

# “蟹”逅中秋 精挑细选

□记者 吴彬 文/图

秋意渐浓,蟹肉肥美,中秋临近,团聚在即,为螃蟹选好美酒搭档,常回家看看,为长辈送上一份好“蟹”礼。

## 温柔搭档:黄酒

近日,在西工区芳林南路蟹都汇,洛阳晚报记者看到市民顾先生正在水箱旁挑选大闸蟹。顾先生说,晚上他要带着孩子和妻子去给母亲过生日,现在正是螃蟹肥美的季节,他想买点螃蟹让家人尝个鲜。手脚麻利的店员将螃蟹分别扎上线绳、放入礼盒,整个动作一气呵成,令人称赞。

顾先生认为,螃蟹当然要配美酒,美酒首选黄酒,几个店员在一旁也表示赞同:“中国自古就是这么搭配的。”据介绍,中医认为蟹性寒,吃多容易伤及肠胃,而黄酒性温,有活血暖肠胃的温补功效。

“正宗的苏州湖蟹蒸后会散发出蟹特有的腥味,蟹肉吃起来发甜。黄酒搭配大闸蟹,能很好地去掉腥味,突出蟹肉的鲜香。所以,黄酒是吃螃蟹时的最佳选择。”蟹都汇的杨总说,这个温柔的搭档可以说和大闸蟹是绝配。

## 豪迈搭档:白酒

“快,来几只螃蟹,挑个大头的啊!”市民李先生和朋友刚一进店,



顾客挑选大闸蟹

就直奔水箱,招呼店员捞螃蟹。他说,几个哥们儿聚会,听说正宗的苏州湖蟹已经到货,他打算请大家吃大闸蟹,而他的手里提着两瓶白酒。

李先生表示,他知道传统的搭配是“螃蟹就黄酒”,“但哥们儿都觉得白酒喝着才带劲儿,都是老爷们儿火力大,并且每人吃螃蟹也不多,没问题的”。

据店员介绍,吃螃蟹配白酒的多是北方人,他们属于豪放派,觉得喝黄酒不过瘾,习惯性地选择白酒。杨总建议,如果实在想搭配白酒,尽量选择一些口感绵柔、不辣口的低度酒,这样就不会遮挡蟹肉的美味了,同时要把握住吃蟹、喝酒都不要过量。

## 浪漫搭档:葡萄酒

家住涧西区的25岁白领丽人小高老家在上海,她说,她和家人都喜欢吃大闸蟹,家里还有整套的吃蟹工具。最近几年,每年中秋节,她都会和家人去吃大闸蟹。比起清蒸蟹,她更喜欢吃香辣蟹。吃蟹的时候,她喜欢搭配葡萄酒,她认为这样很有情调,更有时尚感。

杨总说,吃大闸蟹搭配葡萄酒,是很多时尚人士的选择。与黄酒和白酒相比,葡萄酒口味偏酸,开胃促消化,缓解油腻感,适合搭配香辣蟹等非清蒸蟹,葡萄酒中的果酸可以杀菌去腥。金黄色的湖蟹配上葡萄酒,温馨、浪漫、有情调。

需要提醒的是,蟹不能和啤酒搭档,否则容易引起痛风,在吃蟹1小时内不要喝茶,否则阻碍消化。另外,蟹不能和柿子、梨、花生等同食,否则可能引起呕吐和腹泻,孕妇禁食蟹,体弱的老人和小孩不能多吃。

## 品野生鱼宴 到福熙鼎野生大鱼坊

位于西工区纱厂北路45号的福熙鼎野生大鱼坊环境幽雅,总面积有500多平方米,共2层12个包间,每个包间能容纳6个人到20个人就餐,是宴请宾朋的最佳场所。



福熙鼎野生大鱼坊自创办以来,主要以高端餐饮品牌连锁方式为经营理念,提倡现代科学化餐饮连锁经营模式,为食客呈现特色精致的餐饮文化,布局全国城市餐饮连锁。

截至目前,福熙鼎野生大鱼坊在全国已有180多家连锁店。

福熙鼎野生大鱼坊主要经营的是来自乌苏里江的野生大鱼,这是中国最北方的冷水鱼。因为没有任何人工饲养过程,这里的鱼生命力惊人,完全是靠“大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米”长大的。每一口铁锅的直径都有近1米,鱼就是在铁锅里炖制而成的,再加上师傅用东北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药按照祖传配方秘制的汤料,让鱼的滋味充分融入汤及配菜中,同时充分吸收铁元素,既能补铁又能补钙,一举两得。

