

做好人与做好茶

——记信阳德茗茶叶公司总经理邱德军



图为邱德军(中)正在与浉河区乡马畈村的老人亲切交谈。 曹海燕 摄

□本报记者 曹海燕

1月15日,记者随信阳德茗茶叶公司总经理邱德军来到位于浉河区浉河乡马畈村看望慰问该村近40名孤寡老人和困难群

众,邱德军为这些老人送去了米、面、油和慰问金。这样的事情并不是第一次,此前,邱德军“先做人、后做茶,做好人、做好茶”的人生信条在业界已被广泛传颂。

在路上,邱德军告诉记者,马畈村是他

兴办的茶叶基地主产区,也是他艰苦创业的成就地,那里的乡亲们爱他、帮他,让他永远不敢忘怀。带着这样的心情,这位看上去精明能干的中青年男人,向这片土地凝望,目光饱含深情。

“大爷呀,以前您老是关心我,没少帮助我,今天我来看看您。”在该村村部,邱德军握住一位老人的手,嘘寒问暖。这些老人们也丝毫不觉得陌生:“德军回来啦,怎么又带东西呀。”一言一语间,记者感到阵阵温暖之风拂过心间。一位有着集茶叶种植、生产加工、保鲜销售、茶文化传播等于一体的企业总经理和普通的群众坐在一起,说成一团,打成一片,这该有多深的感恩之心啊。

“和敬清寂”之道,修身养性德为本”是德茗茶文化休闲体验中心的一副对联,特别引人注目。“和敬清寂”四字是由日本最著名的茶道大师千利休提出的,被誉为“茶道之宗”。和、敬,小而言之,表示主客之间和睦共处,互相尊敬;广而言之,则寄托对社会安定、国家和平的愿望。清、寂,则表示茶室环境的清静幽雅,有隔绝尘世、清心洁身之意。”邱德军向记者解释说:“与禅境相通的茶道,一直注重清静淡雅之风,颇尚淡泊无为之情。

于茶室中席地而坐,弯臂持杯、从容入口、细品茶水,融严肃、平和、端庄、静雅、素朴、和谐、淡泊、恬静于一室。小小茶室宛若时空的禅场,这是茶的本心,也是生命的本意。”

2004年8月德茗商标注册成功,2005年11月德茗公司正式挂牌。到目前,德茗已经拥有800余亩茶园、300名工人,年生产中高档干茶5000余公斤,茶叶销售已经覆盖全国。从荒坡之上植绿叶,到茶山之中筑品质,德茗茶叶具有外形匀称、汤清叶绿、叶底完整、茶香浓郁、回味甘甜的特点,深受消费者喜爱。这种发展与邱德军对于茶道、对于做人的理解是分不开的。

一把壶,一方桌,一杯茶,一片天地。做茶之前要先做人,茶品如同人品。以德为本,诚信经营,企业才会走得更远。邱德军告诉记者,之所以取名“德茗”,不仅因为他的名字中有个“德”,更因为经商需要有“德”。

“每每客户购茶,我都讲明茶叶的原产地,绝不以次充好,以劣充优,让客户买得放心、喝得舒心。”邱德军说,只要德茗能够持续发展下去,除了带领乡亲们致富,还要更多地投入公益事业,继续为家乡修路建桥,改善乡亲们生活环境。



再三。据业内人士介绍,说燕鲍翅“珍贵”,有三大理由:

其一,制作燕鲍翅需要工夫,可最基础的还是需要正宗的材料。各商家不远千里进货,南非的干鲍、澳洲的活鲍、印尼的燕窝,都采用了盛产区域的原料。同时,凡是高档正宗的酒楼或酒店都要对这些原料严把进货关。

其二,燕鲍翅不但鲜香味美,而且有食补养生的功效。燕窝是滋补佳品,鱼翅有延年益寿、滋阴壮阳的功效,鲍鱼有多种矿物质和营养物质。中医认为,鲍鱼味甘性平,具有润肺、益胃、滋肾补虚的功效。

其三,制作燕鲍翅重要的是汤底的调试,厨师的烹饪手法很重要。例如做汤时,用鸡、鸭、鸽子、火腿、参、海味等数十味原料,煨20多个小时,调成浓汤,成为每道菜的基料。因此制作燕鲍翅需要工夫,大厨们也不断在制作燕鲍翅上施展烹饪工夫,推出创新的菜肴,在汤底上下工夫。很多知名厨师都是经过十多年的烹饪实践才调制出人人称绝的口味。



