

西庞村: 庞参大义灭亲地 钢制家具美名扬

■往事如烟

庞村镇所在地庞村,原名庞公庄,庞公庄的前身又叫伊滨村。有人说,庞村离不开庞姓,这个庞姓来源于东汉。

庞参,东汉时庞村人,字仲达,幼举孝廉,曾任汉阳、辽东太守,几经沉浮,任大鸿胪、尚书仆射,太尉,位列三公。《汉书》上说他“文武昭备,智略弘远,既有义气之节,兼以博雅深谋之姿”。庞参为儿子取名庞民,意在希望儿子长大后做一个平民。不料,这个庞民养尊处优,放荡不羁,依仗父亲的官高爵显,横行乡里,鱼肉百姓,沉迷于声色犬马之中。

一天,庞民带领家丁来到南岭上打猎,他们随意践踏庄稼,惊得正在耕耘的人们东奔西散。一个老汉在山上牧马,母马因受惊而落驹,老汉痛惜不已,便责问庞民。此时庞民兴致正浓,突然遇阻,就勃然大怒,一阵拳脚,将老汉打翻在地,奴仆们接着上前一阵毒打,老汉含冤而死。

乡亲们平日受尽了庞民的欺辱,遂将此事告到官府。官府知道庞民是庞参的儿子,不管此事吧,民怨沸腾;依律而论吧,庞参在朝中身居要职,德威远扬,况且唯此一子,全靠庞民继承香火,如果严办,可能会得罪庞参。

庞参得知此事后,仔细阅览案卷后,脸色由红变白,由白变青,瘫坐在椅上。最后挥笔批了一个“斩”字,然后晕倒案下。

乡亲们为庞参的品格所叹服。后来,庞参年事已高,告老还乡,为解忧消闷,每日在伊河之滨执竿垂钓。庞参去世后,人们为纪念这位太尉,遂将伊滨村改为庞公庄,将当年庞公钓鱼的地方叫庞公钓鱼台。钓鱼台以东为东庞村,以西则为西庞村。

■人文自然

西庞村位于伊滨区庞村镇西部,沿线交通便利,经济发达。全村现有5380人。2012年该村实现工农业总产值约30亿元。中国钢制家具的名牌——洛阳花都、花城等企业就坐落在这里。

■今日西庞村

钢制家具产业是庞村镇的支柱产业,而西庞村更是该镇此类企业的集散地。

近日,记者来到位于西庞村的河南省花城办公家具有限公司。在钢制家具生产、加工车间内,工人们正在忙着加工、装配各类产品。

“西庞村的钢制家具产业经过20多年的发展,已成为西庞村的支柱和特色产业。”西庞村党总支副书记张豪杰介绍,2011年11月,西庞村党总支、村委会召开“打造幸福西庞,再创西庞辉煌”企业座谈会,共商西庞村发展大计。经商议决定,由花城企业、九都家具、安顺家具、艾基诺公司、先导公司等多家企业为主牵头,成立西庞村钢制办公家具商会(企业合作社)联盟。

随后,花城企业、九都家具、安顺家具、艾基诺公司、先导公司等5家企业率先组建了“洛阳市久一实业有限公司”,投资5000多万元建成世界一流的钢制家具自动化生产线,从而实现了现代化生产,提高了产品质量,形成了规模优势。此举不仅节省人工,降低成本,同时增强了企业和产品在市场上的竞争力。

张豪杰说:“这是西庞村钢制家具行业大发展的第一步,以后还会引入更多企业加盟商会,拉长产业链条,做大产业规模,叫响产业品牌,让更多西庞村人受益,实现惠及群众、共同富裕、共同幸福的理想。”

目前,西庞村拥有钢制家具企业60多家,从业人员约2万名。所涉及的产品包括钢制家具、图书设备、金融保险设备、校用设备和防盗门5大类180多个品种,年生产能力达210万件(套)。

