

鲜香而大气，一壶笑“千字号”茶

匠心定制，巅峰之作；全国统一价，一千元一斤

匠心，是精益求精的执着，是严谨与一丝不苟，是耐心、专注、坚持，是以客户满意为快乐的初心！

一壶笑用创新理念和诚意匠心制作出“千字号”系列茶。“千字号”茶是茶叶中的巅峰之作，是可遇不可求的，在品茶高手眼里它是可以幻化出万千世界的；它是至真、至醇、至美的，它也是奢侈的。如若收到这样的茶礼，无论是谁，必定懂得它的价值！一壶笑“千字号”系列茶贵得有道理。

一壶笑“千字号”信阳毛尖，在清明节前开采，通过15道繁杂工序的精制，成品茶外形匀整、干净，细、圆、直，不含杂质，颜色鲜润有光泽、白毫明显。经适量水温冲泡后，味道鲜爽、浓醇，清新高雅，香高持久、回甘生津；一口入喉，顿感整个口腔里就是春意盎然、万物萌生的春天！

一壶笑“千字号”铁观音，为了适应大多南阳茶友的口感习惯，通过采青、晾青、重摇青(5遍)、包揉(6遍)、烘焙(3遍)、去梗、簸拣等18道繁杂工艺，特制成浓香型正味口感。冲泡后，茶汤淡黄，清澈，晶莹剔透；刚泡出汤时飘浮一层茶气，似油似雾。小啜一口，微闭上下齿，轻吸一口气，让茶汤在口腔里转动片刻，瞬



(资料图片)

间，只瞬间，那清幽的兰花香穿过唇齿之间，顺着味蕾与神经直冲头顶，浓郁而销魂，馥郁而霸气……三五小杯下肚，打个嗝，一股优雅茶香慢慢飘出……此时满口生津，喉底回甜，妙不可言，欲罢不能！

一壶笑“千字号”金骏眉，纯一色小芽，短壮肥胖，结构紧密，伴有银灰色的茶绒茶毫。冲泡后，茶汤金黄清澈，黏稠似油；花香、薯香、蜜香优雅中透着霸气；啜一口入喉，绵柔滑顺，滋味鲜活甘爽，喉韵悠长，沁人心脾，饮后仿佛置身于森林幽谷之中。杯底冷、热、温，不同时嗅之，底香持久、变幻迷人，令人遐想。刚开始是蜜香味，随后慢慢转成花香、果香，甜香、醇厚。连泡10泡，口感仍然饱满甘

甜。叶底舒展后，芽尖鲜活，秀挺亮丽。品这样的茶实在是一种视觉和味觉的绝妙享受。

亲，您闻到茶香了吗？这些茶是能使发烧级茶友肾上腺素迸发的茶，是资深茶友“宁可十日无肉，不可一日不品”的茶。一壶笑“千字号”茶必能通过广大茶友的挑剔与考验，必将驰名南阳，成为南阳顶级好茶的代表典范！

一壶笑“千字号”茶系列套装礼盒，设计精美，显得优雅大方、底气十足。如若收到这样的茶礼，无论是谁，必定懂得它的价值。⑨7

(王华标)

地址：建设东路宇信凯旋购物广场对面一壶笑茶庄
电话：13781759596

中秋来临，月饼配茶成时尚

本报讯(记者程菊梅)花好月圆人团圆，每逢佳节一杯茶。中秋除了吃月饼之外，喝茶也是不能少的。记者采访发现，中秋来临，人们在选购月饼时，茶也成了中秋必不可少外的礼品，月饼和茶被称为中秋的“黄金搭档”，我市一些茶叶店迎来了热销旺季。

今年中秋，人们在选择礼品时，不再局限于各式月饼礼盒，更加青睐茶与月饼的黄金搭档。月饼的甜腻遇上茶的甘冽，口感相得益彰，可谓美好的邂逅。

“茶与月饼可谓绝配。赏月之时，泡上壶好茶配月饼，既能品出月饼真滋味，也可消腻去油。月饼碰上茶，月饼可以更美味，茶也能发挥它的价值。所以一直以来月饼和茶这一对被称为黄金搭档。”一

壶笑负责人王华标向记者介绍。

从健康养生的角度而言，吃月饼后喝茶水是健康、可行的。因为茶不仅能促消化，还可以吸收月饼里的油分，从而使人体油脂的摄入量减少。且不同的月饼与茶搭配也要讲究相得益彰，不同月饼最好搭配不同的茶。华祥苑南阳总经理张丽为读者推介了以下几款月饼和茶的搭配。

甜味月饼如豆沙馅、莲蓉馅等要搭配绿茶。因为超甜的月饼需要助消化的茶品。清淡的绿茶能增进葡萄糖的代谢，不让过多的糖分停留在体内。比如苏式月饼酥松甜腻、糖味较重，而水果月饼本身已经带有水果甜丝丝

的味道，所以，最适合清香绿茶来调和。但要注意，泡绿茶的水温要在70℃以下，否则容易破坏它丰富的维生素C与茶素。

油腻月饼如香菇肉馅、五仁馅等要搭配普洱茶。这是因为油腻的月饼适合重口味的茶水，去除口感上的油腻。普洱茶是上乘的选择。热普洱茶有助于人体分解胆固醇，是消滞佳品。泡发醇透的普洱，水温要在100℃，且前一两泡要倒掉，才能去除杂质，也能更入味。