燕鲍翅:闪亮登场申城餐饮市场

□本报记者 赵雪峰

春节前夕,随着我市首家专门经营燕鲍翅的高端餐饮酒店——养源燕鲍翅酒店的低调试营业,预示着一直以来只在我市各家大酒店偶尔露脸的高档食材——燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参等,揭去其神秘的外衣,闪亮登场申城餐饮市场,甚至走入寻常百姓家的餐桌上。

信阳餐饮高端品牌的引领者 走进养源燕鲍翅酒店,你会被酒店高贵典雅的装修风格所震撼:体积硕大的水晶吊灯、金碧辉煌的走廊、风格各异的餐厅、用法考究的餐具,无一不让每一位前来品尝美味佳肴的顾客发出啧啧赞叹声。

该酒店负责人说:“高品位的餐饮一定要有高品位的餐饮环境与之相配套。装修豪华、出品正宗、服务精细,就是要让养源燕鲍翅做到极致美味。”

其实,在养源酒店之前,海参馆、燕窝酒店等数家专业酒店已悄然于2010年亮相于信阳街头,只不过经营品种比较单一,如燕翅胡同等小型专业酒店还隐身于居民小区内,像养源酒店这种经营燕鲍翅的高端酒店还在少数。有业内人士称:“养源酒店的出现,将引导信阳餐饮市场走向更高层次。”

燕鲍翅走近普通消费者 作为中餐顶级菜肴的燕鲍翅,从来都是餐桌上的“贵族”标识,乾隆下江南,每天空腹吃一碗冰糖燕窝粥;慈禧太后每天30多款早餐中有7款由燕窝所做……诸多此类说法在民间广为流传,古代王公贵族更是趋之若鹜,燕鲍翅不再是单纯的菜肴,而是一种身份的象征。豪门盛宴如果缺了这几味,就很没面子,吃燕鲍翅更多的是吃一种感觉。

据一家经营燕鲍翅的酒楼负责人介绍,燕鲍翅在大城市及沿海城市餐饮市场已不足为奇,有的地方已进入到“后燕鲍翅时代”。在我们内地小城市,目前消费者对燕鲍翅等食材了解甚少,消费圈子还只限于商务宴请。

可喜的是,随着人们消费水平的提高,普通消费者逐步对燕鲍翅等高档食材给予了不同程度的接受并尝试食用。在市中心城区一家专门经营海参的商店里,记者观察到,销售人员不但介绍海参的产地、品种、价格,还重点介绍海参的制作、食用方法,吸引了不少消费者选购。体彩广场附近一家经营燕窝产品的酒店,不但介绍燕窝的泡制方法,还根据消费者的需求上门服务,送成品到家。

业内人士称,经营燕鲍翅产品的各个商家采取多种手法推介此类食品,其结果是各商家共同培育了市场,引导了消费。

燕鲍翅“珍贵”的三大理由 不管怎么说,比起其他食材,燕鲍翅“珍贵”的身价还是让不少消费者在消费时掂量

开栏的话

时尚,时尚,在今天的人们看来,吃吃喝喝,早已不是生活的基本需要,而是一种文化品位的时尚活动。吃与喝,简单而又复杂。所以简单,是因为它是一种与生俱来的动作,每个人呱呱坠地之时,不需要任何教导和示范便可张口就来;之所以复杂,是因为在饮食文化博大精深的中华民族,它们就是一种文化、一种时尚,甚至是一个大排场。因此,谈起吃与喝,可以俗得让人流哈喇子,也可以雅到高山流水、阳春白雪。

“江南北国、北国江南”的信阳,在饮食上有自己的特色,更有自己的优势;信阳人会吃爱喝也是出了名的。信阳地接南北,位于“楚头豫尾”,资源丰富,这片绿色土地,为会吃爱喝的信阳人慷慨地奉上了源源不断的天然烹饪原料和优质水源。信阳菜香飘中原,信阳毛尖、信阳红更是陶醉了海内外无数茶客。应该特别强调的是,信阳菜融合南北风味,已经成为豫菜的重要一支。

本报版设置的栏目有:信阳美食、美食推介、厨房秘笈、茶天下、杯酒人生、酒香四溢等,欢迎广大读者朋友和美食界的同仁、专家多提宝贵意见和建议。本报饮食文化版编辑部

年夜饭的由来

辞年,就是在除夕吃丰盛的晚餐,俗话说做“年夜饭”,也有地方叫做“团年饭”、“合家欢”、“分岁酒”、“守岁酒”、“辞岁酒”。辞岁之风自晋朝以来就很盛行,当夜骨肉团聚,儿孙绕膝、红灯酒绿、共话团圆,接着就是守岁。西晋周处写的《风土志》说:“除夕夜,围炉而坐,达旦不寐,谓之守岁。”许多诗人都有咏叹守岁的诗句。孟浩然写道:“续明催画烛,守岁接长筵。”杜甫也有诗云:“守岁阿戎家,椒盘以颂花。”把守岁的乐趣写得活灵活现。

