

综合



适合咱北方人的健康养生凉茶——马尚好(五)

中秋团圆家家乐 孝敬父母马尚好

□本刊记者 景庆霞

又是一年中秋时,又是一年月圆夜。在皎洁的月光下,和父母享用一顿丰盛的中秋团圆宴,对中国的每一个家庭来说,都是一件很幸福的事情。但是,怎样做才能让父母既吃得高兴,又健康养生呢?

秋风乍起,父母健康是大事

“时间都去哪儿了?还没好好看看你眼睛就花了,柴米油盐半辈子,转眼就只剩下满脸的皱纹了……”一首《时间都去哪儿了》让很多人动容,在中秋节这样一个传统的合家团圆的日子里,和父母说说话,陪父母吃上一顿团圆饭是孝心最好的体现。

我们要知道,中秋团圆之日,许多父母为了迎接儿女回家,往往会做一桌子大鱼大肉,油炸、蒸煮、爆炒,各种美味齐上桌,平常口味清淡的老人为

和儿女同乐,也会将这些高糖、高脂肪的食物送进口中。中医本有秋燥一说,秋风乍起,人们口干舌燥,容易上火,老年人也不例外,如果再狼吞虎咽一些油腻之物,对身体的伤害可想而知。所以,建议儿女们在表达孝心的同时,千万不要忽略父母的健康,比如为父母准备几罐洛阳本草生物制药股份有限公司生产的马尚好凉茶。

要想父母身体好 就喝凉茶马尚好

马尚好凉茶采用的是纯天然无公

害的金银花、蒲公英、栀子等,利用高科技提纯技术提取本草精华。《本草纲目》记载,金银花可以清热解毒、凉风散热,蒲公英有利于清肝利胆,栀子则可以清热除湿,都特别适合“大口喝酒、大口吃肉”的中秋佳节。平秋燥,消内热,去毒气,解油腻,称之为“中国人节庆的定制凉茶”一点也不为过。

马尚好凉茶有含糖和无糖两种口味可以选择,特别是无糖微苦的浓缩型凉茶,非常适合“三高”的中老年人饮用。

要想父母身体好,就喝凉茶马尚好。



酒的文化内涵

□原野

遵义的酿酒历史十分悠久。人在和自然作斗争的实践中,逐步发现了含糖野果的天然发酵,于是出现了远古时期的猿酒。到了魏晋南北朝时期,这里的酿酒业快速发展,出现了用杂粮酿制的“咂酒”。当时人们就以“天然植物(本草)参与酿酒”。元、明之际,文献载今云南、贵州两地“一切不正之酒”经蒸馏“可得三分一好酒”。十六世纪后期,遵义经过“平播战争”,结束了土司统治。战争结束后,不少内地官兵在这里落户入籍,贵州小曲酒得到迅速发展。至清康熙初年,仅董公寺到高坪不到十公里的地段,就有酿酒作坊十多家。董公寺一带的先人们不断收集民间酿酒、制曲配方进行研究、改进,最终形成了制小曲的“百草单”和制大曲的“产香单”。

在制小曲的“百草单”和制大曲的“产香单”中,浓缩了集天地灵气、聚日月精华的130多种本草,不仅丰富了董酒的内涵,还赋予了董酒平衡、协调的机理。抗日战争时期,浙江大学西迁遵义。教授们了解民情来到董公寺,在了解了董酒的酿造工艺和配方、品饮董酒后,赞不绝口。教授们认为,此酒用130多种本草制曲,是百草之酒,是“药食同源”“酒药同源”的传承者。而“董”字由“艹”和“重”组成,“艹”意为“草”,“重”为数量多之意,故“董”字寓意“百草”。

如今董酒人把自己的企业核心价值归结提升为:“传承为根、酒质为魂、董道为本、汇利及人。”这正展现了中国传统文化的精神。

喝江鱼一碗汤,赛过飞禽走兽一箩筐

尝乌苏里江美味 到福熙鼎野生大鱼坊



服务员沿着锅边贴玉米面饼

所谓“大鱼坊”,鱼要足够大,一般重量在五十斤左右,且每一种鱼都有自己独特的味道。这里有大马哈鱼、鲤鱼、青根鱼等十几个品种供顾客挑选。

福熙鼎野生大鱼坊采用东北特有的铁锅炖菜方式烹调,别具农家风味。围着铁锅吃鱼,补铁又补钙。将鱼洗净、切块后放入锅中,再倒入赫哲族人祖传秘方配制而成的汤料,文火细细熬炖,完美再现了野生大鱼的美味和营养。

