

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。我们在这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“博物馆里过大年”,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

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青睐。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。

## 元宵虽好吃 选购讲究多

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制量,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



## 文具忌“花哨” 实用放首位

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,春节里,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。