

大活茶城



现状：令人欢喜令人忧

走进北茶城,看到青砖、黛瓦、流水、字画……古色古香、意蕴十足。穿梭其中,给记者的第一感觉便是欣喜。数万平方米的规模,被规划得错落有致。红茶街、绿茶街、毛尖街、翠螺街……纵横交错,数百家商户经营其中,普洱、毛尖、铁观音、碧螺春、龙井应有尽有。据信阳街经营信阳毛尖的周平介绍,北茶城规模很大,最开始他们从南茶城搬到北茶城的时候,这里就已经有5万平方米的经营面积,后来因为商户多,需求量大,又投资了5000万元左右建设第3期工程。3期工程主要是全力开发一至二层古建筑门面房,后续配套设施与软件建设,如道路、绿化、休闲设施、文化表演设施,店铺精品升级改造与定点项目等。如此规模的茶城在中国茶叶市场也屈指可数,也为北茶城全力打造中西部地区茶叶批发零售基地的目标奠定了坚实的基础,这确实是件可喜可贺的事情,让不少人为之骄傲和自豪。

在北茶城走访一下午,记者难免感觉有些冷清,如此大的茶城顾客稀少,商户也大都各自转悠,一脸

茫然。好不容易等来了一位客人,也是品品茶,唠唠就走了。与北京、广州的茶城相比,北茶城生意明显逊色很多。记者发现,偌大的茶城品牌、专卖店少之又少,而且卖茶的人中懂茶的人居然没有几个。并且有些店干脆锁门不经营了,有些已是人去店空。如此混乱的市场状况不能不让人为之担忧。采访中商户有商户的说法,业界人士有业界人士的看法,家家有本自己的经。

奔跑在马拉松途中的北茶城

专卖普洱茶的普秀阁与其它店相比,生意较好。经理李丽娟笑容满面地告诉记者,最开始来时她们的经营也不够旺,后来她培养了一批茶艺师,并且定期免费为茶艺师培训,教她们一些销售、泡茶等方面的知识,生意才有好转。她认为,在激烈的茶市里,要想立于不败之地确实不是件容易的事情,卖茶人一定要懂茶。

商户：想说卖茶不容易

走进红茶街华彩茗茶店,首先是写有茉莉花茶、碧螺春茶、信阳毛尖的茶牌引人注目。店主人李艳看到有人来,非常热情,赶紧招呼我坐下,然后忙着泡茶让我品尝。在我询问销路如何的时候,李艳叹了一口气,然后一脸痛苦的模样。她告诉我,自从开业到现在销路一直不好,现在每天几乎没有进账,生意较好的时候也只是持平。现在已经没有信心在这里继续卖茶了,想搬到南茶城去。

绿茶街20号天禧茗茶店是一家批营兼零售,老板林玉双告诉记者,从北茶城成立她就租了一个门面,主要经营铁观音,顺带售卖台湾茶具和一些绿茶、龙井等。到目前为止快一年了,生意一般。林玉双说,她有两个店,一个在航海路茶叶市场,一个在这里。她说,她之所以选择这里也开一个店,是因为她看好北茶城这块平台。虽然现在生意不好,没有赚钱,但是她相信北茶城会一年比一年好。现在她希望茶城领导对茶城多做些宣传,让北茶城走出河南,走出中国。

河南省茶叶协会副秘书长、首批国家级茶艺师裁判员李书中在接受记者采访时告诉记者,北茶城现在的状况虽然有些混乱,经营状况不佳,这很正常,它刚成立不到一年,需要一个过渡时期。他认为之所以北茶城销路不好,是受客观因素的影响,那就是茶是一个高端消费产品,与人民的生活水平有关。他说,人民的生活水平提高了,喝茶的人多了,茶叶的销路才会好。

业界人士：鸿雁高飞头雁领

河南省茶叶协会副秘书长、首批国家级茶艺师裁判员李书中在接受记者采访时告诉记者,北茶城现在的状况虽然有些混乱,经营状况不佳,这很正常,它刚成立不到一年,需要一个过渡时期。他认为之所以北茶城销路不好,是受客观因素的影响,那就是茶是一个高端消费产品,与人民的生活水平有关。他说,人民的生活水平提高了,喝茶的人多了,茶叶的销路才会好。

当记者问及为什么广州、北京的某些茶城那么有名望而郑州却没有一个出名的茶城时,李书中说,这就是“鸿雁高飞头雁领”的道理,他说郑州的茶城也不少,在现有的茶城的基础上还将有三个茶城再起,原因就是培养出一个带头的茶城,有品牌的茶城,这样来带动整个河南茶叶市场的发展。李书中很自信地告诉记者,北茶城正奔跑在马拉松途中,虽然现在北茶城销路不太乐观,但北茶城后劲很大。将来在多个茶城的竞争下,市场的经营模式、管理制度都会发生变化,那时多个茶城各领风骚,尽显风流,北茶城大有希望走出河南,走出中国。