大块的鱼肉需要在铁锅内焖炖半个小时左右。时间一分一秒地过去,锅中溢出的香气越发浓郁。只见大块鱼肉色泽白润,服务员沿着锅边贴下一圈玉米面制成的饼子,盖上锅盖,继续焖炖。

美味终于该出锅了。掀开锅盖,鱼香瞬间沁人心脾。“喝江鱼一碗汤,赛过飞禽走兽一箩筐。”喝上一勺鲜味十足的鱼汤,整个人仿佛行走在乌苏里江畔。

闲暇时刻,约上一帮朋友,到福熙鼎野生大鱼坊,尝一口鱼肉,吃一口蔬菜,品一口鱼汤,有滋有味。在品尝美味的同时,感受着乌苏里江的独特风情,一举两得!

本店特惠 持本期《洛阳晚报》进店消费获赠价值108元大马哈鱼一斤;中秋节桌桌赠送四个下锅菜,还将赠东北“付士”大米一袋;天天有特价鱼,还有鱼券相送。

地址 西工区纱厂路十字路口东北角
订餐电话 13837901994、63636629

虾比叨丽新路店开业了

爱吃小龙虾的人可不要错过哦

□记者 王振华 文/图

虾比叨珠江路店开业当天,《洛阳晚报·休闲周刊》的馋猫美食品鉴团曾经到店中品尝了小龙虾的“火辣”,开业以来,该店人气爆棚。近日,虾比叨又在丽新路上开了一家店,8月30日,馋猫美食品鉴团又来到虾比叨丽新路店,看看这家店有什么特别之处。

虾比叨也有外卖了

虾比叨丽新路店位于丽新路滨河路的交叉口,该店共有上下两层,经营面积约400平方米,与珠江路店不同的是,店门外多了一个“外卖”的招牌。一进大厅,就是外卖区,摆放的有麻辣兔头、鸭头和四种不同价位的小龙虾,想打包带走的顾客可以随买随走。紧临外卖区的是自助区,有凉面、蛋炒饭、水果等免费供应。

冬季来这里还可以吃到小龙虾

虾比叨是一家专门经营小龙虾的店,同时还有秘制板筋、馋嘴蛙等经典川菜。在上小龙虾之前,服务员端上了几道菜,其中一盘香椿炒鸡蛋获得了团员们的一致好评:“香椿鲜嫩,鸡蛋一点儿也不油。”“火候把握得太好了,让香椿和鸡蛋的香味充分融合在了一起。”厨师长透露,他们采用的是刚刚发芽的香椿,虽然嫩小,但不失香椿特有的香气。

不一会儿,“主角”小龙虾上场了。团员“一叶白菜”拿起一只,掰开虾头,虾黄就露了出来,一只虾没吃完她就忍不住说:“很香、很鲜!肉质丰满。”很多团员也都发现这里的小龙虾肉特别紧实,一尝便知道是活虾做的,“可以放心地吃,完全不用担心食品安全问题”。



小龙虾

众所周知,夏季是吃小龙虾的时节,9月底,市场上就难觅小龙虾的身影了,而虾比叨一年四季都卖活的小龙虾,它是如何做到的?据厨师长介绍,虾比叨在北京远郊有专门的养殖基地,一年四季都有长成的小龙虾供应,每天都会空运到洛阳,保证了小龙虾的口感和鲜活度。

馋猫们注意了,珠江路店为24小时营业,而丽新路店的营业时间为9:30至14:00,17:00至22:30。

酒里乾坤大,杯中日月长。《杯酒乾坤》邀您投稿,在品酒中共品人生!感谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的支持,来稿刊发者可获得该公司提供的贵州新贵董酒2瓶,请在见报3日内领取。

●地址:洛龙区开元大道218号报业大厦20楼东厅《休闲周刊》
●邮箱:lwwbcfzkb@163.com

**国密品质
中国董酒**

本栏目自由洛阳宸华商贸有限公司协办
电话:(0379) 63691187 13383799258

酒水广告统筹:杨飞
电话:15978623881