2012年,西庞村的人均年收入约2万元。目前,钢制家具已出口俄罗斯、英国、法国、澳大利亚等十几个国家和地区。

本报记者 王蕾 通讯员 苗君甫 文/图



钢制家具厂工人正在裁剪钢板

核心提示

除夕夜吃团圆饭是千家万户过春节最隆重的一项内容。对许多人来说,年夜饭是享受亲情、友情的重要时刻。今年,我市年夜饭市场依旧火爆,除了传统的酒店包桌,自助餐、西餐也逐渐成为人们欢度除夕的选择。如何让自己吃得舒心?消费者遇到纠纷时如何维权?市工商局12315消费者申诉举报中心工作人员为您支招。

年夜饭: 咋才能吃得舒心?

本报见习记者 武怡晗 郭秩铭 通讯员 牛龙军

1 传统包桌预订火爆 价格走高

春节临近,记者走访市场发现,多数酒店除夕夜包间已被预订一空。

“今年年夜饭预订高潮比往年提前一个月。”西工区一家大型酒店的经理周艳辉介绍,到去年12月中旬,酒店内的30多个包间就全部被预订,大厅内的座位也被预订了1/3。西苑路某湘菜连锁餐厅主管李彩表示,从去年11月底开始,就有顾客陆续咨询预订年夜饭事宜,到去年12月底,餐厅包间和大厅都已被订满。

李彩介绍,为了避开高峰,也有一些顾客将家庭聚餐选在大年初一,年后的餐饮市场预订情况较为乐观。除了家庭聚餐,朋友、同事之间的聚会多集中在初一至初六,目前,这一时间段的午餐、晚餐预订也正在火热进行中。

在价格方面,今年各家餐厅的十人席位年夜饭价格从最低五百元到几千元不等,同往年相比略有上涨。

王城大道一家粤菜馆主管韩丽娟说,去年十人席位的包桌价格最低为600元,今年则是800元起价,还有每桌1000元、1200元、1600元等不同价位。今年年夜饭菜品更加丰富,并且受原材料和用工影响,他们对价格做了调整。记者走访发现,我市十人席位年夜饭价格,高档酒店从800元起价,中档餐厅从500元起价。

为了吸引顾客,不少商家还通过外卖送餐、赠送小礼物、拍摄全家福、推出文艺表演等方式,丰富年夜饭服务种类。

2 自助餐厅、西餐厅走俏 年轻人颇多

与传统包桌相比,自助餐厅、西餐厅等新式餐厅也开始受到消费者欢迎。“年夜饭不提价,还会推出一些优惠。”丽春路上一家高档自助餐厅的客服人员表示,自助餐价格是每位108元,截至目前,年夜饭预订率已超过50%。除了原有菜品,餐厅在过年期间还会推出饺子等食品。

“自助餐品种多样,免去选菜苦恼。”市民王敏表示,因为家里有老有小,口味不一,所以每年年夜饭可谓众口难调,自助餐就解决了这一问题。并且,不少自助餐菜品丰富,酒水自助,每人花费一两百元也能接受。她已经预订好一家自助餐厅,家人对这样的选择也非常满意。

在西餐厅过除夕夜逐渐受到年轻人的青睐。近年来,越来越多的年轻夫妇选择带着孩子与朋友到西餐厅吃年夜饭,不少西餐厅也为此增加了除夕夜服务。

“我和妻子的父母都在外地,准备年后再回老家,除夕夜准备和几个朋友一起过。因为我们人数比较少,没必要去酒店包桌,西餐厅是较合适的选择。”我市某企业员工徐琳说。

涧西区某西式烧烤餐厅客服人员介绍,该餐厅除夕年夜饭预订十分火爆——二楼包间全被订满,一楼大厅的预定率也超过70%。顾客大多是两口之家、三口之家年轻夫妇的小规模聚会。

