



本报讯 10月29日晚,伴随一阵隆隆的响声,韩国釜山上空顿时灯光璀璨、烟花升腾,沙滩上欢声四起,人群雀跃。第七届釜山世界烟花节在一片欢呼声中拉开了序幕。郑州市旅游局应邀参加这一活动。

TPO(亚太城市旅游振兴机构)成员代表团是本次烟花节唯一受邀的亚太地区国际性旅游组织,市旅游局党组书记龙同胜作为TPO组织特邀嘉宾出席该活

动,并观礼了烟花表演。期间,与会嘉宾围绕如何扩大TPO的国际影响,推动会员城市旅游的发展,加强交流合作,联合进行推介等话题进行了广泛研讨。

据了解,该烟花节从2006年开始举办,目前已成为釜山市最有知名度、最具代表性的庆典活动之一。本届烟花节以广安海水浴场为主场地,以釜山市标志性建筑广安大桥为背景,以漂浮在海面上的平台为燃放点,以可容纳130万人的浴

场沙滩为观礼区,整场表演共分6个部分。在历时一个小时的燃放过程中,整个广安海水浴场烟花似锦,火树银花。

为打造“釜山世界烟花节”这一国际化品牌,进而推动釜山市观光业的发展,烟花节期间,釜山市政府、釜山市文化体育旅游局精心组织编排了TPO文化旅游交流大会、韩国传统国乐表演、韩流音乐会、《釜山旅游指南》发行签名仪式、釜山庆南赛马等活动。(师晓立)

## “饅色郑州”系列之一

# “饅”色可餐 郑州滋味

策划 张涵秋 执行 薛 媛

民以食为天,这是任何国度都亘古不变的一条真理。从人类钻木取火的那刻起,将生食烹制成熟食食用成为了人类与动物之间的最大区别之一。烹饪这一人类生存的最基本能力经过数万年的发展,历经无数次的改良创新,在世界上每一个角落,演变出了琳琅满目的菜品菜系,积淀成了博大精深的饮食文化。

不得不承认,餐饮行业是特别的,因为它始终保持着传统。与我们生活最为休戚相关的衣食住行四大生活基本需求,除了饮食都被彻底颠覆:穿衣从最初的兽皮树叶演变成麻布丝绸长袍,再到今天的纯棉化纤洋装;住宅从最初的树洞山洞演变成土屋石房,到如今的摩天大厦;出行也是从徒步而行变成了骑马乘车,再到现在的汽车、轮渡、飞机。唯独饮食无论如何推陈出新,其根本依旧是利用温度,将肉食素食加热烹饪以供食用,就像时至今日,我们依旧可以吃到炭火烘烤的肉串,却再也不可能回到着树叶、宿山洞、乘奔马的时代。

餐饮行业是特别的,还因为它不断发展的理念。对于许多人来讲,饮食早已不是单纯地为了满足果腹的需求,追求养生健康,品味餐饮文化成为了其更高的要求,而对于对美食特别推崇的人来讲,享受种种不同的美食,更是他们丰富自己人生阅历的最佳方式。

郑州地处中原,有着上承京畿,下取湘楚,东接淮扬,西邻川秦的地理优势,历经多年大胆吸取、融会贯通的过程,餐饮行业的发展程度在全国范围都处在非常优越的地位。历数郑州数千家大大小小饭店,如何吃出美味,吃出健康,吃出文化?本报精心选材,悉心探讨,甄选出郑州具有不同代表性的饭店,推出“饅色郑州”系列报道,和您一起寻找郑州美味,共同体验最美“郑州滋味”。



制图 毛浩

## 和会馆:曲水流觞 豫菜百年名厨世家

“和生万物,道法自然。”很少有哪家饭店能带给人心中无外物,灵台空明的超然感觉,但置身于和会馆古朴但不沉闷、和谐但不单一、生动而不零碎的空间时,凸显在和会馆的每个微小细节中的“和之大道”,以一种崭新的姿态涤荡着每位到访者的身心。

和会馆的布局浸润着中国元素,大厅有着国内酒店业唯一的流觞渠,流觞渠造型为荷花,材质为汉白玉,底座纹饰取自河南出土的商代饅饅纹。“曲水流觞”是从古代上巳节中派生出来的一种优雅的饮食文化习俗,人们坐在弯曲的水渠两

