“新华视点”记者近期走访多家汽车4S店发现，部分高档车型加价销售成为市场“潜规则”。加价销售合规、合法吗？加收的钱进了谁的口袋？

高档热销车加价是市场“潜规则”吗？

□ 赵逸赫 陆文军 王辰阳

火眼金睛

上海吴先生近期买了两辆丰田某款热销高档车，在77万多元的车价之外，他每辆车又加价18万元左右。“高档热销车加价是市场‘潜规则’。”吴先生说。

河南洛阳的田先生最近也有类似遭遇。“买了一款某日系LX570（5座版）汽车，原价141.7万元，加价30万元。去了好几家经销商，都需要加价，不加价就提不到车。”田先生说。

记者实地走访了上海几家经销商，咨询丰田某款热销车的报价。一家位于闵行区的销售商给记者提供了报价单，报价单上“车价”一栏显示售价77.4万元，另外还有“加价”一栏标写着“20.8万”。在另一家经销商给的报价单上，“原车价”一栏写着“77.4”，优惠后车价写着“77.4＋28.5”。销售人员说，28.5万元是加价。

记者又咨询了另外几家经销商，该款车型加价的幅度在25万元至35万元不等。记者询问上海闵行区一位丰田店销售人员，如果等的时间长一点是不是可以不加价，该销售人员表示“都是要加价的”。

记者调查发现，目前，在明码标价之外加价才能提车，已经成为部分高端车型销售的“潜规则”。比如，部分地区奔驰某款高档越野车提车需加价50万元左右。

2017年7月起实施的新汽车销售管理办法规定，经销商应当在经营场所以适当形式明示销售汽车、配件及其他相关产品的价格和各项服务收费标准，不得在标价之外加价销售或收取额外费用。

业内人士介绍，事实上，经销商也知道加价销售属于不正当行为，因此，多数在销售汽车时，不会让“加价”字样明确出现在相关销售协议、票据中。

记者调查发现，有的经销商加价不给消费者开具发票。河南田先生说：“分两次交了共计170多万元，但只拿到了一张141.7万元的发票，加价的钱不给开发票。”河南一位购买了某日系LX570型车的董先生也向记者证实，购车加了钱，但是经销商只开了车价部分的发票，加价部分并没有在发票上显示。

有的经销商表示，如果加价部分要发票，需要另外交钱补税点。上海闵行区一丰田销售人员告诉记者，加价部分如果开发票，需要承担13%的税点。记者统计多家经销商报价发现，所加税点从13%至17%不等。加价部分发票可以开在车价上，这样，意味着消费者要多交购置税。如果加价部分另开发票，发票的项目只能开服务费、装潢费、维修费、配件等。

加价的钱进了谁的口袋？多位销售人员告诉记者，这部分收入主要还是进了经销商的口袋。多款加价销售的车型都是市场中的“紧俏货”，经销商拿货后，自然会抬高价格。

中国汽车流通协会常务理事贾新光表示，汽车经销商在某种程度上形成价格同盟，消费者在购车时处于弱势，这是导致出现经销商加价销售现象的原因之一。

业内人士建议，相关监管部门应督促经销商对车辆、相关服务明码标价，并公开其中包含的具体服务项目，杜绝“打闷包”的行为；支持消费者对加价销售进行投诉，通过法律途径进行维权。消费者也应坚决对加价行为说“不”，不盲目追风、跟风，理性消费，从源头端掐断加价“黑手”。

（据新华社电，本报有删节）

去年底，日本NHK电视台播出了一部7位单身老太太组团养老的纪录片，这种新型的养老方式立即吸引了大量目光。

日本单身老奶奶“抱团养老”的背后

□ 李鑫鑫

微信公号“日本通”的一篇文章指出，纪录片里的7位单身老人住在兵库县阪神间的一栋单身公寓里，年龄分别在70岁至82岁。她们或终身未婚，或离异独居，一生精力投入于工作中，好几人现在仍在坚持工作，比如NHK的播音员村田（78岁）。7人在公寓里的日子的确平淡而温馨，成员间总是串门，借用生活必需品；一起喝下午茶，聊天；互相拿着备用钥匙以便帮忙打理房间，生病时上门陪伴等。

然而，即使一切看似井然有序，一个人老后要面对的诸多问题是再多的陪伴都无法解决的。

首先是心理上无法排遣的孤独感。即使与6位好友一同生活在一栋公寓里，73岁的一之坪仍时常觉得寂寞无比。这可能跟她的人生经历有关。一之坪出身于一个大家族，50岁之后才初次尝试一个人生活。一个人的时候，她为了排遣寂寞有时候会带着电脑去人多的餐厅假装工作，就为了感受那股热闹的气氛；可到了晚上孤独感却愈发强烈。于是她总是一边念叨着：好寂寞啊，好寂寞，一边不自觉地流下泪来。在接受采访中她表示，觉得自己可能会“寂死”——太过寂寞而死去。

