

地铁5号线开通

环形地铁5号线串起市内6个区 “金腰带”为城市发展注入新活力

本报讯(郑报全媒体记者 侯爱敏 曹婷 聂春洁) 5月20日,郑州“金腰带”——地铁5号线正式开通运营,全程约40.4公里,共设置32个站点,几乎串起了市内各区,也串起了郑州大大小小的商圈。

带动城市活力的“金腰带”

5号线所经之处,不仅人口密集,而且遍布商业体、房产楼市。有关人士表示,随着地铁线路开通,更多的乘客将流动起来,并将带起又一条城市的交通“经济线”。

5号线的运营时间设定为6时~22时,将为沿途市民提供更多生活方式选择。在省人民医院上班的齐女士说:“有时下班想去万达逛逛,但开车太麻烦了,不是周末几乎不去商圈。5号线开通后就方便多了,下班后坐个地铁就能到想去的商圈,一下子觉得生活多了很多选择。”

子觉得生活多了很多选择。”

据不完全统计,地铁5号线站点附近已经开业的商业体约20个。如五一公园站附近就有大商桐柏路店、锦艺城、王府井百货;郑州人民医院站有建文·汇美尚城;黄河路站有正道花园百货、正道中环百货,而且向南延伸有紫荆山百货、向北则有360国贸店;众意西路站则有丹尼斯七天地;金水东路站有新田360·绿地新都会店等。可以说,环形的5号线几乎涵盖了郑州大大小小的商圈。

沿途各区 尽享便捷和利好

环形的5号线途经市内中原、二七、管城、经开、金水、郑东新区共6个区,也带给各区不同的便捷和利好。

位居东南的经开区,凭借自身产业优势,经济总量在市内各区中名列前茅,但多年来一直面对交通不便的痛。5号线开通对经开区无疑是改善辖区交通状况的绝对利好,有利于经开区更好融入郑州市的交通体系、城市发展。

在经开区某机关的耿姓工作人员说,作为自贸区的核心片区,5号线的开通必将为经开区的下一步发展起到很好助力作用。

而对于管城、中原等基础设施配套齐全的老城区来说,5号线的开通,无疑让辖区居民舒适的生活再添便捷美好。家住兴华街和政通路附近的刘先生表示,以前觉得老城区人口密度高、车多人多,出行不是太方便,几次考虑把房子卖掉换个地方住,现在5号线开通了,步行到齐礼阁站大约就10分钟,而且到哪儿都方便,庆幸自己等了等,现在的地儿倒成“宝地”了。

城区发展注入新动能

5号线为核心城区环线,让新老城区实现无缝链接,不仅是新城区发展的新机遇,更为老城区发展注入了新活力。

5号线沿线,各项配套成熟的老社区,价值随地铁的到来而放大。“现在地铁口就在家门口,居住出行很方便,原来打算卖房置换到曼哈顿小区住,最近先不考虑了。”在未来路纬五路口一小区居住十几年的市民李先生说。未来路纬四路一家房产中介的工作人员表示,老城区的教育、医疗等配

套设施完善,附近在省医、肿瘤医院等工作的人偏好考虑这边的小区,但之前1号线的地铁口稍远,随着5号线开通,这边的老小区也将随之迎来新局面。

河南保税集团董事办关务总监栗亚冰表示,交通带给生活的影响是显而易见的,以保税集团为例,因为企业位置距离市区相对较远,5号线开通后,员工们上下班无疑会更便捷,同时他们买房置业时,也会优先考虑地铁沿线的物业。



扫码看郑报全媒体、郑州电台、郑州电视台新闻报道

第四届“阿五杯”黄河鲤鱼烹饪大赛首秀成功举办 把黄河鲤鱼打造成河南美食名片

5月19日,“阿五杯”第四届黄河鲤鱼烹饪大赛首秀在郑州开赛。大赛以“健康生活、有鲤相伴”为主题,自2016年已连续举办3届,吸引了多位国际友人、数百名美食达人参加。经过激烈的角逐,3位选手成功晋级。据悉,这样的比赛还有3场。大赛旨在让更多人了解豫菜文化,提升烹饪技艺,让黄河鲤鱼能成为河南的一张美食名片,推动豫菜文化以及中国饮食文化走向世界。郑报全媒体记者 唐善普 文/图