张森



美食高手

如何让女性保持年轻
四大“美食秘籍”告诉你

只吃7成饱

少吃常常能获得戏剧性效果。美国的一项实验表明,老鼠每天减少30%的食量所换来的结果居然是延长了30%的生命。更不可思议的是,一个瘦人的心脏可能比胖人年轻10年到15年。其他相关资料显示,限制卡路里摄入者的胰岛素水平比常人得到明显改善,DNA被破坏的迹象也减少了。科学家相信,控制食量可以减少过高的血糖带给组织的破坏,降低炎症的发生率以及削减自由基(致衰老的罪魁)。

糖类最易催人老

高糖食品往往含有大量速溶糖类,能造成血糖在短时期内迅速升高,长期下去会导致糖尿病的发生,而这种病会加速人的衰老进程,让身体的其他脏器更快地出现问题。所以,我们最好还是回到过去人们以素食为主的习惯上来。但是要注意少吃马铃薯,因为马铃薯能



使人患糖尿病的危险增加30%。全麦和糙米,还有意大利通心粉和碾碎的干小麦都是较好的选择。

让嘴巴钟情蔬菜和鱼类

每天尽可能多吃不同种类的蔬菜,原因不说你也该知道。另外,喜欢海鲜的人注意了,不要认为什么海鲜都好,我们需要的其实只是鱼肉中含有的丰富脂肪酸,它能够防止在心脏病中猝死,减缓抑郁症、老年痴呆、骨质增生以及视力减退。脂肪酸在鲑鱼、沙丁鱼、鲱鱼中含量丰富。好的脂肪酸在一些坚果里,如胡桃,还有玉米油、蓖麻油以及橄榄油中也很丰富。少吃煎炸类食品,人造黄油及其他不健康脂肪酸。

多吃咖喱保年轻

姜黄素,一种包含于咖喱中使其带有黄色的辣素,也是一种潜在的化学抗衰老剂。在印度,这种物质常被用于包扎伤口。在东亚,人们普遍使用咖喱。这也是为什么东亚人患各种癌症、帕金森和老年痴呆症比较低的原因。

梅林



营养建议

冬季不必把“冷食”拒之口外

寒冬季节,对于肠胃健康来说,适当地吃些性冷食物和凉菜,喝些凉开水,不但对身体无害,反而会有益。

冬天“上火”的现象很多,故民间有“冬吃萝卜夏吃姜”的说法。冬天外界气候虽冷,但人们穿得厚,住得暖,活动减少,可造成体内积热不能适当散发,加上很多人的冬令饮食所含热量较高,很容易产生胃火,甚至由此导致上呼吸道或胃肠疾患。因此,冬天不妨吃些性冷的食物,如萝卜、莲子等。

冬天如能经常饮用凉开水,有预防感冒、咽喉炎之功效。尤其是早晨起床喝杯凉开水,能使肝脏解毒能力和肾脏排泄能力增强,促进新陈代谢,加强免疫功能,有助于降低血压、预防心肌梗塞。

冬天想通过食物“保暖”,不一定非要多吃性热的食物。低温会加速体内维生素的代谢,饮食中及时补充维生素A能增强人体耐寒能力;维生素C可提高人体对寒冷的适应能力。因此,冬季适当增加胡萝卜、南瓜等富含维生素A的食物及新鲜蔬菜、水果等富含维生素C食物的摄入量也有助于“抗寒”。山芋、藕、大葱、土豆等根茎类蔬菜中含有大量矿物质和热量,经常食用也可增强人体抗寒能力。

徐琳



茶情文化

怎样鉴别花茶质量



掂重量

买花茶时,先抓一把茶叶掂掂重量,并仔细观察有无花片、梗子和碎末等。优质花茶较重,而且不应有梗子、碎末等东西;劣质花茶重量较轻,允许有少量的杂质。

看外形

茶的外形以条索紧细圆直、色泽乌绿均匀、有光亮的为好;反之,条索粗松扭曲、色泽黄暗的不好,甚至是陈茶。

闻味道

闻一闻有无其他不应有的异味,然后放在鼻下深吸一下,辨别花香是否纯正。质量好的花茶香气冲鼻,香气不浓的则没有这种感觉,其质量次之。

陈晨



美食煮意

您想了解美食的做法吗?您想了解美食的营养价值吗?《美食煮意》栏目会尽可能地满足您的需求,让您的味蕾做一次休闲旅行吧!