其次是生理上，不断老化的身体。上了年纪，多多少少身体都会有些病痛。7人中最年长的清田已经82岁了，因为癌症入院治疗搬出了公寓。人生病时不免情绪低落，躺在病床上听着来探望的人讨论遗言、遗产等相关话题，对清田来说简直是一种折磨，于是她便拒绝了大家的探望。

后来回想起来当时的心情，她说：“生病时脑中一片灰色，根本无法思考，也无法想象关于未来的任何事情。”生病也能改变一个人的性格，原本最爱热闹，总是组织大家聚会的市川因为身体变差，渐渐变得沉默寡言，总是在聚餐时一个人默默坐在椅子上，每年的集体旅行也无法参加了。她甚至坦言：“生病实在是太难受了，难受得想死”。

最后是身后事的处理。老人通过签署契约可以将自己死后的一切事情，从遗产的处理到葬礼的举办都全权交由专门机构处理，还可以按照自己的喜好来提要求。比如，尸体是否需要化妆，葬礼上要放什么歌等。非常专业又不失人性化，就算没有孩子也不用担心没人给自己扫墓了。

中国“抱团养老”的喜与忧

日前，浙江杭州郊区13位老人住别墅“抱团养老”，他们的喜与忧引发众多议论。银发市场需求巨大，民间创新层出不穷，如何鼓励、支持、规范？是摆在全社会面前的考题。

对每一个人来说，迟早都冉冉乎将至的“养老”，正在面临非常现实的供需矛盾。北京曾爆出一则新闻，一家质优价廉的公立养老院，曾引得媒体频频光顾，居然火爆得从报名到入住要百年等一回。但各地公立养老院排队逾年甚至数年，并不新鲜。改革开放以来，得益于卫生条件改善、医疗水平提高，中国人的平均寿命一直在稳步上升。北京、上海等地的人均期望寿命，已经超过80岁。一般认为，老年人口占10%，即意味着进入老龄化社会了，而预计到2050年，中国老年人口将达峰值4.87亿，占总人口的34.9%。

如此庞大的老龄人群，如此艰巨的养老重任，放在哪个国家，都是民生大事。正因如此，“养老”成为民生领域最热的关键词之一。在下大力气完善社会保障体系、支持公办机构养老之际，借重民间力量、鼓励家庭养老以及“抱团养老”，显然可以稍解燃眉之急。当民间养老创新模式迭出的时候，政府与社会应当及时跟进扶助、指导，让老人们不再“孤军奋战”。家和万事兴，养老是家事也是国事，不可轻慢。

吃野菜别吃出毛病来

□ 宋明

近日，媒体报道，一些市民为了方便，频现各大公园“挖野菜”。那么，公园里挖来的野菜能吃吗？公园里浇灌植被使用的是中水，不符合饮用标准；部分野菜还有毒性。

现代人追逐时令野菜，除了尝鲜，更多的是认为野菜营养价值高。对此，植物专家表示，野菜的营养价值没有传说中那么高，脾胃虚寒的人并不适合吃野菜。

最近也有报道称，有的人吃了马齿苋，没过多久就出现过敏反应，脸上和手上发痒、发红。皮肤科医生解释说，像野菜中的灰灰菜、苋菜、马齿苋，甚至生活中常吃的油菜、芹菜等，在人体内可分解出感光性物质，有些人对这种感光性物质很敏感，如果吃得过多，这些感光性物质就会在体内积蓄，达到一定浓度时，人体裸露部位比如面部、手部的皮肤经过太阳光直射后，可导致代谢障碍而诱发皮炎，在医学上称为“日光性皮炎”。

野菜虽然美味又营养，但有些可能含有易过敏物质，因此，过敏体质的人食用后易引起过敏反应。医生提示说，一旦发生“日光性皮炎”，首先要停止食用与发病有关的蔬菜、野菜，并且避免日晒，如果过敏症状较重者，可在医师指导下服用药物。

在生活中，我们还经常听到吃野菜中毒的事情。专家提醒，如果服用疑似中毒野菜的时间并不长，把吃的野菜吐出来是第一步，可以服用一些盐水，然后抠咽部刺激进行催吐，吐得越干净越好；如果出现了十分危重的情况，要紧急拨打120，到医院进行专业处理。

中医专家指出，食用野菜的正确方法：一是不知不吃。不要采摘路旁边、水沟、郊外化工厂周边的野菜。有一些野菜与有毒植物长相相似，不易分辨。不熟悉的野菜不要乱采、乱吃。

二是盐水浸泡。野菜上面附着许多杂菌及杂质，洗净后在淡盐水中浸泡，建议不低于1小时。

三是吃前热焯。有些野菜含微毒，食用前先用热水焯一下，也会去掉野菜本身的苦味，口感也会变好。如果在食用野菜后出现恶心、呕吐、腹泻等疑似食物中毒症状，一定要立即停止食用。