为了迎合顾客消费趋势,一些西餐厅改变传统策略,推出了年夜饭场。西工区新都汇某西餐厅往年除夕夜下午放假休息,晚上也不营业。但今年为了满足市场需求,他们结合年轻人的特点,在除夕夜推出年夜饭套餐、除夕夜抽奖等活动。

3 发生年夜饭消费纠纷 请拨打12315

餐馆的年夜大餐受到消费者青睐,在春节期间,有的商家却出现预订与实际不符、粗制滥造等情况,给消费者带来烦恼。

市工商局12315消费者申诉举报中心工作人员杨凯讲,根据往年的情况,春节期间消费者关于年夜饭的消费维权申诉比较多。他以去年和近期接到的投诉为例,分析了常见的几种纠纷,告诉消费者如何维护自身权益。

●关键词 定金纠纷

维权案例 近日,家住老城区的吴先生在某酒店预订了一桌年夜饭,并交了100元定金。随后,吴先生又在住所附近看中了另外一家酒店推出的年夜饭套餐,于是便向商家退订为由,希望与第一家酒店解除预订合同,并要求酒店退还定金。退还定金的要求被酒店拒绝。

去年,家住西工区的牛女士在某酒店预订了一桌年夜饭,并交了200元定金。但是,在临近除夕的时候,酒店打来电话向牛女士道歉,说因为工作人员失误,在牛女士预订之前,那一桌年夜饭已经预订给别人了。酒店希望和牛女士解除预订合约,并退还定金。牛女士感觉权益受到了侵害,向工商部门投诉。在工商部门的协调下,该酒店双倍退还了牛女士的定金。

温馨提示 消费者在预订年夜饭应多比较几家酒店,结合自身情况,选择最合适的酒店。一旦签订预订合同并交纳定金以后,因为消费者违约导

致合同无法履行,消费者的定金将无法退还。杨凯建议消费者交纳的定金金额不要超过年夜饭用餐总费用的20%。

另外,消费者在预订年夜饭的时候应该到酒店确定其接待能力,并在预订合同中明确用餐时间、地点等细节,如果商家想要违约,就要给消费者双倍退还定金。

●关键词 菜品质量

维权案例 去年除夕,家住西工区的刘先生在某酒店用餐时发现,几道菜所用的鱼、虾不新鲜,与刘先生和商家签订的预订合同中,酒店一律选用鲜活食材的承诺不相符。刘先生以此为凭证,向工商部门投诉。经过工商部门调查,该酒店确实没有履行合同上的承诺,经过协调,工商部门要求该酒店向刘先生道歉,并赔偿200元。

温馨提示 消费者在与酒店签订预订合同时,应该以书面的形式将对菜品的数量、质量等内容呈现出来。消费者应妥善保存订单、合同与用餐发票,如果在用餐过程中因菜品与酒店承诺不符而发生纠纷,可以以此为据,向工商部门投诉。

●关键词 团购不实

维权案例 去年春节,家住涧西区的李小姐在某团购网站上发现了一家酒店的年夜饭套餐。原价1288元的套餐在网站上的团购价格仅为588

元,如此大的折扣吸引了李小姐的注意,她通过网上银行购买了该套餐。

但是,在除夕夜用餐时,李小姐发现该酒店菜品的分量、质量比网站上所描述的大打折扣,甚至有多道菜半生不熟。李小姐用手机拍摄下饭菜情况,携带照片和团购网页酒店宣传截图等证据,到工商部门投诉。工商部门经过调查,确定李小姐反映的问题属实,要求该酒店向李小姐道歉并进行一定的经济赔偿。

温馨提示 市工商局专业分局网监大队负责人说,春节期间,确实存在个别酒店不考虑自身接待能力,盲目求销量而降低团购套餐质量的情况。消费者在团购之前应该和酒店取得联系,对其推出的套餐先进行确认,并保留团购照片、实际照片、消费记录等相关凭证作为证据。

