

盛夏,拎起「草编包」去上班

进入盛夏,清凉舒适的度假风穿搭受宠,草编元素的包袋单品成为时尚主角。记者留意到,日前PRADA的夏日系列引发社交媒体热议与追捧。尤其被关注的是一款草编设计风格的包款,充满原生态度假感。紧接着LOEWE、MIUMIU也不约而同连番发布草编系列单品,原生态度假风有种强势回归的既视感。时尚业内人士认为,久违的草编元素通过包袋单品重回穿搭流行舞台,是当下主流消费人群追求舒适松弛感的体现,未来不同穿着场景之间的界限将会模糊化,互融性高的服饰产品更受欢迎。

流行解读:
草编包火,带热原生态田园风

“每一年的夏天,清凉面料与元素都会特别受欢迎,今年更注重的是原生态手工质感,于是草编元素就火了。”时尚买手总监陈曦告诉记者,在流行传播上,包袋率先成为草编元素的载体,其内核是法式田园慵懒风,表达的就是时髦、复古、随性、松弛。以PRADA的草编包为例,它糅合了精致刺绣、针织与酒椰纤维钩针编织的设计,且具备大容量的属性。“夏日出门必备的物品通常有墨镜、防晒伞、补妆口红等,要轻松收纳,容量十分重要。”在陈曦看来,草编包作为抛砖引玉的角色,不仅使品牌衍生出从包到鞋的全线产品,更吸引了明星博主们参与街拍搭配,于是传播就在社交网络开始发酵。

“我很喜欢草编包柔软而细腻的质感,同时兼具了自然、环保和时髦的感觉。”时尚博主李菲表示,草编元素低调朴实却不失典雅的气质,在城市穿搭场景中非常百搭。“很多时候我几乎不需要刻意打扮,随手抓起一只草编包就能出门了。”李菲告诉记者,天然纤维编织能让人赶走夏日的燥热与疲惫,比如拉菲草编织、竹编、藤编等。分析师透露,目前市场对科技防晒类的服饰需求旺盛,而原生态大自然美学的风格也同步走俏,除了对功能性产品的需求,消费者也不想放弃美学需求与情绪需求。

职场借鉴:
少一点拘谨严肃
多一些清新元气

“太规矩的上班穿搭会减弱我的灵感来源,但简单时髦且舒服的衣衫能让我上班积极性倍增。”从事设计行业的“95后”小楠认为,当下职场流行的“去班味”穿搭,本质就是打破陈规,在合理适当的范围内,给予职场穿衣更多自由和想象力。“我的工作有固定的着装要求,衬衫是必需的,但我现在学会选择一些有特别细节设计的衬衫,比如草编元素、钩花针织,或直接拎起草编包装着笔记本电脑上班。”

设计师协会资深人士告诉记者,草编包的走红与其自带的自然纹理和质感紧密相关,一方面它既能满足城市日常穿搭的需求,也具备了转换场景时的轻松变装需求。另一方面它还自带疗愈的气息,为穿着者提供足够的情绪价值。陈曦透露,包袋与配饰一样,是职场穿搭里攻守兼备的单品,因此流行元素在此领域的应用很有优势。“不仅是穿衣风格,目前许多办公空间也在通过特定单品来增加工作愉悦的氛围感,比如添置一张草编元素沙发、更换棉麻编织的透气窗帘等。”陈曦分享道。

来源:广州日报



“剩菜盲盒”可以更“美味”



10元,2荤1素!近日,上海市徐汇区一家社区食堂的“剩菜盲盒”火了。说起来,“剩菜盲盒”并不算新事物。“剩菜盲盒”中的“剩菜”亦非真正“被吃剩下的菜”,而是临期或当日未售完的食品,被包装成盲盒的形式进行低价售卖。无论是大型商超还是食堂饭店,日常都很难做到产销的完美匹配,这便催生了“剩菜盲盒”的落地。