旁,在上游放置酒杯,任其顺流而下,杯停在谁的面前,谁即取饮,彼此相乐。大厅地面铺满莲花,意喻步步平安,渐入佳境。18间以大宋文化为背景的包间,精心装饰有来自台北故宫博物院的1:1原版宋代仿真字画:苏轼、黄庭坚、米芾、蔡襄宋代四大家的墨宝真迹,宋徽宗赵佶的花鸟,范宽的山水,李迪的人物,文同的墨竹这些在大陆难得一见的文化瑰宝。和会馆的沙发、餐椅等,全部采用精心定制的红木家具,简洁古朴的明式官帽椅,典雅明快的现代风沙发,其所用木料是来自印度的黑檀木和越南的黄花梨,且皆为红木

之乡手工打造,件件颇具匠心。

古有庖丁解牛,今有陈伟气球上切肉丝,蒙眼整鸭脱骨。陈伟是和会馆的创始人之一,据了解,他出身于国内硕果仅存的百年名厨世家,五代之中皆为叱咤风云的豫菜名厨,和会馆主要经营的是经典官府豫菜,其前身就是陈家当年侍奉慈禧太后和开封府的官府菜。豫菜的特点是五味调和,质味适中,比如其经典菜式宫廷御宴四宝,鸭中有鸡、鸡中有鸽、鸽中有鹌鹑,通体上下没有一根骨头,汤汁清澈见底,味道醇香浓郁,是当之无愧的豫菜典范。

## 京麟国菜:轻尝燕鲍翅 坐看如意水

“麟穿迷雾登雾上四灵之尊,携手与凤凰共舞,把古老的康乃馨汇集成天际的流星雨,随风飘散在京麟的每一个角落。”京麟国菜的正门正对着郑州CBD的核心如意湖,一块红木牌匾上赫然映着京麟国菜四个烫金大字,如同来到了古时官府门前。酒店的布置颇费心思,聘请了国际著名的澳大利亚设计师 Oliver Zoe 亲自执笔,风格简约华贵,北美建筑的古典肌理与现代色彩辉映,色调沉稳的同时充满了时尚感,水晶大灯光流溢彩,灰金色的花朵在头顶雍容

盛放,幔壁细节无不流露出难以掩盖的奢华大气。包间内整扇的落地窗同正门一样,正对CBD核心,收眼放眼间,已将CBD的璀璨夜色与美食一起沉沦心底。

京麟国菜店如其名,传承国宴之正统,清淡鲜醇,形美色艳,主营的燕鲍翅,所有主料均是精选世界各地上等名贵材料,再加上经由酒店行政总厨莫贵焕带领下的专业厨师团队精心烹制,口感奇特,功效显著。酒店对于原料的供应可谓精益求精,所选食材坚持绿色天然原

生态,在店内能吃到的很多蔬菜都是饭店在东区开辟的生态园内自己种植的,真正保证了从供应源头上的安全绿色。

京麟国菜的服务也是非常值得一提的,整个服务团队配置由高素质的大学生组成,更高的文化水准决定了其高效率、高标准的服务质量。从走进酒店大门的第一秒钟起,恰到好处的微笑,富有知性色彩的引导,无论是对于高端宾客各种要求的理解响应,还是对于酒店整体运营效率,都不是普通的星级服务可以比拟的。

## 金钱豹:百汇世界美食 这里不只是自助餐

提起自助餐,金钱豹的名字总是被首先想到,来自台湾的全国连锁品牌金钱豹似乎总是以其领先市场一步的姿态引导着消费者对于自助餐的理解,若想花费最少的金钱,享用更多国家的美味佳肴,金钱豹国际美食百汇无疑是最佳的选择。

酒店的环境简洁明了,现代感十足,不管是地面,桌面还是墙面,光滑的材料都是主角,仿若置身于水晶宫之内。近5000平方米的大堂中间几乎找不到一面阻挡空间的墙面,而为数不多的柱子和外墙几乎都被镜面所覆盖,使得大堂看起来

