

冬日小吃回归

奶皮子糖葫芦成“顶流”

最近几天,太原已经有了冬天的感觉。随之而来的是各种冬日小吃再度回归,美食城、街边小店、流动档口的糖葫芦、烤红薯、糖炒栗子等冒着热气、散发甜香,洋溢着城市的烟火气。这其中,奶皮子糖葫芦俨然成为了今冬的“顶流”小吃,醇厚的奶香与酸甜的山楂杂糅融合,再裹上一层糖壳,层次丰富的口感“圈粉”大批“吃货”,许多糖葫芦小店和档口前都排起了长队。

11月22日中午时分,在下元公园时代城负一层的古槐巷美食城,不少年轻的男男女女在一个不起眼档口前排着队。“我们一下课就过来了。”几个太原理工大学的学生表示,她们下午没课,所以来这里吃一吃、逛一逛,买点生活用品,“在网上看到,全国各地都兴起了奶皮子糖葫芦,看起来很好吃的样子,所以排队想尝一尝。”几个人说笑着。

记者看到,所谓奶皮子糖葫芦,就是在传统的老北京糖葫芦外面再加上

一层内蒙古奶皮子,有的还在水果中间加入酸奶。除了山楂外,还可以用草莓、葡萄等,水果的清甜与醇厚的奶香融合,口感和味道比传统糖葫芦更加诱人。

“制作糖葫芦,熬糖是关键。”档口内,一人负责制作、一人负责售卖。制作的师傅一边搅拌糖浆一边调整火力,不一会儿,锅里亮黄色的糖浆就咕嘟咕嘟起泡泡。“这就是糖浆熬好了。”师傅说,以前学徒,师父教的都是用明火,更容易感知火力大小,但现在商场里只能用电磁炉,靠模式、挡位和时间长短来“拿捏”火候,“感觉有点不一样,但味道还行。”一边说着,一边按照客人的要求,将山楂、草莓、山楂夹枣泥、草莓夹酸奶等口味的糖葫芦,快速放入锅中滚一下,拿出来猛地转一下,然后“啪”的一声贴一片奶皮子。“齐活!”然后将糖葫芦一个个递给顾客。

据了解,奶皮子糖葫芦是新款小吃,今冬以来,在全国各城市爆火,年轻人争相品尝。相比普通糖葫芦,

奶皮子糖葫芦要贵得多。在上述档口,普通糖葫芦6~8元一串,一加上奶皮子,一串要卖到十几二十元。

与之相同,记者在网搜索“奶皮子糖葫芦”看到,几家知名的连锁炒货店、零食店新推出的几款单品,要价便宜的每串12.6元、12.8元,贵的甚至每串要19.8元、24.3元。当问及原因时,店家表示,“奶皮子费料、费工夫,做起来太麻烦,供不上。”

入冬以来,除了糖葫芦外,糖炒栗子、烤红薯等“冬日限定款”小吃也重现街头巷尾。18日傍晚时分,在西矿街一小附近,张师傅推着一辆移动餐车大声吆喝“烤红薯”,引得不少人购买、尝鲜。“每年就卖冬天这几个月……也试过进市场里卖,可生意明显不如走街串巷。”他说,人们吃烤红薯大多是看见了,兴之所至就买了,一般不会为了它专门跑一趟市场。

冬天已至,天气转冷,太原市大街小巷和居民区都出现了各色小吃摊的身影,闲着没事来一个奶香扑鼻的糖



葫芦,下班回家捎一个热腾腾的烤红薯,饭后遛弯买一捧甜香四溢的炒栗子,成了市民冬日里的“小确幸”。

记者 刘晓亮

“排骨”羽绒服+马裤

轻盈飒酷的穿搭火出圈

入冬后的城市街头,一股时尚新风正悄然蔓延——细密绗缝的“排骨”羽绒服搭配精干的马裤,成为年轻人衣橱里的“流量组合”。记者走访发现,无论是商业街圈还是地铁早高峰,这套穿搭频频亮相,以轻盈飒酷的风格打破冬日穿搭的臃肿魔咒,勾勒出积极鲜活的潮流图景。

短款米白色“排骨”羽绒服搭配深灰色马裤,脚下一双小皮靴,整体造型利落又吸睛。“以前冬天总被厚重的羽绒服裹成‘粽子’,这套穿搭完全不一样。”“95后”市民范女士在一家女装店里正对着镜子调整穿搭。该店店主介绍,“排骨”羽绒服的窄缝设计显瘦不臃肿,马裤的版型刚好修饰腿型,这种穿搭方式入冬以来非常火爆,不少顾客到店就会直奔主题,让她给出最佳的搭配方案。

