

沪农民收入绝对值居全国各省市之首

本报讯 (记者 姚丽萍)“十一五”期间,本市农民人均可支配收入连续实现两位数增长,2011年达15644元,同比增长13.8%,农民收入绝对值已连续多年居全国各省市第一。昨天下午,市人大常委会主任会议听取《农业法》执法检查报告。

执法检查报告显示,2003年本市取消所有农业收费项目,基本实现农民“零负担”。同时,本市深化“两个相同”的就业政策,初步形成了全市城乡一体化的劳动就业服务体系,连续多年将每年新增非农就业岗位10万个列入市政府实事项目。

本市不断完善农村社会保障体系,建立了新农保、新农合的区县统筹和城乡低保标准调整的联动机制。新农保实现了全覆盖,人均养老金水平达到420多元。新农合农民参保率达到99%。

吃穿用分“蛋糕”,“吃”的少了

——从恩格尔系数看上海家庭消费结构变革

如果说家庭消费支出总额是块蛋糕,你有没有这样的感觉,旅游、交通、通信、教育……占的份额越来越大,而“吃”占的份额在减小。记者从上海市统计局和国家统计局上海调查总队获悉,2011年,上海城市居民家庭恩格尔系数为35.5%。居民消费已经从基本生存型消费逐渐向发展型、享受型消费过渡,消费结构已发生历史性变革。

年年涨,女儿一家的搭伙费也是越交越多,钱是够花的。

从2004年开始,老人成为市统计局和国家统计局上海调查总队的记账户。工作人员为老人算了一下,2011年和2004年相比,她家人均可支配收入增长了1.5倍。从支出看,2011年和2004年相比,衣着增长了12.4倍,医疗保健增长了76%,交通通信增长了89%。

2011年,恩格尔系数开始降到40%—50%这一区间,进入“小康”阶段;从2002年开始,上海城市居民家庭恩格尔系数降到了40%以下,2002年为39.4%,上海城市居民家庭生活水平开始进入“富裕”阶段。

向“发展”“享受”过渡

恩格尔系数逐步下降,显示了上海城市居民家庭日常生活中,除了满足最基本的“吃”的需要外,越来越多的钱用于更高层次的消费及其他支出。统计专家分析,近年来,交通通信、教育文化娱乐服务和住房等方面的消费比重提高较快,直接加速了恩格尔系数的下降。

上海城市居民家庭人均交通和通信支出占消费支出的比重从1990年的3%迅速升至2011年的

15.2%。随着居民生活水平的提高,越来越多的居民选择家用汽车作为代步工具,使得购车以及汽油等支出大幅增加。数据显示,至2011年末,上海城市居民家庭每百户拥有汽车18.2辆,是2005年的4.8倍。

同时,医疗保健及娱乐教育文化消费比重上升明显。2011年,城市居民家庭人均医疗保健支出为1141元,分别比1980年和1990年增长162倍和102.7倍;人均教育文化娱乐服务支出为3746元,分别增长75.4倍和15.2倍。

统计专家同时也指出,近年来食品价格快速上涨部分减缓了恩格尔系数下降,特别是粮食、蔬菜、肉禽等食品价格的上涨幅度超过了全部CPI,使得居民家庭食品支出绝对值增长显著。 本报记者 鲁哲

“豆腐账”里有变化

家住徐汇区的王智瑾老人习惯记账。从1988年开始,“豆腐账”天天记。家里每天花出去的钱,哪怕是花5角钱买把葱,也要记下来。记者到她家采访时,老人把近10年的吃穿用账本统统拿了出来。“东西涨价呢”,但老人说,她和老伴的养老金

“系数”逐步在下降

统计专家介绍,改革开放以来,本市居民家庭恩格尔系数总体呈现下降趋势。1980年,上海城市居民家庭恩格尔系数达到56%,处于“温饱”阶段。这种“温饱”状态一直持续到上世纪末;1998年,恩格尔系数仍为50.6%;从1999年到

话节气·立冬

防流感 少生冷

本报讯 (记者 陈杰)明天8时26分是立冬节气。“立冬”时节,天气渐寒,市民要注意预防流感侵袭。

立冬也是冬令进补的重要节点,民间有吃膏方的传统。饮食方面,要遵循“秋冬养阴”,“虚者补之,寒者温之”的古训,随气候的变化来调节饮食。古人认为,这个时节应少食生冷,但也不宜燥热,有的放矢地食用一些滋阴潜阳、热量较高的膳食为宜,同时也要多吃新鲜蔬菜。

