

毕业季 带火餐饮消费

本报记者 齐云霞

随着毕业季的到来，各具特色的餐饮、夜市、民宿等近段时间消费开始火爆。近日，记者在采访中发现，庞大的学生消费群体让餐饮企业窥出了商机，并紧跟市场需求，锁定了毕业生等群体，丰富多样的消费服务更让暑期市



图①② 大长垣酒店的精美菜肴。

本报记者 陈东明 摄

场迎来一波好生意。

近两年，一些餐饮企业在经济大环境的影响下，业绩整体呈下滑态势。为了刺激消费，餐饮企业纷纷瞄准具有消费潜力的年轻人的宴席市场。特别是赶上6月毕业季的时间点，不少餐饮企业纷纷推出优惠活动。

记者走访市场时了解到，六七月档期，不少餐饮企业的餐位预订情况十分火爆，特别是那些老字号和具有影响力的品牌餐饮企业。在焦作月季花园酒店、大长垣、小花椒金汤酸菜鱼、三锅演义、马家大爷牛肉面、百饺园等多家餐饮企业的餐位、包厢预订本上，每一页都是密密麻麻的。

大长垣酒店相关负责

人说，高考结束后，到店内消费的高中毕业生占了相当大的比例。

毕业生三五好友相聚，选择中低档餐厅聚餐的情况占多数。记者采访发现，烧烤摊、火锅店、农家菜馆成了毕业生聚会的主要场所，AA制付费方式成主流。

7月3日20时，市映湖路附近一家市场，各家门店内外华灯亮如白昼，各种美食的香气随风弥漫开来，音乐声、欢笑声夹杂着各类美食的鲜香味透出浓浓的烟火气，几位刚放暑假的大学生正兴冲冲地在一家烧烤店点餐。

“我们高中就是好朋友，考上大学后大家各奔东西，放假前我们就约好

了要聚餐，今天人总算到齐了。”王同学开心地说，他们每次聚餐都是AA制，不存在谁吃亏一说。

“每到晚上就免不了排队。”一家店的店员说，最近天气比较凉快，加上学生放假，晚上生意明显火起来了。特别是周末的时候，从18时晚餐高峰开始，一直排到22时许。

一个快乐的暑假，除了品尝美食外，也少不了痛快地玩儿。记者在采访时留意到，我市北部山区的特色农家餐馆、民宿也吸引不少周边地市的游客。“平时双休日外地游客就不少，现在毕业季很多人都带着孩子来放松，每天餐馆里人气满满……”一农家餐馆负责人高兴地说。

蒋氏豆沫 开启美好一天

本报记者 齐云霞

您一般早餐吃什么？小米粥、胡辣汤，还是豆浆？今天，我们来推荐一下被誉为“小吃中的活化石”的豆沫。

蒋氏豆沫起源于清末年间，有100多年的历史，目前已传承五代。每天早晨，食客们喜欢到位于市烈士西街的百年老店蒋氏豆沫居点一碗豆沫，再配个鸡蛋布袋、糖果子，让美



图① 鸡蛋布袋。
图② 豆沫。

本报记者 齐云霞 摄

好的一天从这里开启。

豆沫是一种广泛流传于河南和河北南部的特色小吃，沉积着深厚的文化韵味，是深受群众欢迎的一种糊状汤食。民间素有“每天喝碗热豆沫，给个县官都不做”的俗语。豆沫历史悠久，蜚声中原，其起源据传与商代的伯夷和叔齐有关。

7月3日7时许，记者来到蒋氏豆沫居，看到店内坐满了前来品尝豆沫的食客，店内的工作人员忙碌着。

市民刘先生一大早就带着家人从山阳区专程来这儿吃豆沫。据刘先生介绍，多年前，他经朋友介绍来这儿吃了一次豆沫，感觉不仅味道好，还很有特

色。之后，他就经常带家人来这儿吃早餐。渐渐地，刘先生一家人都喜欢上了豆沫。

“这家的豆沫喝起来口感香，价格也便宜。”一旁刚吃完豆沫即将离开的李女士说，早上喝一碗豆沫、吃上两个鸡蛋布袋，再来两个炸糖果子，不仅吃得饱饱的，价格也不贵，很实惠。

据该店负责人杨素娟介绍，每天有很多人慕名到店里品尝。他们每天5时20分开始营业，11时才能休息。

记者在现场看到，刚做好的豆沫呈半透明的乳黄色，内有芝麻、青菜、花生、黄豆、粉条等，用鼻子一闻，醇厚的小米香，伴着豆香、

芝麻香、花生香和蔬菜的清香融为一体，浓郁扑鼻。记者忍不住喝了一口豆沫，糊浓稠细腻，配菜香脆嫩滑，咸淡适中，回味绵长，仿佛饮一壶醉人的美酒，满嘴留香，让人回味无穷。

杨素娟说，豆沫的营养价值丰富、搭配合理，具有养生保健功效，常食可疏通肠道，滋润肝胃，清理血液垃圾等。

据了解，蒋氏豆沫纯手工制作，用料考究且配料精准，口感适宜不同人群。

2010年6月，蒋氏豆沫制作技艺被列入焦作市非物质文化遗产名录。2011年，杨素娟被评为焦作市非物质文化遗产代表性传承人。

打造健康美味
百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线：

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号

《寻味焦作》

栏目支持：焦作市丽源家政服务有限公司
主要承接：餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。
联系人：朱先生 联系电话：15939187729