余量食品有“余热”。《2023年中国食物与营养发展报告》显示,我国食物总体损耗浪费率为22.7%。社区食堂将剩菜与盲盒“组CP”,与环保节约的理念不谋而合,打开了便民化服务的新思路,还能让消费者获得实惠和惊喜,可谓一举多得。随着社区食堂遍地开花,如能把“剩菜盲盒”好好推广,将向社会传递更多“余热”。

也应看到,“剩菜盲盒”有其特殊性,尤其食品安全问题不容忽视。该社区食堂推出的“剩菜盲盒”,虽是用餐高峰期后的“剩菜”,但菜品都是新鲜出炉的,价廉味美、品质不打折,走红也在情理之中。但“盲盒”自带的确定性,仍令消费者有所担忧。比如有消费者表示,万一“盲盒”中有不喜欢吃的菜,还是会造成浪费。

让剩菜不“剩”,社区食堂可以有更多探索。比如做加减法,借鉴“小份菜”的思路,让“剩菜”组合更丰富,给消费者更多选择;又如精细服务,明确产品信息和标识,助消费者按需知情决策。只要牢牢守住安全关、质量关,时刻把消费者放在心上,“剩菜盲盒”何愁没有市场。社区食堂如此,市场商家亦如是。

来源:新华网

食物过敏,多吃就能治好?
专家:不可以

食物过敏在生活中随处可见,不少人都尝过这种痛。世界卫生组织(WHO)指出,全球有22%-25%的人患有过敏性疾病,而且人数逐年增加,其中食物过敏占绝大部分。北京大学公共卫生学院教授马冠生提示网友,我们还没有彻底治愈食物过敏的手段,只能靠不吃引起过敏食物的方法防止过敏。

食物过敏是指身体对食物中的成分产生了异常的免疫反应,导致生理功能紊乱或组织损伤,进而引发一系列临床症状。

有人认为食物过敏就是“皮肤起红疹,痒的想撞墙”,实际上,食物过敏的表现因人而异,皮肤红疹只是其表现形式之一,还常表现为胃肠不适、口腔溃疡、哮喘等,严重的可能发生过敏性休克。

哪些食物会引起过敏?

可以引起过敏的食物很多,但对于多数人而言,容易过敏的食物主要有以下几大类:

含有麸质的谷物及其制品,如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系;

甲壳纲类动物及其制品,如虾、龙虾、蟹等;鱼类及其制品;蛋类及其制品;花生及其制品;大豆及其制品;乳及乳制品,包括乳糖;坚果及其果仁类制品,如杏仁、榛子、核桃、腰果、美洲山核桃、巴西坚果等。

上述食物引起的过敏能占到90%左右,除此之外,水果类,如柑桔、猕猴桃、草莓、香蕉等;肉类,如牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉等;其他,如芹菜、芥末、芝麻等食物都可能引起过敏。

食物过敏怎么解决?

很遗憾,现如今我们还没有彻底治愈食物过敏的手段,只能靠不吃引起过敏食物的方法。因此,过敏体质的人对待食物一般都很小心。

可是,单一食物倒还好说,怕就怕一些成分复杂的复合食品,根本不知道里面会不会藏着能让自己中招的东西,有种“敌暗我明”的感觉,买的时候像在赌博。

最好的方法就是“把敌人从黑影里揪出来,暴露于阳光下”,也就是在食品标签上清清楚楚写上含有哪些过敏原,做到知己知彼,预防吃到过敏原。关注过敏原标注很重要,在食品标签上标注过敏原信息,对于避免食物过敏,保护消费者健康非常关键。

目前很多国家都强制要求对过敏原进行明确标注,如美国、日本等。但我国的国家标准《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)并没有强制要求标注过敏原信息。

因此,国内食品对于过敏原的标注目前还不规范,有些食品干脆不标,标了的也是形式各异,有的即使标了也不大容易找到。为此,很多专家建议要重视这一问题,规范过敏原标注。

另外,我国出口食品常因不标注过敏原或是过敏原标注不合格而被召回,给出口企业带来不利影响。

因此,不管从保护消费者健康的角度,还是国际贸易角度,都应该完善食品标签管理,重视过敏原信息。

来源:中国经济网