

“小个体”迸发“大能量”

贺记酒楼负责人贺学玲
誓做良心餐饮人 让市民吃得放心

临近中午时分,位于昌元街道田坝街的贺记酒楼里,后厨锅铲翻飞香气四溢,大厅几乎座无虚席,食客们三五成群,边吃边聊,热闹非凡。老板贺学玲穿梭在人群中,热情地招呼着每一位顾客。

谁能想到,如今生意红火的贺记酒楼,最初只是一家不起眼的小店,多年来,在贺学玲和父亲、外公三代人的坚守下,历经40余年岁月洗礼,逐渐发展成为深受学生、街坊邻居信赖的“暖心食堂”。

1974年出生的贺学玲从记事起,家里就在从事餐饮业,虽是小本生意,但因食材真、味道好,家里的小店每天顾客盈门。因为店面在学院路小学和西南大学荣昌校区附近,前来吃饭的学生就占了一大半。

“做餐饮就是做良心。”这是贺记酒楼三代人坚守的经营理念,也成为贺学玲接手酒楼后,常挂在嘴边的一句话。

在贺学玲看来,食材是餐饮的根本。为了保证食材品质,贺学玲常常天不亮就到市场挑选新鲜的食材。她甚至在老家包了一块地,自己养鸡、种菜,只为让食客吃上安全健康的饭菜。“比如我们最畅销的肉丸子,选用的新鲜肉三分肥七分瘦,师傅纯手工搓制,绝不偷工减料。”贺学玲十分有底气地说。

细看酒楼的菜单,菜品价格更是十分亲民。学生上学期间,贺记酒楼都会准备分量适中、价格实惠的小碗菜,方便学生选择。烧白6元、粉蒸肉6元……最便宜的素菜仅3元,最贵的荤菜也不过13元。“来这里吃饭的大多是学生,价格定得低一点,学生们才能吃得起。”贺学玲说。



贺学玲备菜

每到学生考试前夕,贺记酒楼还会精心准备菜谱、免费提供米汤,让前来吃饭的学生吃得营养、吃得放心。也正是这份关爱,让贺记酒楼的口碑在学生之间口口相传,成为他们心中温暖又信赖的“校外食堂”,贺学玲也在不知不觉间成为了许多学生口中的“贺妈妈”。

贺学玲深知,想要把餐饮做好,不断提升厨艺是关键。

近几年,贺学玲始终坚持学习,一边升级厨师证,一边考取了营养师、配餐师等资格证,她还带领酒楼其他厨师外出学习深造,只为给顾客带来更好

的用餐体验。

在大家看不到的地方,贺记酒楼也下足了功夫,比如请专业队伍除“四害”,购置2套净水系统,使用专业安全的餐具清洗剂等,确保食品安全和卫生。贺学玲还常常提醒工作人员:“炒的菜你们要自己能吃,洗的碗你们要自己敢用,只有做到这样,才能让顾客吃得放心、吃得安心。”正是这份对品质的执着和对食品安全的重视,贺记酒楼在几十年的经营中,没有出现一起食品安全事故。

在贺家三代人的坚持下,贺记酒楼的顾客早已不局限于学生,周边街

坊邻居、快递员、家长、商户都慕名而来,甚至许多学生毕业后,还会特意回来吃饭,重温记忆中的味道。

如今,贺记酒楼的规模越做越大,经营项目也日益丰富,除一直备受欢迎的零餐外,包席业务也开展得有声有色。

一家小店,三代坚守,这个见证城市变迁、承载众人回忆的餐馆,不仅用美味留住了食客的胃,更用爱与责任温暖了大家的心。“贺妈妈”说,未来,贺记酒楼将继续秉持初心,在传承中创新,为更多人带来“家”的味道。

融媒体中心记者 张 丹

春季开学,警惕校内校外的绿色陷阱

春季学期已经开学,不知大家是否注意到悠悠绿意之下潜藏的危机呢?植物栽种意在美观、实用,但可能存在有毒植物,这类潜在危险不容忽视。家长、教师需提高警惕,提醒学生不要因为好奇而舔尝校园内外植物。特别是幼儿园、小学的儿童,因缺少对有毒植物的认识,容易发生误食有毒植物引起食源性中毒。

校园内外可能存在哪些有毒植物呢?

垂序商陆:你一定见过这种植物的果实,酷似黑珍珠,揪下一颗捏破,会有紫色的汁液流出来,有的小伙伴拿来染指甲玩,它还被古人当“人参”,殊不知是有毒植物。一定要注意了,这是垂序商陆,含有商陆皂苷元,商陆碱,商陆毒素等等,全株有毒,中毒后会出现头晕、头痛,恶心、呕吐和腹泻等等,千万记得。

曼陀罗:曼陀罗的花冠像旋转的漏斗,果实表面长有硬刺。曼陀罗含有莨菪(làng dāng)碱和东莨菪碱,全株有毒,特别是种子毒性最大,如芝麻一样大小,容易混入农作物中对人和牲畜构成威胁。误食后会产生幻觉,出现口咽发干、瞳孔放大、意识障碍、神经失控等症状,中毒严重的会出现抽搐、痉挛甚至昏迷不醒,因此曼陀罗自古就被用作致幻剂和麻醉药,《水浒传》里“蒙汗药”的主要成分就是它。

