

周口新增八家“河南老字号”“中原贡品”

□记者 付永奇

本报讯 您吃过小宋庄杨氏烧鸡、沈丘县顾家馍吗？听说过沈丘县胡家青三彩吗？这些可口的民间小吃、精美的民间工艺品近日都被列入“河南老字号”和“中原贡品”保护名录啦！

记者从12月23日河南省民间文艺家协会主办的河南省第三批“中原贡品”、第四批“河南老字号”颁奖仪式上获悉，今年全省又有49家获得“中原贡品”“河南老

字号”称号。其中“中原贡品”9家，“河南老字号”40家。截至目前，全省获得“中原贡品”称号共72家，“河南老字号”称号达到194家。我市8种产品荣获“河南老字号”或“中原贡品”称号，其中获得“中原贡品”称号的有周口市沈丘县顾家馍、鹿邑县小宋庄杨氏烧鸡、鹿邑县观堂张家手擀麻片，获得“河南老字号”的有周口市沈丘县步青斋笔庄、周口市沈丘县胡家青三彩、周口市沈丘县齐门雕漆、鹿邑县艺雅斋黑陶、鹿邑县一支刘散卓毛笔。

中国民协副主席、河南省文联副主席、河南省民协主席程健君说，实施河南文化强省建设，中原华夏历史文明传承创新区建设，一个重要的文化支点就是中华民族优秀的传统文化，而“中原贡品”“河南老字号”的申报认定正是整合传统经典文化的举措。

据了解，“中原贡品”“河南老字号”的评审认定工作，已经列入河南省民间文化遗产抢救工程常态化工作日程。抢救保护经典的民间文化遗产，整合民族民间文化

资源，促使其作为文化资本融入地域经济社会发展，促使民族优秀传统文化的原产地保护与传承发展，是我们民间文化工作者的使命和担当。“当前，‘中原贡品’‘河南老字号’已列入河南省民间文化遗产抢救工程常态化工作日程。抢救保护经典的民间文化遗产，整合民族民间文化资源，促使其作为文化资本融入地域经济社会发展，促使民族优秀传统文化的原产地保护与传承发展，是民间文化工作者的使命和担当。”程健君表示。

12月23日，郎酒集团和周口靓丽形商贸公司在周口饭店举办“2016郎酒·红花郎中国高端酱酒品鉴大赛”暨客户年终答谢会，周口区域数百名郎酒经销商、郎酒集团河南区相关负责人出席活动。作为酱香型白酒的典范，郎酒一直是周口消费者钟情的老牌子白酒，尤其是红花郎白酒拥有很大的粉丝群，此次品酒大赛，再次展示了红花郎的魅力。

记者 付永奇 梁照曾 摄



茉莉餐厅： 感受田园风情 品尝私房佳肴

□记者 梁照曾

远离田园农家，却如身处田园风情中，吃的是地道私房菜，走进周口市区建安路上的茉莉餐厅，让您眼前一亮，如此情调宜人、充满田园风光布置的饭店，在周口真是很少见，特别是她的美食，让人回味无穷。

茉莉花，是一种清香四溢的花卉，半个多世纪以来，大江南北广为传唱的《茉莉花》更让茉莉的美丽芬芳留在一代代人的记忆里。以翠绿色基调装扮的茉莉餐厅，让置身其中的您，仿佛回到了大自然中，似乎空气中都弥漫着淡淡的茉莉花香，而其复古的座椅，星罗棋布地点缀其中，体现了主人的匠心之处。

不过，更妙的是这里的美食。茉莉餐厅的美食似乎是专门为您的配制的，都是地地道

道的私房小炒，或者烧炖焖的农家菜肴，风格清丽，鲜美绝伦。好菜要有好食材，她的食材多是常见的，但是选材格外严格，有机食材是其特色，店家讲究的是让客人吃到绿色健康的餐饮。

好菜配好厨，这是餐饮界的共识。一道好菜，必须出自高超的厨师之手。茉莉餐厅的易大厨，名声不小，在近日举行的周口第四届菜品大赛上，他被授予“河南大师”称号。他手下一班子厨师手艺皆精，招呼之中一道美食便应运而生。茉莉餐厅的招牌菜茉莉焗红薯、傣味菠萝饭，是大人小孩百吃不厌的美食；特色菜有茉莉小牛肉、茉莉烩菜、香草焗牛排等等。无论炒的、烧的、焖的，香辣咸鲜，好吃的太多啦！总之，茉莉餐厅与众不同，多年来，拥有越来越多的粉丝吃货，足见她的魅力。

新闻 热线

13839412578 13592221006

就餐时不给发票；菜品中有异物；
被迫接受最低消费；油烟扰民；
假冒伪劣酒水；服务态度恶劣；
强制使用一次性消毒餐具……

发现以上情况，请拨打监督
热线电话，我们将在第一时间关
注您的呼声，通过记者的调查与
呼吁，引起有关部门的重视，让
您的合法权益得到维护。

逛周口微信公众平台



扫“逛周口”微信公众平台，获取最新活动资讯。