即日起凡来店消费者,均可获0.5斤大马哈鱼,还可获面值不等的餐券。

订餐电话:13837901994、63636629 (强子)

## 当苹果“醋性大发” 酸甜可口惹人爱

□记者 吴彬

面对超市货架上琳琅满目的饮品,您如何选择?当然首选天然健康的,其次选择有令人难忘口感的。苹果醋,这种集天然健康和酸甜口感于一身的饮品,正在市场上悄然兴起。

### 口感:当甜香遇到酸爽

近日,洛阳晚报记者在新区金城寨街某超市看到几名市民正在选购帝都尚品苹果醋。一位年轻的妈妈说,这种苹果醋酸酸甜甜的,2岁的女儿很喜欢喝,她发现女儿喝了苹果醋后胃口很好,于是就不时给孩子买。但是她也隐约担心,饮料里往往有各种添加剂,喝苹果醋会不会对孩子不好呢?

洛阳尚品工程有限公司总经理李卫东说,只要购买真正的果醋饮料,这位妈妈的担心就是多余的。真正由苹果发酵而来的果醋,在其酸甜的口感中,甜是苹果本身的果

味,酸是苹果发酵成醋基后发出的,这样的饮品口感本来就很好,没有必要像其他饮料一样加入各种调味的添加剂,只需进行基础的保鲜即可,因此与其他饮料相比,使用的添加剂大大减少,小朋友也可以放心适量饮用。

### 营养:当苹果遇到果醋

在采访中洛阳晚报记者发现,苹果醋作为一种新的饮品,有些老百姓并不了解它,甚至有人发出这样的疑问:“苹果醋是做饭用的醋吗?”

李卫东说,苹果醋是一种天然饮料。真正的苹果醋是由苹果发酵的果醋加上苹果汁制成的,它集合了水果的营养和醋的保健功效。苹果是万果之王,它含有丰富的果胶、维生素和金属离子等,有利于控制血糖、排毒养颜、美白皮肤、降低肿瘤的发病率,而苹果发酵的果醋富含有机酸,可以促进消化、软化血管、调节血压、保护肝脏、解酒等。因此,苹果醋将苹果和醋的优势共同发挥出来,营养丰富,是健康、时尚的饮料。

据了解,市场上也有部分苹果醋是由陈醋勾兑出来的,这种苹果醋的营养和保健功能就大打折扣了。业内人士提醒:真正好的苹果醋看起来金黄透亮,摇晃后起泡不易破,有一定的悬浮物,但是颗粒不能太大;喝起来口感滑润、细腻,没有苦涩等杂味。

### 健康:当天然遇到发酵

据了解,不少人喝了瓶装的苹果醋后,会成箱购买送亲友。市民梁先生说,父母品尝后都很喜欢,并且认为苹果醋很健康,打算把帝都尚品苹果醋当成家里的常备饮料招待客人。

据介绍,真正的苹果醋保留了天然苹果的营养和苹果发酵后产生的各种有益元素,虽然它口感酸酸甜甜,但实际上是一种碱性饮料,有中和鱼、肉、蛋、米、面等呈酸性食品的功能,利于人体对钙的吸收。苹果醋中的有机酸进入人体后,分解成二氧化碳和各种酸性盐而呈碱性,能够有效改善人体酸性体质,使人体呈弱碱性。有研究显示,碱性体质者较酸性体质者对病毒的免疫力更强。因此,当苹果“醋性大发”,我们就可以喝到酸甜可口、天然健康的苹果醋了。



9月6日,“圆梦中秋·卡萨米亚洛阳交通广播电台人气主持人见面会”在万达广场举行,交通广播电台的人气主持人阿拓、丁楠、景飒、阿达、伊攀等特意亲临现场与观众互动。该活动内容丰富,现场观众在免费品尝卡萨米亚甜品的同时,提前享受节日的气氛。

河南卡萨米亚食品有限公司是一家集生产、销售于一身的烘焙企业,专业生产经典月饼、粽子、蛋糕、面包、中西点心等健康食品。浓情秋日,与卡萨米亚有个约定。图为活动现场。

本刊记者 张莹 摄