紫藤:紫藤又名藤萝、朱藤,属落叶攀援灌木,花紫色或深紫色,花期后会结出形如豆荚的果实,很多公园、学校及小区将它制成花廊,供人观赏。其茎干、叶片和花朵都是无毒的,但是其豆荚和种子是有毒的。紫藤豆荚中毒性来自“豆角碱”,生食很容易中毒,严重时会引起休克、伤及心脏;紫藤的种子形似蚕豆,含有氰化物。人食用豆荚和种子会发生呕吐、腹痛、腹泻以致脱水,严重者会发生语言障碍、口鼻出血、手脚发冷,甚至休克、死亡。儿童食入两粒种子即可引起严重中毒。

水仙:水仙花以优雅的花朵和挺拔的叶片,成为家庭、校园、公园等场所的优质观赏植物。但水仙花是一种有毒植物,它的鳞茎、花朵和汁液都有毒,含有石蒜碱、多花水仙碱等多种生物碱。水仙还常常被误以为是大蒜或韭菜,误碰或误食都可引起中毒症状,如误碰水仙花的花粉和汁液可能会出现皮肤瘙痒、红肿等症状,误食水仙花会引起恶心、呕吐、腹泻等中毒症状,严重时甚至危及生命。

野生蘑菇:春季气温逐渐上升,伴随雨水增多,潮湿闷热的气象条件非常适合野生蘑菇(毒蘑菇)生长。野生蘑菇种类繁多,形态、颜色多种多样,儿童青少年极易产生探索和采摘的兴趣。但一些野生蘑菇(毒蘑菇)与食用菌外形相似,极难准确区分,极易误采误食引起中毒,其中剧毒蘑菇误食后甚至危及生命。

如何预防及应对有毒植物中毒?

- 引导孩子青少年养成不要轻易采摘食用植物的观念。家长及教师应及时教孩子了解、识别周围潜在的危险植物,解释误食有毒植物可能造成的严重后果,教育孩子不要随意触摸或者舔尝植物。
- 学校及托幼机构需加强校园园林安全,排查校园内是否存在有毒绿植,将其替换成无毒绿植或者挂牌警示,种植在远离学生的安全区域,合理平衡学生安全与校园绿植的美观价值。
- 不采摘、不购买、不食用有毒植物和野生蘑菇。避免采摘野生蘑菇、野菜等,因为普通民众难以准确鉴别有毒和无毒植物及野生蘑菇,误食可能导致严重后果。
- 学校及托幼机构应掌握常见有毒植物的表现和急救方法,一旦出现学生误食情况,及时送医,并提供误食植物相关信息,便于医生诊断治疗。

载自重庆疾控

健康专栏

国家青年柔道队安富训练基地投用

本报讯(融媒体中心记者 郑光慧 通讯员 罗富玉)近日,国家青年柔道队安富训练基地正式投用。

该基地总建筑面积约4200平方米,建有柔道训练馆、运动员食堂以及运动员宿舍楼。其中,柔道训练馆铺设8块柔道垫,能充分满足日常训练需求,为运

动员提供安全且专业的训练场地;运动员食堂按照可同时容纳500人就餐的规模设计,为运动员和工作人员提供优质的餐饮服务;运动员宿舍楼共3层,总计能满足180名运动员的住宿需求,为运动员打造舒适便捷的居住环境。

此外,该基地还建有体能馆等一系

列配套设施,全方位满足运动员训练与生活保障需求,为培养优秀体育人才提供坚实力量。

“目前,荣昌安富中学柔道队、国家青年柔道队荣昌共建组、泰州柔道队、四川一线二线队等4支队伍300人在基地训练。”区体育局有关负责人介绍。

40名民营企业家长聆听红色故事

本报讯(融媒体中心记者 张泽美)近日,区民营经济协会组织40名民营企业家,前往清流红色故居,聆听红色故事,汲取奋斗力量。

活动现场,92岁抗美援朝老兵蓝玉明受邀以“讲述红色故事,传承红

色基因”为主题,为企业家们讲述了一个随他多年的行军包背后的故事。他用朴实的语言和真挚的情感,将那段历史生动地展现在大家眼前,让企业家们接受了一次革命精神的熏陶和洗礼。

企业家们表示,此次活动让他们汲取了精神力量,坚定了理想信念,厚植了爱国情怀。今后,将进一步扛起民营企业家的责任与担当,用实际行动为荣昌经济社会高质量发展贡献力量。



游园活动欢乐多

2月22日—23日,由团区委、区关工委主办,区青少年活动中心承办的“哪吒闹春·趣启新程”暨春季开学游园活动在区少年宫(人民公园校区)举办。

活动设置了舞动哪吒英姿、笔

绘哪吒乐翻天、三头六臂故事机、混天绫跳绳挑战、乾坤圈投掷大挑战等10个游戏项目,孩子们欢歌笑语、大显身手,现场俨然一片欢乐的海洋。

融媒体中心记者 张荣川 摄



吃得文明

吃得干净

提倡光盘行动

扫码响应倡议

重庆市荣昌区精神文明建设委员会