

120岁的洛阳红 开出256朵牡丹花



□记者 杨凤轩 实习生 袁博文/图

古牡丹是中国牡丹的活化石,在牡丹公园里,有一个世界罕见、成片成活的古牡丹园,园中牡丹多已有百岁高龄。

今年,牡丹公园古牡丹园中一株120岁的洛阳红开出256朵牡丹花,其株高2.7米,冠幅3.7米,最多曾开近300朵花,花期长达1个月。它造型古朴、苍劲,素有“牡丹树”“牡丹王”之称。

洛阳红俗称焦骨牡丹,相传,武则天冬日游上苑,传旨令百花盛开,谁知唯独牡丹不遵,武则天大怒,遂命纵火烧之,并将烧焦的牡丹弃于洛阳邙山沟壑中。那些被烧焦的牡丹得到邙山水土的滋润,居然得以重生。人们欣赏此花的傲骨,便称其为洛阳红,将其遍植于洛阳公园、大街小巷和厂矿机关。

洛阳红是洛阳特有的牡丹品种,其花为紫红色,有光泽,多为蔷薇型,有时呈菊花型,花蕾扁圆,花朵直上,



这株「牡丹树」开出繁花朵朵

花瓣多轮、质硬、排列整齐,基部有墨紫色斑;雄蕊常有瓣化现象,雌蕊多而小,中开品种,花量大,生长旺盛,耐寒耐湿,适应性强。

牡丹公园始建于1956年,是我国第一个以牡丹命名的公园。20世纪50年代初期,市政府为了抢救、恢复洛阳牡丹,从洛阳郊县及山东、安徽、陕西等地搜集到200余个牡丹品种,以牡丹公园为基地进行栽植。

如今,牡丹公园占地面积约7万平方米,园内种植牡丹260多个品种2万

余株。牡丹公园的牡丹既有姚黄、魏紫、洛阳红、豆绿、青龙卧墨池、夜光白、酒醉杨妃、葛巾紫等传统珍贵品种,又有花王、太阳、芳纪、新日月锦、岛锦、海黄、岛大臣、八千代椿、帝冠、五大洲、初乌等国外引进品种。

牡丹公园还拥有一批独有的牡丹品种,如池塘晓月、玉兰飘香、早春红、早艳红、枣皮红紫阳、紫阁等。

在牡丹公园内,牡丹的九大色系均有,花开时节,姹紫嫣红,引中外游客及绘画、摄影爱好者慕名前来。



歌声嘹亮 舞蹈奔放

□记者 赵朝军 文/图

昨日,在“河洛欢歌·广场文化狂欢月”的“百姓舞台”上,来自涧西区的歌伴舞《狼图腾》(如下图)获得了当天的“每日一星”。

演唱者叫杨公颖,伴舞的是8名平均年龄55岁的醉美洛阳舞蹈队的队员。伴随着高亢嘹亮的歌声,身着藏族服饰的舞者仿佛将观众带到了辽阔的草原上。

杨公颖平时喜欢唱歌,曾跟着洛阳师范学院声乐系教授学习声乐知识。“唱歌是个‘技术活’,不是大喊大叫就能练出高音的。”杨公颖说,他经常参加公益演出,积累了丰富的舞台经验。



天府火锅: 从严把好九道关 放心羊肉送上桌

天府火锅火了这么多年,原因有很多:店多就餐方便、服务暖人心窝、就餐环境舒适……而在这其中,消费者对天府火锅菜品品质的信赖是主因。天府火锅菜品的品质和口味有口皆碑,这都得益于其对菜品品质的严格管理。

人人都是质检员 九道关卡层层验

天府的原料供应,实行的是统一采购、分别配送的制度,公司建有自己的物流配送中心,专门负责这些事务。每天早上2时30分,采购员就要出发到市场采购,为的是能够挑到最新鲜、质量最好的蔬菜。火锅店的菜单上有近100个品种的菜品,几乎都需要当天采购,以保证绝对新鲜。