潮流背后,是商家对年轻群体消费需求的精准捕捉。在柳巷一

家服饰店,店员正忙着整理刚到的新款:“这款‘排骨’羽绒服上架半个月就卖断了3个颜色,马裤的销量也跟着翻倍。”该店店长介绍,如今的年轻人在穿搭上既要保暖更要颜值,近期火遍全网的“排骨”羽绒服和马裤的穿搭轻盈飒酷,极大地满足了消费者的需求。

“‘上窄下宽’的搭配逻辑适配各种身材,让每个人都能穿出自信。走红的潮流,本质是年轻人对‘实用美学’的追求。”一位业内人士告诉记者,时尚潮流永远是个轮回,“排骨”羽绒服的翻红并非偶然,其轻量化的设计能满足日常通勤需求,马裤的复古廓形增添时尚气息,这套看似平常的衣物穿搭组合,其背后传递着年轻一代不被季节束缚、积极拥抱生活的态度,更见证着他们在穿搭中追求自我、绽放光彩的心理状态。

记者 李晓琳

见习记者 高小文 制图



小雪气温降 牛羊肉销售旺

小雪节气过后,气温持续走低,市民冬补热情攀升,牛羊肉市场迎来消费旺季。记者走访市区多家农贸市场、生鲜超市及牛羊肉专卖店,发现商品货源充足、品类丰富。不过,市消协建议消费者从正规渠道购买,将品质、安全放在首位。

“老板,给我割一块牛腩,2斤左右就行。”11月23日,位于北营附近一家大型生鲜市场的牛羊肉摊位上,鲜嫩的羊腿、肥瘦相间的牛肉挂满货架,前来选购的市民络绎不绝。“天气一冷,吃牛羊肉的人就多起来,尤其到了双休日,顾客至少多了三成左右。”一位姓李的摊主,一边麻利地割着牛肉,一边对记者说。

超市内的牛羊肉专区同样人气旺盛,在位于学府街附近一家大型超市,包装好的冷鲜牛羊肉、半成品羊肉卷、牛肉丸等商品琳琅满目,方便市民选购。“天太冷了,炖一锅羊肉汤暖身又滋补,孩子也爱喝。”市民郝女士正在挑选羊肉,她告诉记者,每年这个时候都会定期买些牛羊肉,今年发现市场上的品类比往年更多,价格也比较稳定。

“冬补期间,牛羊肉进入消费高峰,但选购时要将品质、安全放在首位。”市消协工作人员建议,购买牛羊肉选择正规渠道,优先到有资质的农贸市场、超市或专卖店购买,查看经营者的营业执照、食品经营许可证;购买散装或鲜切产品,需查看动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证,拒绝购买无明确来源或“三无”产品;购买预包装产品,需留意生产日期、保质期、配料表及SC编号等。

关注肉质品质很关键。在挑选时,优先选择肉质颜色自然的,脂肪呈白色且分布均匀,无异味、无黏手现象。新鲜牛羊肉肌肉有光泽,纹理清晰,按压后能快速回弹。储存方式也务必留意,购买后及时冷藏或冷冻,冷藏时间不宜超过24小时,冷冻最多保存半年左右,避免变质。

“务必保留好购物凭证,若发现肉质变质、价格欺诈等问题,及时维权。”消协工作人员提醒,消费者如遇问题,可第一时间与商户协商,协商不成,可及时拨打12315热线投诉、举报,维护自身合法权益。

记者 李晓琳

办卡后未上课 格格协调退款

本报讯(记者 韩睿)市民胡女士3年前办理瑜伽年卡后,因疫情及身体原因从未上课,近期去申请退款遭拒。北沙河社区网格员介入调解,依据相关法律法规,促成双方互谅互让,最终瑜伽馆退还大部分费用,纠纷圆满解决。

2022年,胡女士在太铁北河湾某瑜伽馆以预付形式,办理了价值2160元的年卡,双方未签订合同。后因疫情防控及个人身体健康状况的原因,消费者始终

未能前往上课。今年11月9日,胡女士提出全额退费诉求,瑜伽馆以“办卡时间过长”为由拒绝,仅同意保留课程,双方协商陷入僵局,胡女士随即求助社区。接到反映后,网格员成学梅展开协调,援引民法典第180条关于不可抗力的规定,向瑜伽馆负责人说明,疫情防控措施在特定期限内属于不能预见、不能避免且不能克服的客观情况;同时依据消费者权益保护法第53条,明确经营者以预收款方式提供商品或

者服务,应当按照约定提供,未按照约定提供的,应当按照消费者的要求履行约定或者退回预付款。

与此同时,网格员也劝导胡女士充分理解瑜伽场馆在长期运营中承担的成本压力。经过一下午耐心协调,双方最终达成和解:瑜伽馆一次性退还胡女士课时费1660元,胡女士放弃其他诉求。这起消费纠纷在情理法相结合的调解下当场化解,双方对处理结果均表示认可。