

太原人买菜新变化

老年人爱逛市场 中青年线上下单

本报讯(记者 李涛)生活就是柴米油盐,买菜必不可少。老年人最爱逛菜市场,在各个菜摊前货比三家,总能买到最新鲜实惠的蔬菜。10月25日记者采访得知,与老年人不同,许多中青年受时间、精力的限制,更热衷在线上买菜,不去超市,也不去菜市场,只需刷刷手机、动动手指,生鲜就能送到家。如今,太原人买菜方式发生了不小的变化,线上买菜成为不少消费

者的选择。

市民王大爷家住后铁匠巷,他每天都要踏着初升的阳光赶到开化寺早市,为家人挑选最新鲜的食材。这里是太原规模最大的早市之一,每天早晨5时30分就开市了,逛早市的基本上是老年人,王大爷说:“我习惯了逛菜市场,新鲜不新鲜一看一摸就知道,谁也别想糊弄我。”

而同样住在后铁匠巷的刘梅,今年35岁,每天除了工作还

要照看两个孩子,一天到晚就像“打仗”,根本没有精力逛市场买菜。家里的蔬菜,她都是从线上买。头天晚上在手机APP上挑选好蔬菜、水果,然后下单付款。第二天中午,配送员就把她下单的菜送到了附近的代收点,她只要回家时顺道取走就行。她说,现在有很多提供买菜服务的线上平台,还经常会推出特价菜,省心也很划算。

市民刘霞在解放路经营着

一家菜品代收点。每天,会有配送员将人们在网上购买的蔬菜打包送到她这里,然后等着顾客来取。她说,线上买菜的大多数是中青年人,主要是平时工作忙没时间逛市场,这种线上买菜的模式还是很方便的。

不过,也有市民表示,虽然线上平台经常会推出“秒杀”“满减”“优惠换购”“买赠”等促销活动,打折力度也很大,但买到质量有问题的商品也不少见。市

民王先生前不久在某线上买菜平台下单后,收到的葡萄有不少变质发臭。

对此,有专家表示,这种新型的买菜方式给市民提供了不少便利,这种情况下更应该保证产品的质量,让人们买得放心。在此也提醒消费者:目前所有买菜APP都有投诉的入口,一旦遇到问题,可以直接上传照片来申请退款,及时维护自己的权益。

邵烽:对晋菜情有独钟

为了学习新菜品三天两夜不休息,为了提升口味一个月煎了一千多块牛排,最大的愿望是把晋菜做成艺术品……25年的时间,山西大酒店的邵烽从学徒工到厨师长,从参赛者成为裁判员。他的成功,没有运气,只有坚持。

厨房里的“铁人”

1996年,邵烽从太原二十五中烹饪专业毕业,如愿来到山西大酒店。

走上实习岗位,邵烽从最基础的工作开始,跟着厨房里的老师傅们虚心学习。那年年底,邵烽迎来了厨师生涯中的一次重要机遇。

山西大酒店作为当时全省为数不多的高端商务酒店,在圣诞节期间,对西餐餐品的需求增加了不少。“在学校的时候,我一直是学中餐,西餐根本没接触过。看着酒店的师傅们忙着做

西餐,我也想学学。”邵烽说:“那段时间,我白天跟着中餐的师傅们学习,晚上,又主动加班跟着做西餐的师傅们学习,连着三天两夜没休息,酒店的同事们开玩笑说我是‘铁人’。”邵烽的努力,酒店的领导和同事都看在眼里。年底总结评优时,邵烽成为山西大酒店成立以来第一位以实习生身份获得优秀员工称号的人,随后顺利通过实习期考核,被酒店录用为正式员工。

2020年,已经在酒店中餐厅担任了4年厨师长的邵烽,被调

往西餐厅担任厨师长,新的岗位给邵烽带来了不小的压力。“中餐和西餐的区别很大,厨房的档口、人员设置完全不同。”邵烽坦言,在中餐厅的工作早已得心应手,每天的工作时间是上午10点到下午2点,下午5点到晚上10点,很规律。来到西餐厅后,邵烽的工作时间从早晨6点一直延续到晚上10点以后,这样的状态保持了一年多。为了调整,提高牛排的口味,邵烽在一个月的时间里亲自下厨煎了一千多块牛排,直至得到顾客的一致好评。



发扬晋菜有担当

邵烽对晋菜情有独钟。

俗话说,无鸡不成席,无鸡不成宴。神仙鸡作为一道传统晋菜,因其滋阴润燥、养血安神的功效和极高的营养价值,流传了上千年。“神仙鸡的制作技艺几近失传,为使这道传统名菜重现,多位烹饪大师在查阅古典后予以创新,使之色、香、味都达到了前所未有的高度。”邵烽介绍,2017年,神仙鸡被评为第五批山西省非物质文化遗产。为了传承和保护好这道传统晋菜,邵烽正在申报新中国成立以来第四代传承人。

