



中信國安葡萄酒 CINC GUAN WINE

NIYA 尼雅
— 产地生态葡萄酒 —
— 品味自然真本色 —
源自新疆天山北麓原生态产区

时间能够带来收获，也能带走年华。时光流转，我还是原来的自己。就像尼雅，即使历经年均2,800小时日照，万年冰川融水灌溉，20℃以上的昼夜温差，8.0弱碱性优质土壤……自然的味道依然不会改变。时间去了哪里，总有一天，你自然会看到。尼雅，品味自然真本色。

尼雅官方微信服务号：
第一时间“掌”握最新特选资讯，尊享优惠好礼，更有贴身客服“小雅”随时相伴，助你轻松买到心仪美酒佳酿！

尼雅官方微信订阅号：
关注“尼雅红酒生活”，体验您身边的专业葡萄酒顾问，免费“鉴”别全球顶级的葡萄酒资讯，扫一扫即知家红酒达人！

网址：www.guanwine.com 咨询热线：400-065-3919
中信国安 荣誉出品 股票代码：600084

五彩中國

哪裏麵條最好味 炸醬麵No.1

No.1 北京炸醬麵



▲拜登（右一）去年訪華時，帶上孫女去品嚐北京炸醬麵 網絡圖片

炸醬麵是北京傳統美食，爽滑勁道的麵條配着噴香濃稠的炸醬，直叫人垂涎三尺，不少外國政要讚不絕口。去年，美國副總統拜登訪華時，特意帶上孫女去品嚐地道的北京炸醬麵，拜登此行也被稱為「炸醬麵外交」。

吃貨推介：如果您想以最實惠的價格在皇城根下享用最地道的美食，選擇炸醬麵館準沒錯。正宗炸醬麵講究一半黃醬一半甜麵醬，裡面不能有肉末，而是要放指甲蓋大小半肥半瘦的肉丁，最好還有點豬油粒。



No.2 武漢熱乾麵

【大公報訊】麵條，在中國已有四千多年的食用歷史，是中國人最喜歡的主食之一。今年以來，中國國家主席習近平接連捧紅了陝西biangbiang麵、河南燴麵、蘭考大刀麵，令麵條成為內地吃貨們（指喜歡吃美食的人）的熱議話題。近日，內地網友總結出「中國最好吃麵條排行榜TOP10」。榜單中，排在首位的是北京炸醬麵，第二名和第三名分別是武漢熱乾麵、山西刀削麵。其餘上榜的麵條依次為河南燴麵、蘭州拉麵、四川擔擔麵、杭州片兒川、崑山奧灶麵、鎮江鍋蓋麵和吉林延吉冷麵。

在湖北武漢眾多小吃中，熱乾麵最有名氣，是當地人「過早」（吃早餐）的首選。麵條纖細爽滑，醬汁香濃味美，色澤黃而油潤，香而鮮美，有種很爽口的辣味。今年初，湖北正式推薦熱乾麵參評第四批國家級「非遺」，希望將製麵技術發揚光大。

吃貨推介：要想醬料好吃，芝麻醬一定要用芝麻香油調。配菜可以按自己的口味添加，最少不了的一定是蔥花和香菜，再配一碗蛋酒，邊吃邊喝。



No.3 山西刀削麵

在武漢熱乾麵正式申報國家級「非遺」後，山西刀削麵也蠢蠢欲動。2月底，短短五天內有八萬網友參與討論該話題。刀削麵全憑刀削，削出的麵葉中厚邊薄，稜鋒分明，形似柳葉。

吃貨推介：刀削麵的調料多種多樣，有番茄醬、肉炸醬、羊肉湯、金針木耳雞蛋打鹵等，並配上應時鮮菜，再滴上點老陳醋，十分可口。

No.4 河南燴麵



今年3月，中國國家主席習近平到河南省蘭考縣調研時，其主食吃的就是河南燴麵。一下子，河南燴麵被催熱了，習近平的「推廣」大大提高了河南燴麵在全國的知名度。

吃貨推介：首推羊肉燴麵，味道清淡鮮美，越吃越有味。上桌時外帶香菜、辣椒油、糖蒜等小碟，其味更鮮。

◀習近平到河南省蘭考縣調研 資料圖片

No.5 蘭州拉麵



蘭州拉麵，又稱蘭州牛肉麵，創製於1915年，2006年被列入甘肅省非物質文化遺產項目。27日，甘肅省蘭州拉麵產業聯合會成立，會長王幸軍表示，蘭州拉麵將借鑒國際快餐麥當勞、肯德基的經營模式，國際化發展。

吃貨推介：蘭州拉麵配料中，取自天水甘谷縣的紅辣椒，肉厚、油豐、味正，有一股醇香，就是不吃辣的人聞了也難以抵擋誘惑。熏醋和紫皮大蒜是吃蘭州拉麵的最佳搭檔，缺一不可。

No.6 四川擔擔麵



擔擔麵，因最早由挑着擔子的小販沿街叫賣而得名。此麵色澤紅亮，麵條細滑，麻醬濃香，麻辣酸味突出，鮮而不膩，辣而不燥。2013年，歐盟駐華大使馬庫斯·艾德和訪問成都時就表示要先吃擔擔麵，再看大熊貓。

吃貨推介：四川擔擔麵的味道全在於那汁料中的混合醬料，芝麻醬必備。至於辣油、豆瓣醬的分量可因應個人口味增減。自製的話，麵條改用日本烏冬麵也不錯。

No.7 杭州片兒川



杭州的片兒川，對港人來說比較陌生，但這道麵可以說是南方麵食中的一絕，麵條非常講究筋道，豬肉片、冬筍片和雪菜這些簡單的食物，不僅吃起來有軟硬之分，甚至色澤上也有深淺之分。