养殖户手捧几只壮实的崇明老毛蟹



本报记者 陈意俊 摄

“2012中国·崇明老毛蟹节”暨开捕仪式上午举行 验“金腰带” 品崇明蟹

本报讯 (记者 朱全弟)“2012中国·崇明老毛蟹节”暨开捕仪式今天上午10时在崇明绿华镇绿港村黄香蟹庄举行。此前,为确保崇明老毛蟹品质,上海市崇明绿色食品产销联合会和崇明县河蟹协会专门建立了一套质量追溯体系,市民可认准“金腰带”购买崇明老毛蟹。此外,除了到崇明品蟹,市民还能通过“一亩田”电子商务平台购买崇明老毛蟹。

今年,崇明全县大规模成蟹养殖面积达5000多亩,为崇明本岛大

规模养殖之最。每只崇明老毛蟹都佩戴有“金腰带”标签。“金腰带”为橙黄两色,开启盖正面印有老毛蟹标志,揭开后可看到一组随机码供查询。

上海海洋大学教授王武现场“揭秘”说,中国最好的蟹是长江绒螯蟹,作为此蟹的故乡,崇明已经告别了乌小蟹的历史,“吃清水大闸蟹不必扎堆跑到阳澄湖去了。”

王武教授还提建议说,崇明蟹应该改称为“长江口清水大闸蟹”,引起了崇明方面的高度重视。

健康达人 昂立多邦

抗疲劳 保肝脏 调节血脂

张嘉译

昂立多邦胶囊富含微生态活菌,与多种维生素、矿物质三效合一,科学配伍,合理补充人体所需物质抗疲劳、调节血脂、对化学性肝损伤有一定的保护作用。

现在就拨打: 400-820-1001 或登录阿拉昂立网: www.myonly.com

清代诗人袁枚有云:“绍兴酒不过5年者,不可饮。”

绍兴黄酒越陈越香中的“科普”

绍兴酒又称老酒,一个“老”字,凸显其越陈越香、越陈味越醇的特性。关于绍兴老酒,还有一个有趣的典故:明清时期,绍兴人不管生男生女,在孩子出生时就要酿几坛黄酒埋起来,生女称为“女儿红”,生子称为“状元红”,待子女成婚时饮用。那酒经多年存放,打开封泥后浓香扑鼻。

对此,晋代绍兴籍文人嵇含在《南方草木状》写道:“南人有女数岁,即大酿酒,既酒,候冬陂池水竭时,晋酒器中……女将嫁,乃发陂取酒,以供贺客,谓之女酒,其味绝美”。由于女酒出生即酿,成家乃饮,其贮存时间在10年以上,而其味绝美,进而佐证了绍兴酒“越陈越香,越陈味越醇”的特点。

绍兴酒为何“越陈越香,越陈味越醇”?专家介绍,这主要与黄酒的酿造工艺相关,一般农历7月制酒药,8月制麦曲,9月做酒酿,立冬开酿,次年立春榨酒封坛储存,先后历200余天。封坛后起码存放1年才能饮用,3年以上方称陈酒。

清代诗人袁枚有云:“绍兴酒不过5年者,不可饮。”理由是掺加多量水的绍兴酒不能久陈,原来绍兴酒的“老”除了贮存年代久远外,还有淘汰劣酒的功能。只有高品质的绍兴酒才能越陈越醇。

据中国酿酒大师、古越龙山绍兴酒股份有限公司总工程师邹慧君介绍,只有严格按照绍兴黄酒的用料要求和传统酿制工艺所酿出的绍兴酒,才适合长久贮藏。据介绍,当年酿制的绍兴黄酒,口感普遍粗糙、辛辣,容易“上头”,“上头”的成份主要包括乙醇、杂醇油、醛类等。

“绍兴酒的香气是复合型香气,这是由酯与醇、醛、酸、酚等多种成份合成的。”专家表示,绍兴酒在贮存陈化过程中,酒体内不同的成份发生了物理碰撞和化学反应。原本使人“上头”的醇、醛类物质经缓慢的氧化反应生成酯,赋予绍兴黄酒浓郁的酒香。

同时,绍兴酒经长久贮存使乙醇、醛类等挥发性物质挥发,酒精度下降;酒的苦味类氨基酸也显著下降,苦味得到改善;同时,固形物上升,酒变得醇厚。各种物质越趋于平衡协调,使酒体绵醇,口感柔和细腻。