经过激烈角逐,3位选手成功晋级

愿景 希望黄河鲤鱼成为河南美食名片

中国烹饪大师、餐饮业国家级评委杜新敬,围绕色香味形器以及操作细节等方面,对选手进行详细点评。他认为,果然是高手在民间,选手从20多岁到60多岁覆盖了各个年龄段,交流厨艺,感受河南饮食文化魅力,希望有更多的人爱吃、会做黄河鲤鱼,喜欢豫菜。

比赛结束后,阿五的大厨还现场为大家演绎了河南招牌菜——红烧黄河鲤鱼标准的制作工艺。从食材选取到高汤熬制,从花刀解鱼到按摩,从烹饪火候到烹饪时间,再到调味装盘,大师专业娴熟的操作,刷新着大家的认知,纷纷竖起大拇指:“原来做鱼有这么多讲究,真了不起!”

中国烹饪协会副会长、郑州市餐饮与饭店行业协会会长、阿五黄河大鲤鱼创始人樊胜武在采访中表示:“大赛的目的是希望更多的人热爱美食,享受高品质生活。希望黄河鲤鱼能成为河南真正的一张美食名片。希望郑州早日成为国际美食名城,推动豫菜文化以及中国饮食文化走向世界。”



选手们现场烹饪鲤鱼

开赛 民间“厨神”汇集一堂

曾经,有一场跨越国籍、年龄、性别、职业的餐饮界“鲤鱼烹饪大赛”;曾经,有一场专属民间厨神的“巅峰对决”;它就是“阿五杯”黄河鲤鱼烹饪大赛。5月19日,第四届“阿五杯”黄河鲤鱼烹饪大赛在郑州开赛。

大赛自2016年创办以来,已连续举办3届,收获了无数粉丝,诞生了数十位烹饪达人。除河南本土的烹饪达人外,还吸引了来自俄罗斯、乌克兰、新加坡、马来西亚、孟加拉国等多位国际友人,数百名美食达人参加。

“阿五杯”黄河鲤鱼烹饪大赛由阿五黄河大鲤鱼主办,以“健康生活、有鲤相伴”为主题,旨在让更多人了解豫菜文化,提升烹饪技艺。大赛现场,来自各行业的10位烹饪达人,以黄河鲤鱼为“主菜”,展开了一场激烈的“烹饪技艺”大比拼。

竞技 烹饪大赛看点多多

比赛一开始,10位选手各显神通:现场刀起刀落、煎炒烹炸,锅勺翻飞;独家技艺+独门秘笈;亲友团助阵,有备而来;行家里手,大厨范儿十足;能文能武,能炖能煮……行家一出手,便知有没有。

平时隐于生活中的“厨神”们,专注而认真地进行“创作”,雕琢着属于自己的“艺术品”。经过45分钟的烹制,食材在各位“厨神”手下悄悄发生蜕变,以另一种华丽的姿态展现在人们眼前。

为保证比赛的公平、公正,组委会邀请到中国烹饪大师、餐饮业国家级评委杜新敬、李保军,豆状元天然豆腐董事

长李胜利、李家天然小磨香油董事长李永生、黄河金生态鲤鱼董事长崔菊芳、蜜丝燕窝创始人景喜燕、聚红记华服设计董事长范聚红等多位重量级嘉宾担任评委。

通过严谨的“色、香、味”综合考量,加上选手们现场表现,评审团综合最后作品呈现,选手祝倩倩、丁静、楚爱国分别成为本场的冠军、亚军、季军。

能拿到冠军,祝倩倩表示“特别意外”,并揭秘了“获胜秘诀”:特别喜欢吃鲤鱼,每次来阿五会在明档处偷师学艺,也经常在家做鱼。