遵循了这三点，基本上就可以保证食用的安全。

科技改变生活

“太空蜜蜂”机器人将赴空间站

美国国家航空航天局日前在推特上宣布，首批“太空蜜蜂”机器人将在本月奔赴国际空间站。

“太空蜜蜂”外形是一个边长约32厘米的立方体，重约10千克。别看个头不大，科技含量却挺高。它装备多款相机组成视觉导航系统，能够在国际空间站内自主飞行并规避碰撞，并通过小型风扇“鼓风”提供飞行动力。

“太空蜜蜂”既能充当“自拍神器”记录宇航员的工作生活，又能化身“检查能手”监测空间站中噪音和空气质量，还能作为“贴心管家”助人搜寻遗忘了的工具。此外，“太空蜜蜂”配备了一个机械臂，既可协助宇航员拾取物品，也能抓紧墙上的把手将自身位置固定，以借机“歇歇脚”，减少能源消耗，提高拍摄清晰度。

新型红外隐身材料应用广阔

中国科学院苏州纳米所张学同研究员领导的科研团队，最新发现一种红外隐身材料。这种新材料坚固、轻便、可折叠，可以在不需要额外能源的情况下躲过红外探测仪的“法眼”，应用前景广阔。

自然界中的一切物体，都会辐射红外线。物体辐射红外线能力的大小，和其表面温度直接相关。因此无论白天黑夜，红外探测仪都可以测量到目标与背景间的辐射差，得到不同物体的红外图像。现有的红外隐身技术原理通常是改变目标热辐射特性，但这些隐身材料大多有耗能持续、应用范围窄、反应慢等不足。

此次研究中，技术人员想要发明出一种可以适应不断变化的温度，且不需要额外耗能的红外隐身材料。他们首先制造了一种坚固但柔软的纳米纤维气凝胶薄膜，这种薄膜具有优异的隔热性能。将这种薄膜用相变材料聚乙二醇（PEG）浸泡并进行防水处理，就得到一种轻薄、坚固、柔韧，但红外隐身性能优异的复合新材料。

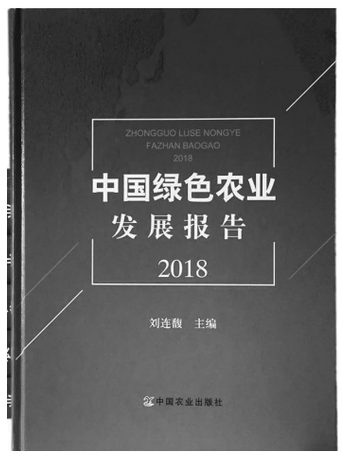
红辣椒有助于延缓肺癌进展

美国一项新研究显示，红辣椒中含有的天然化合物——辣椒素可延缓肺癌进展，未来有望以此开发抗癌药物，与化学疗法联用抗癌。

美国马歇尔大学研究人员日前在美国研究病理学学会年会上报告了这一成果。研究人员介绍，肺癌细胞可能会向身体其他部位转移，使治疗变得更加困难；而最新研究发现，红辣椒中的辣椒素可使肺癌细胞转移放缓。

研究人员对培养皿中的人类非小细胞肺癌细胞进行实验，发现辣椒素可以抑制癌细胞侵袭其他细胞，而这是癌细胞转移的第一步。另外，给患有转移癌的小鼠喂食辣椒素后，其肺部的转移性癌细胞面积比没有食用辣椒素的转移癌小鼠要小。辣椒素可通过控制蛋白质Src的活性来抑制肺癌转移。这种蛋白质在控制细胞增殖、分化、运动等过程的信号传导中发挥作用。

《绿色农业发展报告》面世



科普时报讯（记者 **宋莉**）近日，由中国绿色农业联盟联合各地农业农村部门编纂、中国农业出版社出版的《中国绿色农业发展报告（2018）》正式面世发行。

《报告》包括《特载》《综述篇》《大事记》《理论篇》《地区篇》《机构篇》《人物篇》《品牌篇》《案例篇》及《附录》等10篇，文字120万字，图片300多张，全面反映了近年来各地绿色食品和绿色农业的发展成就、实践经验和理论成果、典型案例，是第一部全景式展现中国农业绿色发展概貌，集权威性、学术性和文献性于一体的经典读本。

推进绿色发展是农业发展观的一场深刻革命。《报告》的显著特点是收录了全国30个省份绿色食品和绿色农业的最新发展情况，包括工作机构、政策举措、典型做法、发展成就、经验总结和未来走向等，这对推进农业供给侧结构性改革、助推乡村振兴战略，具有较强的指导作用和很高的参考价值。

