



星茂汇暖冬寻味

——百融荟美食公园快乐启幕

一年四季，春生夏长，秋收冬藏。冬天是冷冽的，宜养宜藏。所谓四季轮回，正是让万物在季节的更替中获得一岁一岁的精进与成长。看似清冷萧索的冬季，万物的生机也蕴藏其间，而美食无疑最能体现中国人因应四季的生命智慧。冬日，在一片雪白的世界里，唯有美食最抚凡人心。美味佳肴不仅温暖着我们的胃，更治愈着我们的心灵。它传递着喜悦和幸福，让我们即使身处严冬亦有一份自足。

记忆里的冬天，不仅有晶莹剔透的雪花，有妈妈织的厚厚的围巾，有炉子上冒着热气的茶壶……更有咬一口满是甜蜜滋味的冰糖葫芦，尝一口软糯香甜的烤红薯，等一锅酥脆香甜的爆米花，装一袋喷香的炒货寻味

干果的质朴，写一幅阖家团圆的寓意福字，拓一张传统艺术的木刻版画，传一份千百年来的美好祝愿，玩一场放肆童真的自然运动，收一种酣畅淋漓的欢快记忆，多一次心与心的温暖陪伴，结一抹爱与爱的升华交融……寒冷冬日，年终岁尾，星茂汇负一层百融荟美食公园即将启幕。这里汇聚各国风味、异域美食，花样百出的味道，带来别具一格的味蕾体验。除此之外，百融荟美食公园还以人们熟知并喜爱的橘猫为主题，让“喵星宝藏”跃然眼前，是全新升级的绝佳打卡地，年轻潮人欢快玩闹、放松一刻的新乐园。

烟火美食，最抚人心。在星茂汇的大乐园里，让热气腾腾的食物温暖你的整个冬天，让即将开业的百融荟

美食公园创造属于你的冬日独家记忆。暖冬寻味，来星茂汇领略烟火升腾的人间暖意吧。

(广告信息)



生活之美，也可以省着来感受

有一种生活方式，叫“精致省”，是理性节制与快乐至上之间的平衡。该要的东西，还是想要，但会用最划算的办法买到。学会省，是大部分人走向独立生活时的必修课，而精致则是愿意为生活付费的部分。

吃货型“精致省”

举哥是其中的究极版本。早早出身社会的他，被朋友称为身边的百科全书。举哥爱吃，走过的地方多，各种菜系都尝过。他不光爱吃，也爱做菜，几样简单的食材，在他手里轻松就变成桌上的佳肴。举哥说自己二十出头的时候，什么也不懂，爱怎么吃，就怎么吃。现在40岁了，是两个孩子的爸爸，有了啤酒肚，正在戒烟，身上的责任重了，不能再像以前那样任性瞎吃。白天要上班，晚上还要管孩子的功课，对于吃这件事情，他现在的理念是既要吃的可口，更要吃得健康。他说，现在只要有空，就会认真地给家人或者朋友做饭吃，和下饭店相比，亲自下厨既能选择好的食材，也更省钱，大家吃得也开心。对举哥来说，“精致吃”不是为了所谓的温饱需求，而是一种更加健康负责的生活态度。

穿衣型“精致省”

打工人名姐从小就从父母身上耳

濡目染，省小钱、办大事。她说，自己的父母靠勤劳和节省有了如今的闲适和自由，即使现在不用再为钱发愁，也依然秉承着“该花的绝不缩手缩脚，不该花的一分钱也不浪费”的传统。80后的明姐以前也有过为了买一个名牌包包节衣缩食的经历，但随着年龄的增长反而越来越认同父母的生活方式。赚得了钱，也有能力给自己花钱，但不再踮脚仰望对她来说过于奢侈的东西。现在的她通过适度的预算，来



实现对于真实生活的掌控感。就像人们常说的：女人的衣柜里永远缺一件衣服，明姐说自己也爱买衣服，在尝试了各种穿衣风格之后，现在的她不再盲目购买，而是基于对自己了解之后有所节制、有所选择地买，原则是少一点，好一点。

生活型“精致省”

自从到上海读书，TJ才发现一个人生活真的很贵。一份香菇焖鸡饭要四十多块钱，就连吃碗面都差不多要三十块。以前在家里，有爸妈照料，纸巾、牙膏、垃圾袋、牛奶，似乎都会自动填充。独自生活后才明白，对于她这样一个生活小白，想要把一切打理得井井有条，真的不容易。多数情况并不是省或者不省的区别，而是一种内心的取舍与平衡。TJ说，作为理科生，大学独立生活的四年更像是步入社会前的一段试水和演练，而“精致省”就是自己在这四年独立生活之后形成的一种生活观。

其实，“精致省”所谈论的精致，不过是为了获得生活感本身，无论是吃货型“精致省”、穿衣型“精致省”，还是生活型“精致省”，精致指向的是每个人扎扎实实的生活之感。愿每个人都能在不确定的生活中，找到属于自己微小的欢喜。

(晓澜)

上魏都惠购 买浑源好芪

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。冬季，天寒地冻，宜养、宜藏，上魏都惠购，选优质好芪，泡水、食补正当时。



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蒸成粥，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。

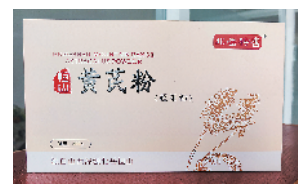
做法：

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，湿补扶正气。



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。