

年味足 人气旺 销量涨

# 本报报道为太原品牌餐饮“添把火”

今年春节，你的团圆饭是在哪家饭店吃的？龙年春节前夕，为生动呈现我市品牌餐饮企业的“春节味道”，《太原晚报》从1月16日开始，推出《人间珍味是家常》——探店太原人过年老味道系列报道，对我市并州饭店、林香斋、杏花堂、芙蓉饭店等独具太原风味的饭店进行了生动、详实的探店报道。系列报道一经推出，就引起了市民和游客强烈反响，大家积极点赞、互动转发，主动向身边的人推广太原的家乡年味。这个龙年正月，本报报道的这些餐饮门店客流量大幅抬高，销量明显增长。

走在正月里的太原，遍布大街小巷的各家品牌饭店处处充满着欢声笑语，消费者和商家的脸上都笑意盈盈。年夜饭、宴请亲朋、同学聚会、复工聚餐等成为我市餐饮消费的主要需求。2月17日，在位于五一广场西南侧的并州饭店，厨师们正忙得热火朝天，肉香、菜香扑鼻而来，在小火慢炖、大火翻炒中，一道道美食制作完成，被端上了餐桌。“这儿生意太好了，我等了好久才订到今天中午的包间，这还是别的客人临时取消给匀出来的。”当天中午，在该饭店宴请好友的刘先生发现，不仅包间客满，就连大厅散台也是座无虚席。

“一进并州饭店，就有满身喜气的人偶热情地迎接我们，让人眼前一亮，体验感很棒。我们在那里用餐的舒适度也很高，现场还有山西特色的面食表演等。”湖南游客李女士说。该店负责人告诉记者，今年除夕到初八，并州饭店接待人数为6162人次，美团外卖的订单量为550单，营业额为130万元，同比上浮了48万元。

今年春节期间，消费者更加追求美食品质和文化内涵，对品质餐饮的消费需求明显增加。很多外地游客来太原会打卡以晋商文化为核心特色的品牌餐饮店，杏花堂就极具代表性。春节期间，该品牌多家分店均一直处于订餐爆满的状态。“广州的朋友昨天刚到太原，作为‘东道主’，我带他们去了晋祠、太原古县城等景区好好游览一下。到了太原就要品尝太原的晋商私房菜，顺带还想近距离看看晋剧表演艺术家的经典剧目，我们就约在了杏花堂北大街店。”市民刘晴告诉记者，因为春节假期杏花堂太“火爆”，她早作打算，年前就预订了这里的包间。据悉，今年大年三十到正月初八，杏花堂北大街店营业额达到142万元，同比提高了13万元，接待人数达到6000人次。

无独有偶，春节期间，芙蓉酒楼在原材料上涨的情况下，坚持菜品价格不上涨，经验丰富的厨师长还精心为客户搭配了600元至2500元不同价位的春节餐标，供不同需求的客户选择。据统计，初一至初八，芙蓉饭店19个门店累计接待客户12万人次。同样，山西会馆也迎来了春节开门红，接待外地客户5万人，占总接待人数的51.3%。今年的春节主题是“博物馆过大年”，不少市民选择了能吃饭的博物馆——山西会馆。记者看到，山西会馆各门店均设有形象打卡墙，工作人员身穿新春喜庆服饰或大院传统服饰，席间还会组织向来宾敬酒献歌等环节，大大增添了节日氛围。

“你肯定想不到，现在有四分之一的顾客已预订了明年的年夜饭。”山西会馆相关负责人表示，春节期间，店里主打“十大晋菜”和“十大晋面”，配合上原生态民歌和面食表演，外地游客纷纷拍照或视频宣传，成为最具品牌特色的一个招牌。

没出正月都是年，我市三晋饭庄、林香斋、山西饭店等品牌餐饮店又开始“迎战”元宵节餐饮消费高峰，并推出特惠团圆套餐、储值送菜券、免费送汤圆等活动，“顾客喜欢吃我们店的糖醋丸子、过油肉等菜品，这次元宵节，我们也做好了充足的准备，元宵节当天，每桌将赠送汤圆一份。”三晋饭庄有限公司的宋亮峰告诉记者，即日起至2月25日，三晋饭庄还推出储值活动，根据额度的不同，赠送不同的菜品券，有美极焗鲜虾、青椒蒸老虎斑等特色菜。其间，部分餐饮店还推出演绎表演展示、元宵节全家福合影台、对古诗游戏等活动，他们将用美食与好礼陪伴市民度过一个愉快、难忘的元宵佳节。