该研究报告还显示出“银发经济”新的增长点正在孕育，比如老年人网络消费、定制消费、体验消费、智能消费等。

“居家社区型”养老刚需强

科普时报讯（尹婷）中国老龄协会日前在京发布的一项研究报告称，我国老年人对居家社区型养老的需求率高达84.18%，且农村老年人的需求率高于城市，西部地区老年人的需求率高于东部地区。

中国老龄协会副会长吴玉韶说，该研究报告的最大特色是以权威、客观的大数据为基础，首次从需求角度研究老年人的消费特点和需求意愿，将为老龄事业、老龄产业的融合发展提供一定数据支撑和决策参考。

根据国家统计局公布的数据，截至2018年底，我国60岁以上老年人口有2.49亿。该研究报告称，依托可预期的老年人口规模，我国老龄产业市场发展潜力巨大，老年消费能力普遍提升，城乡差距不断缩小。

该研究报告说，近年来发展较快的是机构养老服务，但居家社区养老仍是广大老年人的首选，显示供需双方有偏差。在当前和今后的一段时间内，居家社区养老应成为养老服务业的重点发展方向。

除此之外，该研究报告还显示出“银发经济”新的增长点正在孕育，比如老年人网络消费、定制消费、体验消费、智能消费等。

中国老龄科研中心老龄经济与产业研究所副所长王莉莉说，近年来，老龄产业升温较快，大批社会力量参与发展，但在以需要为导向、增加有效供给等方面有所欠缺。相关企业应围绕老年人需求，精准做市场细分，开发出更多个性化的老龄用品，提供更人性化的服务。

据介绍，《需求侧视角下老年人消费及需求意愿研究报告》由中国老龄协会组织开展研究，中国老龄科学研究中心和腾讯公司协助共同完成。

数字化构建场景化的餐饮生态

科普时报讯 （聆讯）在日前举办的《中国餐饮报告2019》发布会上，中国烹饪协会会长姜俊贤表示，过去一年里，餐饮消费成为国内消费市场的重要力量，“餐饮行业已经从固有思维中的传统餐饮服务业向现代餐饮服务业接轨，已经从单纯的手工劳作进入到运用科技引领的新时代”。

《报告》数据显示，2018年小吃快餐门店数量优势仍无可撼动，以44.3%的门店数量占比持续稳居第一，且人均消费金额稳步提高。“小吃快餐是标准化、供应链发展最有潜力的品类，今后小吃快餐会为很多餐饮创业者提供一个非常肥沃的土壤。”餐饮垂直自媒体“餐饮老板内参”创始人秦朝说。

与此同时，餐饮套餐也正在摆脱曾经的低价形象，引入越来越多的品质商家促进消费升级。美团点评最新数据显示，在“黑珍珠”商户中，有26%上线了精选套餐，价格从158元/位到1988元/位不等；“必吃榜”商户中，有44%上线了必吃套餐，价格从33元/位到344元/位，基本能满足消费者的多样化需求。

餐饮外卖市场也保持了强势增长势头。2018年美团外卖总交易金额达2828亿元，同比增长65.3%；日均交易1750万笔，同比增长56.3%。特别是在夏季，啤酒、小龙虾、烤串等外卖品类是很多消费者宵夜的黄金伴侣。

值得注意的是，《报告》数据显示，2018年中国餐饮市场规模达42716亿元，比上年增长9.5%，首次突破“4万亿元”规模。在餐饮消费者中，“90后”占比51.4%，远远超过“90后”在中国总人口中的占比。对此，业内专家分析认为，新一代年轻消费者生长于互联网时代，他们有着明确的互联网使用习惯，这也将倒逼餐饮经营者主动拥抱数字化变革，从采购到运输，再到餐饮售卖，餐饮行业品质化、智能化正在不断发生。

在科技引领的新时代，餐厅信息、评价及交易不断迁移到互联网和手机端，也使得诸如大众点评等内容生态格外繁荣。“好的点评内容连接了消费者与商家，通过数字化构建一个非常场景化的餐饮生态。”美团点评高级副总裁黄海介绍，大众点评立身之本是做最真实的用户反馈，我们希望发动更多人写更多更好更公正的点评，做公平公正的消费指南。

可以说，餐饮行业未来的发展趋势是行业结构转向、供给侧数字化、商业模式升维、智能商业、餐饮零售、精细化运营。为此，《报告》也首次提出“智能餐饮”概念，旨在“以用户需求为中心，以大数据分析为基础”解构新餐饮。

当前，随着国民经济运行稳中向好，餐饮行业步入稳定发展的新阶段，为拉动我国内需作出了新贡献。业内专家表示，未来，随着消费升级趋势进一步增强，数字化将成为各大餐厅经营环节中必须落地的标准动作。与此同时，我国餐饮业将逐步迈入品质化、绿色化、智能化、融合化的“新餐饮时代”。