更加明朗开阔。灯光在整个饭店的布局中起到了举足轻重的地位,金钱豹的照明不像一些传统饭店一般,不是柔和的暖色调充斥,就是亮如白昼灯火辉煌,明快的光线从不同角度在大堂的各个角落交织,反射在光滑明亮的墙壁桌面上,充满了后现代的感觉。特别是餐台的灯光、丰富的颜色搭配与款款美食辉映,看起来灯光更加绚丽,美食更加美味。

自助餐最重要的还是菜品的数量和质量,金钱豹的菜品种类绝不会让任何一位挑剔的顾客失望,日式料理、精致中餐、南洋美食、传统西点与西式甜品等九

大不同国家及地区的正宗美食,都是在开放式透明餐台里由资深大厨现场烹制,原料新鲜与卫生能带来最大程度的保障。菜品质量更是没得说,鲍鱼、鱼翅、海参不限量供应,烤乳猪、虫草汤、长脚蟹,就连冰淇淋也是系出哈根达斯名厂,在金钱豹吃得多不算什么,吃得好才行。

金钱豹自助餐闻名,但金钱豹可不是只有自助餐,承接宴会其实也是金钱豹的拿手绝活。酒店的宴会厅偏西式风格,最多可同时容纳60桌就餐,现在举行婚宴还送加长林肯婚车服务。

## 养生汤王:养生汤“九张台”为进补提前预约

现如今,人们的生活水平越来越高,养生就成了饮食的关键。“餐前一碗汤,营养又健康。”喝汤似乎已经成为了每个注重养生的消费者的饮食准则。喝汤的真谛就是阴阳调和,所谓近可享汤靓味美之口福,远可达药食同齐之奇效。

养生汤王就是以其汤品汤鲜美、滋补养身而一直受到许多消费者强烈推崇的。养生汤王的汤更是不加任何调味品,均由各类中药材加少许盐隔水蒸出来的,真正的原汁原味、汤清似水、料正材纯。

在养生汤王,通过巧妙食材的搭配,喝汤就能达到的种种神奇功效,都无疑让人们为中华烹饪之博大精深感叹不已。比如以龙虾为汤底,用活辽参、大连鲍、海马、虫草经紫砂壶隔水蒸出的具有化痰消毒、温阳补肾之功效的清宫瑞龙皇汤;以菌汤为底料,羊肚菌、虫草、花胶经紫砂壶隔水蒸出的适合各年龄群,女喝可美容养颜,男喝可养肝护胃的经典羊肚菌虫草花胶。用活辽参、大连鲍、鹿鞭、虫草等辅以十种中药材为汤底精心制作的具有滋补、生精补髓功效的十全大补炖活辽参等等,无一不是难得的

养生好汤。冬季正是进补的大好时节,中医云:“万物皆生于春,长于夏,收于秋,藏于冬,人亦应之。”冬三月是“生机潜伏、阳气内藏”的季节,应讲究“养藏之道”,此时喝好汤、喝对汤的功效更是远超其他其他时节。

常来养生汤王的顾客都知道这里还有一个别名叫做“九张台”,即整个饭店只有九个包厢,虽然店面不大,却常顾顾客盈门,所以打算在冬季好好进补的顾客一定不要忘了提前预约,错过了用一碗好汤犒劳自己的大好机会。

## 美酒前沿

### 5000亩紫隆冰酒葡萄园 迎来今冬第一场雪



本报讯(记者 张涵秋 通讯员 毛英华)近日,郑州的气温开始下降,而东北长白山已披上了今冬第一场雪,5000亩紫隆冰酒葡萄园银装素裹,北冰红、双红、威代尔等酿酒葡萄开始结冰。“一下雪,冰酒葡萄的水分就进入凝结状态,也开始酝酿了。”紫隆冰酒董事长曹峻博说,“接下来还需要几场雪的滋养,到11月底12月初就可以采摘,酿造冰酒了。冰雪霜冻后的葡萄,在采摘时要求也比较特殊,得在零下7度以下的凌晨到日出之前完成,这样酿出的冰酒才地道可口。”

冰酒备受葡萄酒爱好者青睐,稍凉的温度、酸和甜强烈对比、极浓郁的水果香气,金黄色、深琥珀色的液体构成了冰酒迷人的特色。冰酒珍贵难得,冰葡萄的收成受气候的影响很大,能酿制冰酒的葡萄,对生长的环境和气候要求极其苛刻,世界范围内只有德国、加拿大和我国的东北地区能酿造冰酒。