特别在吃火锅时,羊肉是必点菜品,备受顾客喜爱。也许很多人都有到过菜市场选购羊肉的经验,可选到好羊肉并不是一件简单的事。据天府火锅的质检员介绍,在天府火锅店,羊肉要闯过“九道关”,才能被端上桌,因此天府火锅的羊肉味道鲜美,口感嫩滑,而且让人放心。

这背后,是天府火锅在羊肉的进货标准上近乎苛刻的要求:羊肉一定要从

内蒙古选进,而且必须从正规厂家、正规渠道进货。在我市火锅行业的竞争异常激烈的时候,天府公司的利润也曾下降,但天府火锅始终坚持严格的进货标准,“任何时候,天府火锅以诚待人的品格不能变”。对此,天府火锅的管理者有自己的坚持。

每年,天府火锅采购部都要对羊肉采购进行研讨:什么部位的羊肉适合涮着吃,什么部位的羊肉适合做烧烤?什么样的羊骨适合熬制养生汤底?羊肉供应商的资质和产品质量是否有变化?不同饲养条件对羊肉品质有什么样的影响?怎么对羊肉进行及时充分的冷却处理……在选定羊肉产区后,天府火锅还会派出驻厂人员,圈定天府专用羊,从羊的饲草饲料清洁、生长发育监测、羊舍卫生消毒以及运动状况等方面进行全程监督,从而确保羊肉的品质和口感。

这些羊肉经天府的大型物流配送加工中心送至每家天府火锅店后,还要再闯几道关。首先,羊肉要经过后厨专人检查,看羊肉是否色泽鲜红、纹理明显、富有光泽,摸起来是否微湿、不沾手,“好的羊肉即使用手撕扯,红白肉都是相连的,很难分开”。

在这之后,羊肉还要经历一道道工

序的相互把关,店面检验员、后厨加工员、配菜员……任何一道工序的工作人员都从自己的专业出发“挑剔”羊肉的品质,哪怕发现一点瑕疵,都有权将它退回上一道工序。

一盘羊肉的加工制作不难,达到标准也不难,难的是,天府火锅各个工序相互制约,树立起了严格的质检意识。人人都是质检员,天府火锅的品质得到全面保障,因而赢得了越来越多顾客的信赖。

严把采购质量关 “火眼金睛”辨优劣

“我为家人买羊肉,都没那么讲究。从内蒙古选进的羊肉在家里也不容易吃得到。”天府采购部的工作人员说,“为了让顾客吃得放心、舒心,我们要经常性地接受严格培训,而且总部经常请来专家为我们做培训,让我们不断刷新产区、供应商信息,学习选择标准、质量跟踪控制方法等。为了选到好的羊肉,我们几乎跑遍了全国各地,与资质优秀、口碑良好的供应商保持良好的合作关系。”

天府火锅的王总说:“天府火锅的采购员挑过的菜品,别人还能看中,但

别人挑过之后,天府火锅的采购员肯定不会买。天府火锅从源头上控制产品品质,靠的不仅是每一名采购员经严格培训所形成的专业素质,更是天府火锅每一道生产环节的相互制约。采购员如果放低了要求,采购回的菜品会被之后的工序退回,采购部的工作人员经常为此买单,将不合格的菜品拎回家。

顾客心里有杆秤 天府品质留人心

“即便是经常光顾的顾客,如果对就餐感觉不满意,他就会跟他的朋友讲。如果顾客上次5个菜吃饱了,这次需要点7个菜,那么他一定认为天府火锅偷工减料,咱们的形象也会减分……”这是天府火锅管理者经常挂在嘴边的话。显然在他们眼里,在乎的不仅是顾客一次满意,而是顾客次次满意。

天府火锅用培训来强化每一个工作人员的服务技能和专业水平,用制度约束每一个岗位对品质的掌控,与此同时,天府火锅也用顾客心里的那杆秤来衡量自己的管理是否到位。

在天府火锅,每道菜品至少要过九道关。这就不难解释为何27年来,天府火锅始终深得消费者信赖。(天府)