在邵烽看来,晋菜的发展需要“工匠精神”。文化作为饮食中最具有魅力的一种味道,需要具有老手工艺的晋菜师傅们将与晋菜有关的内容挖掘整理,与相关菜品整合打包,让每一道晋菜都拥有历史文化的韵味。食客们品尝时,不仅满足口腹之欲,更是在品味山西的历史文化。记者 尹哲 文/摄

敢与冠军争高下

20多年来,邵烽对烹饪技术有了自己的见解,对菜肴品质也有了更加深刻的认识,光是学习笔记就有厚厚一摞。

三晋技术能手、中华金厨奖、山西省十佳烹调师、外交部山西全球推荐会冷餐会最佳助手奖……20多年来,邵烽获奖无数。令他印象深刻的,是2019年的一场比赛。那年,全国第八届烹饪大赛进入到最后阶段,金银铜奖已各有归属。主办方在金

奖获得者中又组织一轮比赛,让各位选手角逐特金奖。已经获得金奖的邵烽打算再次出战,周围的人纷纷相劝:“差不多就行了,比赛规格这么高,强手如云。你见好就收吧,万一失手了,不是自己砸自己的招牌吗?”艺高人胆大的邵烽却胸有成竹,只身前往天津参赛。经过激烈角逐,邵烽拿到了我省在本届全国大赛中唯一一块热菜特金奖。

就在几天前,邵烽以评委的

身份参加了2021年太原市烹饪餐饮业职工职业技能竞赛。“我从最初的参赛者,到如今的裁判员,靠的就是在厨房里的积累,在赛场上的磨炼。厨师这个职业,不能停歇,不能满足于过去的成绩。”邵烽表示,作为新时代的厨师,始终要走在烹饪技术发展的前沿。比赛是特别好的平台,在创新菜、意境菜的升级换代中,更要注重掌握新的技术,始终保持烹饪工匠的引领作用。

改善秋冬季环境空气质量

我省实施错峰生产管控

本报讯(记者 何宝国)10月25日消息,省工信厅、省生态环境厅确定2021-2022年秋冬季错峰生产事项。以改善秋冬季环境空气质量为目标,我省通过实施差异化管控,有效推进秋冬季错峰生产。

我省对钢铁、焦化、有色(电解铝、氧化铝)、铸造、化工(煤制氮肥、炭黑)、建材(砖瓦、耐火、陶瓷、石灰、水泥熟料及粉磨站)等重点涉气行业企业实施秋冬季错峰生产。按照环保绩效分级、绿色工厂评定、超低排放改造等情况,秋冬季错峰生产实施差异化管控。

被评定为D级的企业或未按期完成治理任务的企业,实施错峰停产。对可中断工序行业企业秋冬季期间实施错峰停产,对不可中断工序行业企业秋冬季期间实施最严格的限产措施。

被评定为B级、B-级、C级、非引领性的企业,实施错峰生产。对可中断工序行业企业实施轮开轮停,按照不低于橙色预警减排比例确定停产天数,生产期间如遇重污染天气预警响应,严格执行应急减排。对不可中断工序行业企业秋冬季期间按照不低于橙色预警措施进行生产调控。

被评定为A级和引领性的企业、工信部认定的绿色工厂,以及焦化、水泥企业全面完成超低排放改造评估监测并备案公示的企业,可豁免错峰生产。对满足环保排放要求且污染物排放总量小,对稳增长、稳就业、稳外贸等影响大的生产企业,可适度减少错峰。

考虑民生保障,对城市供热、供气的企业,制定科学合理的错峰生产措施。

对不落实错峰生产的企业,环保绩效评级做降级处理。

本月25日零时开始环保联动检查

擅自停用治污设施 一律移送公安处理

本报讯(记者 任晓明)10月25日零时开始,太原盆地大气环境质量保障联动执法检查行动启动,此举旨在进一步改善省城环境质量,实施污染削峰。

联动区域包括:太原市各县(市、区);忻州市忻府区,晋中市榆次区、太谷区、祁县、平遥县、介休市、灵石县,吕梁市交城县、文水县、汾阳市、孝义市。联动区域内,将以县(市、区)为单位,开展检查行动。以各类工业园区或产业集聚区为重点,检查组将采取“四不两直”方式,即不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待、直奔基层、直插现场,对钢铁、焦化、电力、氧化铝、铸造、水泥、建材、

工业炉窑、煤化工等大气污染物排放重点行业企业进行抽查,重点检查协商性减排措施落实情况、污染防治设施运行情况和物料堆场抑尘措施落实情况,依法查处超标排污和以逃避监管方式排放污染物的典型环境违法问题。省生态环境厅组成两个检查组,负责对重点区域、重点企业进行巡查。

省生态环境厅有关负责人表示,对于现场检查发现的所有环境问题,责令企业立行立改,依法查处到位、整改到位。对于检查发现擅自停用污染防治设施烟气直排的企业,一律移送公安机关依法处理,由市级生态环境部门挂牌督办。