记者 马向敏

## “无糖”元宵 也别敞开吃

## 元宵虽好吃 选购讲究多

## 文具忌“花哨” 实用放首位

本报讯（记者 李涛 通讯员 李海燕）正月十五将至，元宵正热销，“无糖”“低糖”元宵受到不少老年人的喜爱。不过，专业人士提醒，即便馅料没加糖，可元宵的原料主要是糯米，进食同样会摄入糖分，所以也不宜多吃。

家住涤纶厂小区的独居老人朱大爷，有糖尿病，平时一直使用胰岛素治疗，血糖控制得还可以。最近亲戚来串门，带了不少“无糖”元宵。他心想，既然无糖，应该不会有事，晚上大快朵颐，一顿吃了10多个。没想到，次日清晨感觉不适，一测血糖，升至正常值的数倍。

2月19日，和泽苑社区的网格员高小梅陪着老人去了医院，经诊断，是元宵吃太多所致。老人想不通，分明“无糖”，为啥会血糖高。医生表示，“无糖”通常是指馅料没蔗糖，但元宵裹的糯米粉，也是多糖物质，进入肠道会水解。这样，吸收后还是要转化成葡萄糖，可能导致血糖快速上升。

网格员详细咨询医生后，在网格群里提醒居民：老人、小孩、大病初愈或肠胃不好的人，吃元宵要适量。在烹饪手法上，不少人喜欢香脆可口的炸元宵，但经过高温油炸后，元宵油脂含量更高，难以消化，最好煮着吃。

另外，吃元宵后注意减少主食摄入，应搭配蔬菜、大豆类、牛奶、鸡蛋及鱼虾等，保证食物多样化。不仅营养更均衡，还可延缓血糖上升的速度。

看花灯、猜灯谜、闹红火……元宵节临近，各种民间文化活动异彩纷呈，元宵、汤圆这两样“节令食品”，再次搅热消费市场。咬一口软糯香甜、回味无穷，爆棚的幸福感，瞬时溢满唇齿间。那么，面对市场上五花八门的产品，消费者该如何选购？就此，记者采访了太原市食品安全学会副秘书长张琳，听听她为您支招。

在选购元宵、汤圆时，一定要选择到管理正规、证照齐全的商超或农贸市场购买，特别留意不要买到“三无”产品。对于街边售卖的元宵、汤圆，看是否长时间裸露在空气中，是否有变质迹象，谨慎购买。

张琳说，在选购时要学会看产品外包装信息，注意要有完整的生产批号、生产日期、产品配料表等；元宵、汤圆在速冻情况下，还要看包

装袋内有无结块情况以及形状、色泽，如果表皮暗沉，可能是存放时间过长，不宜食用；建议消费者在烹煮元宵、汤圆时，严格按照食品厂家提供的方法烹煮，以达到最佳口感。

“元宵、汤圆虽然好吃，但馅料含糖量和含油量非常高，食用需适量，尤其是特殊人群更要注意。”张琳强调，吃元宵、汤圆有很多讲究，比如，4个汤圆、元宵相当于一碗米饭的热量，所以，不宜多吃。同时，消化系统相对较弱的老年人和儿童食用要严格控量，尤其是患有糖尿病或心脑血管疾病的特殊人群更需慎食。

记者 李晓琳



本报讯（记者 李涛 通讯员 田杰英）寒假进入尾声，新学期开学在即。家长忙着给孩子购买文具，不过，家长发现，有些文具过于“花哨”，反而容易分散孩子的注意力，谨慎选择。

家住前进路南段19号院的朱女士，2月19日在业主群里抱怨：女儿上初中，用自己的压岁钱，网购了一款带指纹锁的文具盒。写寒假作业，常拿着文具盒鼓捣，简直成了一款玩具。

邻居赵先生说，儿子上小学，春节期间，亲戚送来一套文具，包括机器人转笔刀、步枪橡皮、流沙笔盒、果蔬写字笔、小黄鸭修正带等等，看上去与玩具无异。孩子爱不释手，一会儿看看这个，一会儿瞧瞧那个，写作业的时间越来越长。

前进路南社区的网格员段秀凯入户时，也遇到了这样的情况。因为一两件文具，居民胡女士与孩子正闹别扭。孩子跟着老人上街，买了流沙尺和流沙笔盒。这些文具，不仅分散注意力，价格也比普通文具贵出不少。胡女士回来后，要去退掉，可孩子不肯。

为此事，网格员咨询了辖区学校的老师，给出几点选购文具的建议。其中，应以简朴、耐用与安全为宜，切忌选择花哨和追求时尚的文具，以免分散学生的注意力，助长攀比的心理。另外，有些橡皮被设计成可爱的造型和亮丽的色彩，不仅引起低年龄段学生的好奇心，有的还会对其啃咬、把玩等，其中一些不安全成分可能会对学生的健康造成影响。