吃貨推介：杭州片兒川的麵湯，值得細細品嘗。因南方人崇尚喝湯，認為可以補身，而且越是濃湯效果越佳，因此片兒川用的湯必定是經過精心熬製的濃湯。

No.8 崑山奧灶麵



奧灶麵是江蘇省崑山市的特色麵食，最注重五熱：碗熱、湯熱、油熱、麵熱、澆頭熱，實際上訣竅在於煮麵的火候。麵煮到九成熟還有硬芯時撈到熱碗盛的熱湯內，端到客人面前正好十成熟。

吃貨推介：正宗奧灶麵，工夫都在湯裡。麵湯分紅白兩種，白湯以老雞、老鴨加上豬腿骨熬製而成；紅湯用魚加上剔去肉內的鱈魚骨頭、螺螄、雞骨頭來吊湯，味道非常鮮美。

No.9 鎮江鍋蓋麵



「麵條裡面煮鍋蓋，先燙澆頭再燙筴」是鎮江鍋蓋麵特色的高度概括。大鍋下面，鍋裡漂着小鍋蓋煮麵，四周透氣但開水不外溢，麵條貼在鍋蓋下，水在其周邊沸騰，水與鍋蓋之間沒有空隙，煮熟的麵條就很筋道。

吃貨推介：鍋蓋麵，麵條有毛孔，滷汁易入味，湯汁清淡，透着八角的香味，鮮味可口。配上蔬菜的清香，再加上筋道的麵，不膩不淡，吃得人腦子清醒心裡明淨。

No.10 吉林延吉冷麵



冷麵，很多人都喜歡吃。蕎麥麵上蓋着牛肉、蘋果、泡菜，上桌前從大桶中舀一勺冰涼酸甜的湯料，滿滿的一碗涼爽。冷麵講究的是湯清——牛肉湯定是要將浮油撇清的；涼爽——無論是湯還是麵，都要冰涼後食用。

吃貨推介：牛肉片的味道較淡，冷麵嚼在口裡十分筋道，和着麵裡的泡菜吃下去，甜中帶點酸，軟中帶着泡菜的脆，再加上湯汁裡辣醬的味道，整個口腔彷彿都是為它而生。

南通獲授牌「世界長壽之都」

國際自然醫學會會長、世界長壽鄉調查團團長、世界長壽鄉科學認證委員會主席森下敬一先生28日在此間代表國際自然醫學會森下世界長壽鄉調查團和世界長壽鄉科學認證委員會宣布：中國·南通為「世界長壽之都」，並將「世界長壽之都」證書和牌授予南通市市長張國華。

張國華介紹道，南通現有總人口766萬人，其中百歲以上老人1031人，平均每10萬人中就有14位百歲老人，80至89歲有31萬人，90至99歲有4萬人。

森下敬一認為，世界的長壽鄉都位於比較偏僻的地區，但南通這個長壽之都處在地勢平坦的經濟發達都市，且建城至今已有一千多年的歷史，人均預期壽命已達到80.71歲。更讓他驚訝的是，這裡的壽星們的生活質量都很高，飲食豐富。100多歲了，生活大多自理，而且還能下地勞動。在百歲老人的家庭中，代際共融，兒孫繞膝，盡心盡責地侍奉和呵護着長者，每位百歲老人都擁有一個以孝道維繫着的溫馨環境。他感嘆：「這真是個不一樣的世界長壽之都。幾十年來，我走遍世界各大長壽鄉，拜訪了上千位百歲老人，南通的百歲老人文化程度最高，頭腦反應最靈敏、最聰明。」

（大公報記者 陳旻）



▲森下敬一先生（左）將「世界長壽之都」牌頒發給南通市市長張國華 大公報攝

女大學生求婚

27日凌晨，西安外國語大學女生@來自星星的任舒悅Sue發微博向男友差澀告白、大膽求婚。這一大膽行為得到了許多人的祝福，其男友也在微博與其互動表示「等你畢業我就娶你！」（鳳凰網）



畢業了學校送戒指



近日，中國科學技術大學向5980位本科、碩士、博士畢業生贈送畢業戒指，引起廣泛關注和好評。這枚珍貴的畢業戒指指有唯一編號，由鈦鋼合金鑄造，戒指外圈刻有中國科大的英文縮寫「USTC」和2014開頭的專屬編號，內圈為學校英文全稱。畢業生紛紛表示，這是母校給他們的最美好畢業禮物，也是最珍貴青春紀念。（大公報記者柏永、通訊員姚瓊）

魅力濕地靜待紅色之戀

【大公報訊】在遼寧省盤錦市大窪縣，有一片綿延百里的淺海灘塗，她嫣紅似火，如半落的晚霞燃燒在水天之間；她妖嬈嫵媚，轉身間衣帶飄飄染紅了無限蒼穹……她就是紅海灘，一處以火與紅為全部生命的地球飄帶。

看，海灘中那一棵棵蘆葦草，纖細、頑強，每年3、4月份長出地面，初為嫩紅、漸次轉深，在9月份釋放出最濃烈的色彩，清新而震撼的美勝過一切雕琢粉飾，沒有都市的喧囂嘈雜，契合自然的脈絡，讓人迷醉在這濕地風光中。年復一年，初春到深秋，既是一個美麗的循環，又是一曲千年不變的戀歌，北國濕地紅海灘靜靜的紅着，靜待知音，共賞雲舒雲捲……

