

# 端午佳节让达城餐饮迎来小高潮

## 餐饮业：下半年有信心！

受疫情影响，今年上半年，达州餐饮日渐复苏。近期，在疫情基本得到控制的前提下，端午佳节的到来，给广大市民朋友们提供了一个亲朋团聚、尽情吃喝的契机。蠢蠢欲动的好吃嘴们，能否使达城餐饮业在端午小长假“重焕新生”？近日，记者走访调查多家农贸市场、餐饮企业、街边小店，一探究竟。



### 农贸市场

#### 粽子、盐鸭蛋热销 小龙虾成为饭桌宠儿

端午前，记者早早来到朝阳农贸市场。络绎不绝的选购食材的市民，手里提着大包小包的蔬菜、生鲜，还有端午饭桌必不可少的粽子、盐鸭蛋，菜市场一片火热。

记者发现，不少摊位上都摆出了粽叶、糯米、咸鸭蛋、麻花等“端午特销”产品。“买粽叶，就要选又宽又长有韧性的。”正在一摊位前选购粽叶的市民郝女士，拿起一张碧绿的粽叶向记者传授经验：“像这张，颜色青，没有斑点也没有洞的粽叶最好。”郝女士笑着说，一家人聚在一起包粽子，吃团圆饭，是他们沿袭了几十年的端午传统。不过，更多的市民则是选择购买包好的现成的粽子，在老车坝新世纪超市的粽子专柜前，红豆、豌豆、腊肉、牛肉等各种口味的粽子，应有尽有。

调查发现，除了鸡鸭鱼肉、粽子、咸鸭蛋等端午菜必备美食，小龙虾成为了端午饭桌新宠。西圣农贸市场一水产店店主朱老板告诉记者，早上营业还不到3个小时，店内的小龙虾就卖出了近百斤。“最近小龙虾销量非常不错，端午来临，加上疫情逐渐淡去，每天到店选购、电话订购小龙虾的顾客络绎不绝。”

当天上午，记者走访达城多家农贸市、超市，不少店家表示，端午销量“小高峰”的出现，让他们对下半年的生意充满了希望。

### 餐饮企业

#### 顾客排长龙 生意火爆

6月27日晚饭时间，记者走访了西外罗

浮广场、南城阳光耍都、好吃街等多个商圈。记者发现，大多数餐饮店铺的生意都非常火爆，店内坐满了顾客。在一些口碑较好的餐饮店前，人们甚至搭着凳子，拿着“爱的号码牌”，自觉排起长龙，等待入店享受美食，一切都仿佛时针回拨，回到疫情暴发前的状态。不少店家向记者表示，近期的经营状况较前段时间有明显改善，这给了他们不少信心。

“今年端午节我们店的生意还不错，跟上半年疫情期间相比有所好转，到店消费的都是年轻人更多一些。”天源火锅董事长朱彦龙如此说到。一桌正在火锅店消费的顾客热情地和记者攀谈：“聚餐嘛，还是几个朋友一起烫火锅比较热闹。疫情期间在家馋了好几个月，趁着过端午小长假，一定要来过过瘾！”

通川区餐饮协会会长符波告诉记者，“据行业内部统计，目前达州餐饮业的收入只有去年同期的60%-70%。今年下半年有望恢复到与去年持平的水平，但很难实现增长。”符波称，3-6月份达州餐饮业收入同比去年相比有不少下滑，虽然目前还未止跌，但降幅已在逐渐收窄。“经过端午小长假的带动，达州餐饮业增长活力有明显提升，我们对下半年保持乐观。”

### 街边小店

#### 营业额翻倍 烧腊、水八块受欢迎

“生意太好了！端午节假期三天，我们连午休时间都放弃了，加班加点卤制鸭子、卤肉。”谭查贵在马蹄街的“马蹄香烧腊店”已经经营了20多年，因新鲜食材和秘制卤味配方，使其深得周围居民喜爱。谭查贵告

诉记者，幸好有不少回头客光顾，所以即使在这疫情期间，烧腊店也还做得下去。谭查贵笑眯眯地说：“端午假期每天都能赚个1、2千元。”

位于西圣农贸市场附近的老店“水八块”，多年只卖水八块和麻辣肺片两种美食店。“我们店开了多少年，我们的顾客也就跟着吃了多少年。今年受新冠肺炎疫情影响，虽然端午节的生意没有往年那么好，但营业额也超出了平时的三倍。”店老板王先生向记者表示，“平时来店里买水八块的主要是中老年朋友，这部分人更爱在家做饭，年轻人比较爱去下馆子。”

市民朋友们在端午假期享受休闲的同时，也为达城餐饮业的恢复注入了生机，一切都在好起来。

□本报记者 赵曼琦 见习记者 王静 丁畅 李彦达



# 喜欢喝散装白酒的人们千万当心了

## 我市多批次白酒被检出禁用物质——甜蜜素

市场上白酒被检出甜蜜素的现象屡有发生，近日，我市又有多批次白酒被检出“甜蜜素”。6月23日，达州市市场监督管理局官网发布的食品安全监督抽检信息公告显示，在不合格的酒类产品中，除了19批次涉及酒精度不达标，另有8批次酒类产品被检出“禁用物质”——甜蜜素，且大多都是散装白酒。

标称达州市谷坛春酒厂生产的谷坛春白酒(规格型号：散装)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.0005g/kg，标准规定不得使用。

标称达州市达川区河市袁记白酒销售部生产的白酒50&deg;(规格型号：散装)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.0003g/kg，标准规定不得使用。

来自达州市达川区柳阳春酒厂的白酒(规格型号：散装，酒精度：55.5%VOL)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.0001g/kg，标准规定不得使用。

来自达川区石桥何新建酒厂的白酒(规格型号：散装，酒精度：59%VOL)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.7g/kg，标准规定不得使用；来自该酒厂的白酒(规格型号：散装，酒精度：56%VOL)甜蜜素(以环己

基氨基磺酸计)检出值为0.8g/kg，标准规定不得使用。

来自大竹县陈招燕白酒经营部的白酒(规格型号：散装)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.04g/kg，标准规定不得使用。

来自开江普安的四川菊酒坊酒业有限公司生产的川妹子尚品酒(42%vol)(规格型号：500ml/瓶)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.0002g/kg，标准规定不得使用；标称该公司生产的川妹子精品酒(52%vol)(规格型号：500ml/瓶)甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为0.0002g/kg，标准规定不得使用。

甜蜜素，其化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是一种常用的甜味剂，其甜度是蔗糖的30~40倍，而价格却仅为蔗糖的三分之一。它是国家允许的甜味剂，被广泛用于清凉饮料、果汁、冰淇淋、糕点、果脯蜜饯食品当中。

那为什么白酒里不能加“甜蜜素”？因为固态法白酒国家标准中均明确规定必须“未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香、呈味、呈色物质”。而甜蜜素、安赛蜜等属于人工合成非自身发酵物质，是不可以添

加到白酒中的。

专业人士表示，白酒的工艺、产品结构、分子结构有其特殊性，甜蜜素在白酒中可能会产生其他反应，长时间饮用可能会对人体造成伤害。

□本报记者 张春华



潮流风向标

# 美食

旅游~汽车  
美食~娱乐

周刊

11

2020年7月3日

星期五

13982899765

□主编：戚劲松

□责编：杨秀琴

了解更多达州本土资讯，请扫描二维码，关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统