另外,一些酒店为了烘托节日气氛,会在菜名上做文章,起一些比较花哨的名字。消费者在预订年夜饭时,一定要搞清楚每个新奇菜名对应的到底是什么菜,不要被华而不实的名字所迷惑。

除了以上几种,往年还发生过消费者在高档酒店吃年夜饭,被加收服务费的情况。建议消费者用餐前问清包桌费用是否包含服务费等其他费用,避免不必要的麻烦。

春节期间,市工商局12315消费者申诉举报中心热线12315正常开通,市民如遇消费纠纷,可以进行投诉。

相关链接

一说到年夜饭,大家首先想到的肯定是大鱼大肉,然后全家团圆。每年的年夜饭可以说是一年当中最重要的一顿饭,那么怎么样才能吃一顿健康年夜饭呢?饮食专家帮你忙。

多喝水 最好是喝大麦茶或绿茶,可以促进肠胃蠕动,减少油腻食物在肠胃中的停留时间,且最好是喝温热的,它比冷的更能解腻,又能保护肠胃。

吃主食 不少人在餐桌上不吃主食,这是错误的。主食应以粗粮为主,因为粗粮有清火解腻的作用,包括全麦、玉米、燕麦、红薯等。

吃蔬菜 蔬菜中的膳食纤维有促进肠胃蠕动、解除油腻作用,特别是萝卜、洋葱。吃生萝卜,对胃部胀满有缓解作用;洋葱几乎不含脂肪,有平肝、润肠的功能,能减少油腻感和抑制高脂肪饮食引起的胆固醇升高。

吃水果 不少水果有解油腻作

荤素搭配 吃出健康年夜饭

用。例如木瓜富含17种以上的氨基酸及丰富的维生素C等;山楂有增加冠状动脉血流量,降低胆固醇,促进脂肪代谢的作用;苹果含丰富的钾,富含的果胶具有降低血中胆固醇作用,对解油腻有好处。

有营养专家指出,吃年夜饭首先要注重口味多样,其次是荤素搭配、营养均衡,再次为味道清淡,最后是少盐油、多蒸煮、健康烹调。(本报综合)

延伸阅读

说起中国春节的习俗,那可真的是太多了。在辞旧迎新之际,人们通常要吃一顿丰盛的晚餐以示庆贺。由于各国的宗教信仰、生活习惯、地理环境和文化形态的不同,各国形成了颇有特色的迎新习俗。

●印度:饿肚子

印度人在新年这天实行禁食,从凌晨直到午夜止。过了午夜各家才品尝准备好的饭菜,互相祝贺新年。

●法国:喝光存酒

法国人有一种迷信,认为跨年夜家中如有剩酒,来年会交厄运。只有把酒喝得干干净净,才能迎来一年的

各具特色 各国有趣的迎新食俗

好日子。因此,他们宁可酩酊大醉,也要将家中的酒喝个精光。

●波兰:吃青菜

波兰少女在过新年时,要穿上特别的兔形衣服吃青菜,据说吃了青菜会事事顺心如意。

●马达加斯加:忌吃肉

在马达加斯加,新年前7天不准吃肉,要到跨年夜晚餐,方可吃些禽类。

●越南:禁止喝汤

越南北方地区的一些少数民族,除夕夜要到平日取水的地方烧香、磕头,并打一桶水煮年夜饭。煮好后,先祭奠祖宗,然后全家吃年夜饭。吃这

顿饭时,绝对禁止喝汤。他们认为,喝了汤,种下的庄稼就会受涝。

●匈牙利:忌食飞禽

匈牙利人跨年不吃禽类,因为他们认为吃飞禽,来年的幸运便会飞走。

●保加利亚:打喷嚏得幸福

你若在保加利亚人家吃年夜饭,一定要打喷嚏。当地习俗认为,第一个打喷嚏的人会给全家带来一年的幸福。

(本报综合)



金蛇舞盛世
河洛迎新春

筹备篇