原来吃年夜饭的时候,家家户户都是开着大门的。玉皇大帝想解民间疾苦,于是派铁拐李在此时下凡查看。铁拐李是个跛脚叫花仙。因此便在人吃年夜饭的时候,提着篮子跛着脚沿街到各家乞讨。讨完饭,他把讨来的东西提给玉皇大帝看,谁家穷,谁家富,一看就知道了。据此,富的,玉皇大帝便命有关神仙让他一年遭几次灾,不要太富;穷的,则让他发几次财,不要太穷了。这事儿慢慢传到了人间,有一户人家,比别家都好,很快想到了应对之策。吃年夜饭时,把大门关得紧紧的,家人谁也不准大声说话,等铁拐李来讨饭时,他家年夜饭已经吃过了,打开大门时,桌上空空荡荡的,无以施舍给铁拐李,铁拐李一看,这家穷了,连年夜饭都吃不起,于是在他家门口放上几个元宝就走了。这下,这户人家便发了,但没有不透风的墙,别家也看出了他家发财的原因,便都跟着学起来。谁知道铁拐李见家家都关着门吃年夜饭,便知人们已经知道了他的任务,就不再回人间讨饭要穷了。可是关着大门吃年夜饭的习惯,却从此流传下来。

(吴铭)

年夜饭(团年饭)的讲究

吃年夜饭,是春节家家户户最热闹愉快的时候。大年夜,丰盛的饭菜摆满一桌,阖家团聚,围坐桌旁,共吃团圆饭,心头的充实感真是难以言喻。人们既享受满桌的佳肴,也享受那份快乐的气氛,桌上有大菜、冷盆、热炒、点心,一般少不了两样东西,一是火锅,二是鱼。火锅煮沸,热气腾腾,温馨撩人,说明红红火火;“鱼”和“余”谐音,是象征“吉庆有余”,也喻示“年年有余”。还有萝卜称菜头,祝愿预祝大家运旺如“烈火烹油”。最后一道甜食,祝福往后的日子甜甜蜜蜜,这天,即使不会喝酒的,也多少喝一点,即使不会喝酒的,也多少喝一点。

年夜饭的名堂很多,南北各地不同,有饺子、馄饨、长面、元宵等,而且各有讲究。北方人过年习惯吃饺子,是取新旧交替“更岁交子”的意思。又因为白面饺子形状像银元宝,一盆盆端上桌象征着“新年大发财,元宝滚进来”之意。有的人家包饺子时,还把几枚沸水消毒后的硬币包进去,说是谁先吃着了,就能多挣钱。吃饺子的习俗,是从汉朝传下来的。相传,医圣张仲景在寒冬腊月,看到穷人的耳朵被冻烂了,便制作了一种“祛寒娇耳汤”给穷人治冻伤。他用羊肉、辣椒和一些祛寒温热的药材,用面皮包成耳朵样子的“娇耳”,下锅煮熟,分给穷人吃,人们吃后,觉得浑身变暖,两耳发热。以后,人们仿效着做,一直流传到今天。新年吃馄饨,是取其开初之意。传说世界生成以前是混沌状态,盘古开天辟地,才有了宇宙四方。长面,也叫长寿面。新年吃面,是预祝寿长百年。

(时兴)

排骨烧粽子



水没过排骨2cm左右,放入八角,大火烧开后转中小火继续炖40分钟。

4.汤汁收至约还剩余1/3左右,排骨8至9成熟时,放入煎好的粽子,翻炒一下,让粽子完全裹上汤汁,继续炖约10分钟即可。出锅后撒少许葱叶点缀。

附白米粽子详细做法:

圆粒糯米1斤,提前一夜浸泡,粽子叶20张,浸泡几小时后洗净入开水中煮半分钟,然后泡入凉水中备用。泡好的米倒掉水备用。如图包好粽子开水入锅。大火煮30分钟,转中火继续煮30分钟即可。关火后可以继续焖1小时。根据粽子大小,可以适当延长时间。可做小粽子20个左右。(马鸣)



品读张裕百年酒窖干红

从国宴款待奥巴马、梅德韦杰夫、卡梅伦等大国元首,到“股神”巴菲特爱不释手的中国礼物,再到联合国唯一珍藏的中国葡萄酒,张裕百年酒窖作为中国唯一的收藏级葡萄酒,越来越频繁地出现在外交场合与国际舞台。张裕百年酒窖已经成为中国国家形象的一张“名片”。静静地坐下来,把盏透明的夜光杯,让我们细心地品读张裕,读她作为中国制造的自信。

