

# 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”授牌仪式上获悉,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。

中国政协副主席、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彤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,多少年来,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”微信平台,获取最新活动资讯。