如果您对美食有着独特的见解,如果您对美食很在行,想展示自己的菜品特色。那么,请联系我们吧,这里就是您展示的舞台。

电话:0371-6765533 67655266
e-mail:zrbxf@126.com

懒人盘中餐



鸡翼皮薄肉滑,有炸、炒、烤、蒸等多种做法,由于鸡翼简单易做,因此很受懒人一族的欢迎。新鲜吃法是将水果沙拉做成配菜,以清爽的水果搭配炸鸡翼,吃起来爽口开胃,又不怕上火。

烹制材料(三人份):鸡中翼(6只)、火龙果(1个)、香蕉(1个)、鲜橙(1只)、柠檬(1只)、圣女果(5粒)、姜(3片)

腌料:浓缩鸡汁(1汤匙)、油(1/2汤匙)、盐(1/3汤匙)、白糖(1/5汤匙)、生粉(1汤匙)、酱油(1汤匙)

调料:油(1碗)、蛋黄酱(6汤匙)

操作程序:

- 1.洗净鸡翼,双面斜划三刀,加入1/2汤匙油、1汤匙浓缩鸡汁、1/3汤匙盐、1/5汤匙白糖、1汤匙生粉和1汤匙酱油拌匀,腌制30分钟。
- 2.烧热锅内1碗油,爆香姜片,放入鸡翼炸至双面呈金黄色,淋入腌汁,加盖焖煮2分钟,捞起沥干油。
- 3.火龙果、香蕉和鲜橙去皮切成块,置入大碗内;柠檬洗净,切成四瓣;圣女果洗净切半。
- 4.舀入5汤匙蛋黄酱,与多种水果一起拌匀制成沙拉,腌制5分钟。
- 5.炸好的鸡翼排放至碟中,舀入水果沙拉,挤入柠檬汁,便可上桌。

小贴士:

- 在鸡翼上面划几道口子,再加入腌料腌制,可以让鸡翼更入味好吃。
- 炸鸡翼的火候,应先用大火炸一会儿,锁住鸡翼的外皮,再改小火慢炸至呈金黄色,这样炸好的鸡翼会肉嫩多汁。
- 水果沙拉可采用多种水果,如果用苹果做沙拉,要先将苹果用淡盐水浸泡过,防止其氧化发黑;另外味道较酸和水分较多的水果不宜做成沙拉,以防酸味过重或出水稀释沙拉酱。
- 蛋黄酱和千岛酱都是沙拉酱的一种,蛋黄酱味道香浓清甜,千岛酱则酸味较重,不过蛋黄酱的热量比千岛酱高一点。

杨子



图文郑州·老吃食

时令吃食——

碾转儿

在过去,每到农历的三四月份,是农家最难熬的时候,亦即“青黄不接”的时候。对于那些整天要饿肚子的的人来说,等到地里的粮食成熟还是一个漫长的过程。于是,在整个麦田还是一片翠绿的时候,人们就计划着准备吃碾转儿了。

碾转儿,也称“年转儿”,有年年转运、盼望丰收之意。也有的地方叫“捻捻转儿”,与“年年赚儿”谐音,有吉祥之意。它是用即将成熟的青色麦粒加工而成的细条形的食品,是人人爱吃的一种特色美食。碾转儿这种吃食早已有之,早在先秦时代已有食麦尝新的习俗,到了宋代,才出现“碾转”这个名称,而在当时写作“连展”,陆游诗中就有“试盘堆连展”的句子。

碾转儿的制作工序非常麻烦。首先要把握好割麦子的时间,要在小麦快熟时割下。接着把割回来的麦子搓出麦粒,倒入锅中,以文火炒熟,再用劲儿揉搓,簸去麦芒与麦壳,放入石磨中。随着石磨的转动,一缕缕一条条一至两寸长的细麦条就从石磨的磨齿中不断涌出。过去,磨碾转儿的过程大多是由人工完成的,笨重的石磨,推起来十分吃力,但孩子们特别喜欢干。当青绿色的碾转儿顺着磨齿的旋转纷纷下落的时候,他们会一把把的接住,急切地送到嘴里,碾转儿的清香味就从嘴里一直流到心里。

刚磨好的碾转儿可直接食用,也可放入碗中,加盐、姜、蒜、香油拌匀,也可掺入黄瓜丝、莴苣叶等拌食。拌好的碾转儿清香可口,风味独特。因碾转儿是用刚成熟的麦粒做成的,所以更多地保留了新鲜小麦的原汁原味,是各类面制品都不能相比的。特别是对于那些处于半饥饿状态的人们来说,更是一道不可多得的美味佳肴。碾转儿虽然制作工序繁多,费时费力,但每当新麦将熟之时,全家还是会不失时机地忙活一阵,尽情享受一番。

现在虽然人们的生活水平已经提高,家里也不会再有少粮的情况出现,但是每当小满前后,我们还是会见到来三三两两的农民,提着盛满绿莹莹碾转儿的篮子来到城市。以前用来度饥荒时吃的碾转儿,现如今却成了郑州市民餐桌上的一道美食。

鹏飞

王见宾