800元	4对	640元	3对	480元
特级蟹	0.47-0.5斤	0.34-0.36斤	5对	1080元	4对	860元	3对	650元

●国内邮发代号3-5/国外发行代号D694/全国各地邮局均可订阅/广告经营许可证号：3100020050030/社址：上海市威海路755号/邮编：200041/总机：021-52921234转各部

●本报印刷：上海报业集团印务中心等，在国内7个印点同时开印/上海灵石、上海龙吴、上海金桥、上海界龙/北京、香港、美国洛杉矶

●本报在23个国家地区发行海外版/美国、澳大利亚、加拿大、俄罗斯、西班牙、泰国、菲律宾、日本、法国、巴拿马、意大利、荷兰、南非、匈牙利、新西兰、罗马尼亚、尼日利亚、印度尼西亚、阿联酋、英国、德国、希腊等

24小时读者服务热线

962555

本报零售价

每份1.00元

6 935563 504518