张裕葡萄酒见证了許多重要时刻。2009年11月,美国总统奥巴马访华;2010年9月,国家领导人在人民大会堂宴请到访的俄罗斯总统梅德韦杰夫;2010年11月,英国首相戴维·卡梅伦率领史上最大规模代表团首次访华,这些国宴上配餐的葡萄酒都是张裕百年酒窖干红和张裕爱斐堡酒庄霞多丽干白。

2010年9月,“股神”巴菲特在北京接受媒体访谈后,收到了一份珍贵的礼物,来自烟台的张裕百年酒窖干红葡萄酒。这瓶酒在亚洲最古老的葡萄酒窖——张裕百年地下大酒窖4号拱洞封存了近十年时光,因巴菲特而启封,专程空运至北京。

张裕百年地下大酒窖是中国唯一一座超过百年历史的葡萄酒窖。在很多葡萄酒爱好者眼里,它就是中国葡萄酒的地标,是孕育葡萄酒生命的圣地。张裕公司早期的酿酒师每年都会从当年最好的原酒中汲取一定量的上好葡萄酒,单独贮存在张裕百年地下大酒窖3号拱洞中,这个传统保留至今。张裕百年酒窖产品正源自于这些在酒窖中封存了数年的原酒,经过传统工艺精心调配而成,每一瓶都是品位绝佳的稀世珍藏。

在接过这瓶中国顶级红酒后,好酒的巴菲特惊喜雀跃。当听说奥巴马、克林顿等历任美国总统访华均饮用并钟爱张裕百年酒窖酒时,他兴奋地把酒举至胸前,表示将好好珍藏。

2010年10月26日,在上海世博会联合国馆迎来联合国经

济和社会事务部活动周开幕式上,中国国际文化传播中心执行主席龙宇翔将一瓶张裕百年酒窖干红葡萄酒赠予联合国,联合国副秘书长沙祖康接受了这份特殊藏品。据了解,这瓶收藏证书编号为“0019451024”(联合国成立日)的张裕百年酒窖干红是联合国迄今为止收藏的第一瓶也是唯一一瓶中国名酒。

张裕作为中国第一葡萄酒企业,已经成为中国走向开放与融合、对外交流的文化符号之一。一百多年前,张裕从欧洲引进酿酒葡萄、酿酒设备与酿酒师人才,并在山东烟台的海岸边建造中国第一座地下葡萄酒窖,开创了葡萄酒业工业化酿造的先河。经过118年的发展,今天的张裕公司已位居全球葡萄酒企业第五位,成为享誉全球的中国葡萄酒品牌。

在现在的国事活动中,国宴是展示国家形象的重要场所,好的葡萄酒能起到为国家形象加分的作用。无论是美国总统奥巴马、俄罗斯总统梅德韦杰夫及英国首相卡梅伦的访华,还是去年4月30日世博会开幕式宴请33国贵宾的国宴,配餐用酒都选择了张裕百年酒窖或张裕爱斐堡酒庄酒。张裕已经成为中国国家形象的一张“名片”,这是一种国家自信——在推杯换盏的交流中恰如其分地展现对中国制造的自信。

张裕百年酒窖干红作为中国葡萄酒百年工艺与精神积淀的结晶和代表,不仅展现了一种独特的中国葡萄酒风味,更是古老的中国文化的使者与符号象征,可谓当之无愧的国家形象名片。(平明)



日前,我市红酒行业又添新军——名庄国际葡萄酒窖在万家灯火·信阳名庄国际葡萄酒窖公司隆重开业。该酒窖落户信阳,将填补我市高端专业化葡萄酒的空白,必将对我市葡萄酒行业的发展起到积极地促进和引领作用。 本报记者 曹海燕 张勇 摄



信阳市德茗茶叶有限公司 诚信合作 务实发展 ◆500亩有机茶园 ◆精制茶叶加工 ◆茶文化休闲,接待 好品味,当然来自于德茗... 休闲中心:浉河乡黑龙潭风景区德茗茶文化 电话:0376-3573588 驻市销售:市八一路南段德茗茶叶 电话:0376-6255126

豫越秀都捞无界大酒店 用餐免费送:汤底、蔬菜、调料、饮料、水果 春节前优惠活动 大厅现金消费满188元送椰岛鹿角酒一瓶(350ml) 包房现金消费满360元送椰岛鹿角酒一瓶(350ml) 联系电话:6288666/6288512 地址:信阳市人民路张李湾商住城(共益大酒店后面)