



各种月饼，是美味也是趣味



今天是中秋节，无论是供月神，还是团圆饭，月饼是当仁不让的主角。从传统的“自来红”混糖月饼、提浆饼到近几年颜值爆表的冰皮月饼和各种联名款月饼，变化的是月饼的形与质，不变的是人们对生活无尽的热爱与投入。

传统的，也是经典的

中秋节前满街的打月饼香气是老中青几代人的幸福记忆，所以不管怎样推陈出新，过节怎能少了松软甜香的麻油混糖月饼。除此之外，自来红、寿星、寿桃也饱含一代又一代人对于美好生活寄托。

“寿星”，老大同人唤作“糖老汉儿”的中秋节特产。一个“糖老汉儿”，会勾起多少人儿时的中秋记忆……



好看的，舍不得下口

当传统月饼与西式烘焙相遇，变化出近几年各种馅料丰富、颜值爆表的法式冰皮月饼。据从事法式西点烘焙的茉莉介绍，他们制作的冰皮月饼其颜色来源于进口果茸，再辅以黄油、奶粉，制作程序繁琐耗时，馅料是低糖豆蓉包裹手工熬制的各种果酱、燕窝和巧克力。今年推出的养生燕窝、树莓荔枝、热情芒果等都卖得特别好。



文/澜之 图/贺英

惊喜的，2.5个花西市

9月14日，周杰伦《范特西》专辑发行22周年，又赶上中秋节月饼销售的黄金时段，在联名大热的当下，这波商机怎能错过。于是，有了这款范特西月饼。盒子一抽一拉，一轮唱片样式的月饼缓缓出现，白色唱针拨在黑色唱片上，相当逼真和有仪式感。按网友换算出的1花西币约为79元人民币来看，大概2.5个花西币的售价，如果纯粹想吃个月饼，建议还是选择上面提到的传统的和好看的。



双节合璧，你要怎么过？

今年，中秋、国庆双节连在了一起，形成8天的超级黄金周。超长假期+高速免费，相信不少朋友已经开始计划如何度过这个长达8天的假期。

“刚来大同上大学就赶上了超长假期，我已经和爸妈商量好了，今年中秋来大同团聚。早就在网上看到大同美食多不胜数，名胜古迹闻名全国，这个假期准备和家人开启‘逛吃逛吃’之旅。”大同大学大一新生李明宇说。

“平时工作忙，还要照顾上学的孩子，和父母待在一起的时间非常少，想趁着这个假期回老家，与父母多待几天，聊聊天，吃吃妈妈做的饭。”外地媳妇刘小英说。

“每年的十一黄金周去哪都人多，今年又和中秋节连在一起，估计人更多，我选择‘居家躲过’，撸猫、浇花、看书、追剧、听音乐……完美假期走起。”90后女生关婷说。

“8天假期，其中5天要参加同学和朋友的喜宴，虽然份子钱数目不小，但看着大家都找到自己的意中人，还是非常开心的。”李欣说。

这个假期，无论你是选择与家人团聚、与朋友旅行、还是开启宅家之旅，只要选择适合自己的方式，注意安全，调好心情，相信你一定能度过一个愉快而难忘的假期。

(文慧)



秋日进补属黄芪

李时珍说黄芪为“补药之长”，而民间也流传“常喝黄芪茶，防病保健康”的说法。从古至今，黄芪都属于养生宝藏药材之一。

我国产黄芪的地方很多，如山西、陕西、内蒙古、甘肃以及东北地区等，但据《本草纲目》记载，浑源的黄芪属于“本经上品”，是“补药之长”。魏都惠购平台销售的北岳神者黄芪粉，其生产加工基地就在恒山脚下，是国家指定的恒山黄芪粉授权单位，其品质堪称精品中精品。秋天宜收、宜补，无论是直接冲服优质的黄芪粉，还是用黄芪泡水、食补都正当时。



黄芪大枣粥

补中益气、延年益寿，凡是体弱气虚、中气不足、表虚自汗、盗汗者皆可经常食用。

原料：

生黄芪、党参各30克，大枣10枚、甘草15克、粳米100克。

做法：

先挑出黄芪、党参、甘草中的杂质，将三者浓煎，去药渣，取浓汁备用；然后将大枣、粳米放入沙锅内加水适量熬成粥，待粥熟后兑入药汁调匀即可食用。



黄芪炖母鸡

补中益气、补气固表，产后失血、久病，以及肝肾亏虚等患者，可做食疗。

原料：

黄芪125克，母鸡1000克，葱、姜、味精、精盐适量。

做法：

生母鸡去内脏，用清水冲洗干净；黄芪去杂质后放入鸡肚子里，用棉线缝合放入锅中；加适量水、葱、生姜，炖熟即可，关火前放入适量精盐；上桌前将母鸡肚子里的黄芪渣去掉。



黄芪粉冲服或泡水

恒山黄芪粉每天1袋用温开水冲服或者少量黄芪加枸杞泡水喝，温补扶正气。



上魏都惠购 买正宗恒山黄芪粉

【不满意，承诺退款、退货】



长按识别上方二维码，进入魏都惠购微店产品链接，即可购买正宗恒山黄芪粉。