咸甜味月饼如绿豆沙馅、椒盐馅等要搭配乌龙茶。因为和超甜、超油的月饼比起来，咸甜的口味已显得清爽淡雅，喝乌龙茶是不错的考虑。乌龙茶是半发酵茶，不如绿茶来得生涩，能衬出咸甜口味的平和之感。

清淡月饼如抹茶、山药馅等可搭配红茶。搭配理由：红茶性温，能化痰、消食、开胃，适宜脾胃虚弱者饮用，清淡月饼搭配红茶更能品出淡淡的甜味，更能体现月饼的本味。冲泡红茶的水温通常认为要在80℃左右，而高级细嫩名茶，开香时水温为95℃，冲泡时水温为80℃~85℃，只有这样泡出来的茶汤色清澈不浑，香气醇正而不钝。⑨7



(资料图片)

水晶鱼荣耀升级 9月5日试营业

能喝汤的酸菜鱼，一定不要错过了

这些年，去过很多餐厅，但唯有这个餐厅，唯有这个菜让人念念不忘，这就是水晶鱼，还有水晶鱼的酸菜鱼。南阳人心中人气餐厅水晶鱼，荣耀升级为水晶鱼欢聚餐厅，9月5日试营业，年累计销售超过7万份的水晶鱼终于又和你见面了。

品质、色泽、味道，关于食物，你最在意的是什么？现代潮流拓展了“食”路，忙碌工作压缩了“食”间。你有多久没好好吃一顿饭了？忙碌的你周而复始地应付着自己的一日三餐，你在抱怨身体困乏，你在觉得力不从心，你怎么能奢求它以礼相待？健康生活需要经营，平衡饮食需要用心；食之健康，乐享自在。扎根南阳9年的水晶鱼欢聚餐厅，9月5日与你再相约，轻生活，慢动作，能喝汤的酸菜鱼让你找到健康滋味。

能喝汤的酸菜鱼，采用四川成都著名商标“真的老”牌泡酸菜，用农夫山泉天然饮用水熬制，只用高汤调味，不含任何添加剂；来水晶鱼欢聚餐厅，来份金汤酸菜鱼，小口喝酸爽的

汤，爽口润肺；大口吃鱼不怕卡刺，然后浇汤泡饭，吃得爽溜得劲。

重装升级的水晶鱼欢聚餐厅，古朴典雅的装修风格，闹中取静，郑州总部行政总厨坐镇主理，确保菜品都能体现中国美食的博大精深。悬挂于屋顶下的串串鸟笼飘在餐厅上方，顿显生动与灵气。深谙地方美食艺术的水晶鱼欢乐餐厅，烹制出扣人心弦的地道美味。试营业期间优惠酬宾，9月5日—14日，现场消费拍照3张并配文字“能喝汤的酸菜鱼——就在水晶鱼”转发朋友圈集够9个赞，即送“油酥烧饼”一份，并加送水晶鱼特色馄饨券两张；现金消费158元即送“能喝汤的酸菜鱼”券一张。

水晶鱼欢聚餐厅地址：南阳市中州路与广场南街交叉口，订餐电话：63166688，114转水晶鱼。⑨7(程菊梅)



(资料图片)

燕安居碗燕，健康有新意 国茶华祥苑，带你游厦门

中秋送礼拼的是创意

中秋月圆，总有一些人，值得一份隆重思念！总有一些心意，需要认真表达！于是，燕安居“超级健康航母”中秋有礼了：燕安居纯净碗燕，健康有品位；华祥苑庄园茶，购茶送清新茶月饼；给你中秋一份隆重仪式感，款款彰显尊贵与品位。

燕窝行业革命性产品燕安居纯净燕窝，改变了传统燕窝繁琐的消费模式，20分钟即可轻松享用美味燕窝，倡导“炖燕窝像泡茶一样简单”的燕窝消费新模式，使燕安居成为“安全”、“便利”、“纯净”燕窝的代名词。中秋佳节，燕安居推出了新品纯净碗燕，揭盖即食，让吃燕窝更健康更方便；筒爱燕、银耳枸杞、木瓜桂圆、靓燕等，食用方便，价格实惠，原生态、零添加；丰富的燕窝含量，有助于大脑智力发育，增强免疫

力。送礼高端、大气、喜庆；送亲朋好友有品位，有面子。

亮相于金砖会议上的国礼名茶华祥苑，在金砖会议上，代表中国茶文化传播使者，“一杯中国茶”助力中英两国开启外交的黄金时代。从此，从外交到社交，馈赠、感恩、相聚等重要时刻都有华祥苑庄园茶的见证。目前，墨西哥、俄罗斯、英国、澳大利亚已成功进行市场布局。燕安居“超级健康航母”南阳店，作为南阳总代理，不但推出买茶送茶月饼活动，而且在南阳13县市区广招代理商，全国1000多家茶叶连锁店，五大免费政策全程开店支持！加盟、团购就有机会带你游遍厦门。⑨7(程菊梅)

电话：63228898

专卖店地址：中州东路76号(清真寺楼下)