有“七山半水二分田,半分道路和庄园”之称的吉林柳河县,据了解,从20世纪30年代开始酿造山葡萄酒,距今已有70年酿造历史,北纬42°独特的地理位置和严寒的气候使这里成为中国优质山葡萄酒产区。

### 红宝龙红酒会所 把阳光装瓶带到郑州

本报讯 在葡萄酒消费群体圈里,提到澳洲红酒,都知道这样一句话——“澳洲葡萄酒把阳光打包装瓶。”近段时间,逛过时尚的国贸360购物广场,去5楼的红宝龙红酒会所喝一杯澳洲红酒,成为不少年轻人的选择。

谈起与澳洲酒庄主加拉葡萄酒结缘,南澳红酒公司总经理贾惠敏非常兴奋。他说,第一次在澳洲接触红酒,是在一个非常幽雅的环境里,面前摆放着晶莹剔透的高脚杯,看着侍酒师娴熟的用开瓶器把酒打开,淡淡的酒香袭来。侍酒师往杯里倒进了五分之一的酒,鲜嫩的红色令人喜悦,跟随着朋友轻晃酒杯,葡萄酒的香气自然散发出来,开始有点陶醉了,再凑到杯口全身心投入地深闻一下,真的感受到了阳光的气息,端起酒杯抿上一小口,让酒在嘴里跳动。贾惠敏说,那是种幸福而又新奇的感觉让他确定自己爱上了葡萄酒了。

喜欢与朋友分享的贾惠敏在爱上葡萄酒后,每次从澳洲回来都要带一些葡萄酒,与周围的朋友共品共赏,不经意间,他发现朋友们在他的带动下,纷纷对澳洲葡萄酒产生了浓厚的兴趣,受这种感染,他下定决心要把澳洲阳光带进郑州,让郑州人不出去也能亲密接触“澳洲阳光”。(张涵秋)

## 时尚速递

### 市首届室内高尔夫业余选手大赛举行

本报讯 近日,郑州市首届室内高尔夫球业余选手大赛在郑州柏景室内高尔夫球俱乐部举办。

据悉,比赛分为男子组和女子组,共设13个奖项,其中有多项特殊奖项,即使是初学者也有可能获得大奖。比赛不仅竞争激烈,而且妙趣横生,让参赛选手们更深刻地领悟高尔夫的乐趣所在。

柏景高尔夫位于东区CBD商务内环,是河南首家室内高尔夫俱乐部,集打球、教球、量身定做球杆、商务洽谈、休闲娱乐为一体的中高端室内高尔夫会所。会所引进了目前市场上最先进的JOYGOLF感应设备系统,采用三重环绕360度远红外线的工作原理,逼真的3D画面引擎,能带来最为真实的室内高尔夫体验。(刘洋 薛媛)

### 隆庆祥中原首家形象升级店开业

本报讯 10月28日,经过全新品牌形象升级的隆庆祥郑州航海路店,在二七万达广场举行了隆重的开业仪式,并发布了2011秋冬羊绒系列新品。

走进隆庆祥航海路店,记者发现古铜色夔龙图案拼成的门头,传统的朱红色陈列柜体、中国古典花格图案的屏风,随处可见的“中国元素”,让人仿佛置身于古色古香却又时代鲜明的门帷官阙之中。在产品陈列区不仅汇集了来自意大利、澳大利亚、英格兰、荷兰、德国的顶尖面料、辅料以及百余种质地和织法的身量定制衬衣面料,还云集了高档桑蚕丝领带、领结、手帕、名贵真皮腰带、珠宝袖扣等。店内设置的VIP豪华购物区,还为高端顾客提供了在碗花茶香间尊享量身定制的个性化服务。

隆庆祥在积极为顾客提供更优质的量身定制产品和服务的同时,更融入了个性、尊贵、高端的量身定制新体验。隆庆祥航海路店作为隆庆祥中原首家新一代形象升级门店,是隆庆祥继北京老店、南京旗舰店、石家庄店后,深耕河南市场,提升品牌形象的重要手笔。(张潇潇)