

# 漯河老陕西举办首届面食文化节



在“全城寻找大胃王”环节，选手们正在比赛吃biangbiang面。

本报讯(见习记者 姚晓晓)清风习习,高朋满座,5月14日晚,漯河老陕西首届面食文化节隆重开幕。行业精英、业界翘楚、网络红人、面食达人等百余人齐聚老陕西面馆,近距离接触老陕西的面食文化及特色美食biangbiang面。

在当天的“全城寻找大胃王”的活动中,参赛选手争先恐后,狼吞虎咽,惹来现场观众的一片欢笑及阵阵掌声。“既然参加了这个吃面活动,我也就不顾及形象了。不在乎名次,就是为了娱乐。”参加活动的王女士说道。

在现场的抽奖环节,现场面食制作

和书法拍卖环节等,市民朋友们都踊跃参与。“看这么多人来参加活动,我也上来试试自己的运气。”参加抽奖活动的李先生说道。

据了解,为了举办首届面食文化节,该活动负责人运作了三年,又筹备了三个多月,先后九次前往陕西了解陕西的饮食文化、面食技术、风土人情;拜访名师,寻找原产地独特的上好食材;走访农户,了解最陕西的吃面姿势;听秦腔,学习制作油泼辣子、陕北大拉皮、秦镇米皮、岐山哨子面、一口香等最陕西、最乡土、最传统的陕西饮食文化。



## 储存白茶 品味陈香

近年来,白茶被业内人士视为继普洱之后的又一投资佳品。因其与生普一样,储存年份越久,茶味越醇厚,药用价值也越高。今年,白茶的价格迅速上涨(今年白茶价格比去年涨了15%~20%左右),除了天气原因,也证明白茶已经得到人们的认同。很多茶友也都陆续加入了存茶的队伍。

白茶是一款特殊的茶类,无须杀青,无须翻炒,只要自然晾干就好。从制作工艺上来看,白茶是芸芸众茶中最平凡的一个,没有经历什么大风大浪,也没有什么高深的学问。就连存放,白茶的要求也不高,只要恒温,放在干燥而没有异味的环境里,白茶就心满意足。

然而时光成就了白茶:一年茶,三年药,七年宝。虽然很多人都听过这种说法,但并不清楚为什么。这其实是指储存多年的白茶,在这存放的过程中,茶叶内部逐渐发生变

化,汤色慢慢变红、香气逐渐挥发,滋味也变得越来越醇和。

白茶的沉淀如同一个凡人的修行,比起轰轰烈烈,更能感受日月积累的妙不可言。当年的新白茶口感自然淡雅,主要原因在于工艺天然,按采摘标准的不同分为芽茶(白毫银针)与叶茶(白牡丹、贡眉、寿眉)。因此,口味不像别的茶有那么清晰的界限。所以选择哪款新白茶来藏,就全凭自己的口感喜好。

当白茶本身的鲜香,随着存放的年份逐渐演变:从荷香到枣香,甚至药香,那种口感上饱满带甜的惊喜,就是对你品位的认可吧。

晚综

### 绿雪芽<sup>®</sup>

中国白茶标志性品牌

漯河旗舰店

白茶始祖 传世经典

— Lv Xue Ya —

一年茶 三年药 七年宝

地址:海河路39号 电话:0395-3386888

## 热烈庆祝郾城大酒店被确定为“漯河市党政机关会议定点场所”

郾城大酒店是一座具有现代化和欧式建筑风格的高档商务酒店,占地面积6800平方米,建筑面积4800平方米,拥有员工120人,可容纳1000人同时就餐,现有标房46间,另有两个会议室和一个可容纳500人、拥有先进设备的多功能厅。

酒店经营以豫菜为主,设有24个风格各异的餐饮包房,能满足商务会议、喜宴和团队消费的宴会厅。有高级技师、中国烹饪大师、“中华金厨奖”获得者刘连章率领的厨师团队提

供质优价廉、风味独特的精选流行绿色菜肴。

酒店位于漯河市政治、经济、文化中心地带的祁山路与纬一路交叉口。东临漯河市会展中心,地理位置优越,交通便利,四通八达。四周草木青葱,绿荫环抱,就餐住宿环境优雅别致。

酒店以客人的需求为关注点,向每一位客人倾心奉献“豫菜品牌示范店”的个性化服务,使每一位客人在酒店里都能得到尊贵、超值的享受。



河南省豫菜品牌示范店

中国优秀婚庆接待酒店



酒店地址:漯河市祁山路与纬一路交叉口(会展中心西邻) 订餐电话:5656666 5756777 5756789 订房电话:5657777 5756888