

80位“最美老家妈妈”出炉

□记者 耿剑

本报讯 继评出十佳“最美老家妈妈”后,80位“最美老家妈妈”也出炉了。记者昨日从宝丰酒“寻找100位最美老家妈妈”活动评选委员会获悉,王玉兰等人入选。

据介绍,此次活动由市文明办、市妇联、平顶山日报社主办,宝丰酒业大力支持。经过评委会综合评判,选出了十佳“最美老家妈妈”、十个重点帮扶对象和80位“最美老家妈妈”。“寻找100位最美老家妈妈”

颁奖典礼将于12月15日在市区海马大酒店举行。

80位“最美老家妈妈”(排名不分先后):

王玉兰 朱秀兰 毛松梅 王静
孔黛诗 李兰 梁秀芝 韩秀云
杨妮 黄倩 李莲 褚小红
史桂英 连三改 王凡花 郑红霞
尹淑环 程小霞 王书贤 张霞
郭献枝 王春香 李能 王运芳
胡莲 苏讲 张玉仙 张素霞
段水叶 吕俊霞 查巧枝 马花祥

史雪莉 王凤珍 张秀娟 杨清香
张院 李花蕊 解改 解青敏
朱正翔 徐霞 雷春英 姚秀英
朱凤香 孙秀莲 许云丽 蔡秀凤
曹卫红 姬俊英 王玉梅(叶县)
崔月琴 张淑霞 王玉梅(市区)
曲爱玲 张英兰 李玉兰 张秋英
姜玉珍 杨珍 刘秋菊 刘稳
王社 王述礼 王桂莲 刘付花
赵玉莲 任玉先 郭玉兰 姜祥
许玉珍 刘爱菊 张玉兰 吴春兰
郭桂芳 张秀荣 贾松珍 董爱莲
闫秀芝 赵婉华

葡萄酒知识讲座即将举行

□记者 耿剑

本报讯 记者昨日从市葡萄酒文化研究会了解到,葡萄酒知识讲座将于下周举行,想参加的市民请尽快拨打热线报名。

据介绍,举办此次活动,旨在通过生动的葡萄酒知识讲座和品酒实践,让大家掌握葡萄酒鉴赏与礼仪常识,了解葡萄酒的历史与文化,拓展人文视野。讲座现场,国家中级品酒师将对葡萄酒的种类、品评葡萄酒的禁忌等给大家一一讲解。葡萄酒知识讲座报名热线:13592189944。



资料图片

“最美老家妈妈”十个重点帮扶对象确定

宝丰酒业将对其长期资助

□记者 耿剑

本报讯 昨日,记者从宝丰酒“寻找100位最美老家妈妈”活动评选委员会获悉,经过评选委员会的综合评判,“最美老家妈妈”十个重点帮扶对象确定,司三姐等人入选,宝丰酒业将对这十人长期重点帮扶。

据介绍,这十个重点帮扶对象为:司三姐、孙青枝、毕士莲、吴玉勤、孙书霞、王玉娥、牛枝、彭玉书、李英和朱桂芝。其中,鲁山县赵村镇的司三姐丈夫患脑瘫截肢、公公患有脑梗死,婆婆患有帕金森病,一家5口人,3个有重病,面对此种情景,她顽强地撑起了这个家;鲁山县琴台街道的孙青枝收养两个孩子,一个

患有罕见的皮肤病,一个患有脊椎漏,生活不能自理,为了看病,她耗尽积蓄,还欠有外债,却从未放弃;新华区西市场街道的毕士莲老伴儿与大儿子因病相继去世,二儿子不幸遭遇车祸身亡,儿媳离家出走,两个儿子留下了5个孩子,她用坚强的意志苦苦支撑着这个支离破碎的家;新华区西市场街道的吴玉勤女儿患了红斑狼疮,生命垂危,她拼命赚钱维持女儿生命,女儿婚后又得了尿毒症,她喂山羊照顾女儿和外孙女;鲁山县下汤镇的孙书霞是一位断了左手臂的母亲,20年来一直照顾着没有血缘关系的残疾女孩,她花在女孩身上的心血,比花在自己女儿身上的都多;郟县薛店镇的王玉娥自己已经有了4个孩子,却还

省吃俭用收养了一个脑瘫女婴,养育了11年;郟县姚庄回族乡的牛枝小儿子8个月的时候被查出先天性脑瘫,从此,她就27年如一日地照顾着,为了生活,她种烟叶、打零工,为儿子撑起一片天;宝丰县商酒务镇的李英40年如一日,精心照顾瘫痪在床的儿子,由于丈夫去世早,她独自挑起生活的重担,母子二人相依为命,渡过了一个个难关;卫东区东环路街道的朱桂芝身材矮小、驼背畸形,悉心照顾瘫痪儿子近半个世纪,和儿子依靠低保生活,但仍然乐观豁达,从不怨天尤人。

中国最早蒸馏酒始于元朝

据悉,蒸馏酒的原料一般是富含天然糖分或容易转化为糖的淀粉等物质。如蜂蜜、甘蔗、甜菜、水果和玉米、高粱、稻米、麦类、马铃薯等。糖和淀粉经酵母发酵后产生酒精,利用酒精的沸点(78.5℃)和水的沸点(100℃)不同,将原发酵液加热至两者沸点之间,就可从中蒸出和收集到酒精成分和香味物质。

元朝有一种酒叫“阿刺吉”,又叫“阿里乞”,有时候也写成“阿卢基”,这种酒由阿拉伯商人传入中国,制法如下:

把黄酒和酒糟放到一口大锅里,锅里再倒扣一口大锅,从上面那口锅的侧边钻一个孔,孔上插一支竹筒,竹筒斜伸三五尺,筒口放一个铁桶。再对黄酒和酒糟进行加热,它们一受热,酒蒸气首先挥发出来,沿着竹筒往外蹿,蹿到中途,遇冷变成酒精,滴到铁桶里,清澈透明,无色有味,辣度很高,入口呛喉。这就是传说中的蒸馏酒,当时则叫作“阿刺吉”。“阿刺吉”是阿拉伯语,意思是“汗”,因为从制造过程上看,蒸馏酒就是发酵酒出的汗。

蒸馏酒在元朝并不占主流,元朝的主流还是发酵酒。南方人喝的米酒,北方人喝的高粱酒、蒙古人喝的马奶酒,当时都是发酵酒,都不经过蒸馏。只有当发酵酒酿坏了的时候,俭朴之家为了避免浪费,才会架起蒸锅,把腐败变质的酒液和酒糟蒸一蒸,蒸成“阿刺吉”。

“阿刺吉”虽然是蒸馏酒,它的度数却不高,因为那时候的蒸馏器材太简陋,不能把酒蒸气和水蒸气截然分开,黄酒一受热,酒蒸气和水蒸气就往外蹿,冷却下来就是酒和水的混合物,绝对不可能是纯酒精。

就是如此简陋的器材,直到今天中国北方还在使用。现在的山东章丘、河北霸州、河南清平和河南杞县等地的农村地区都流行一种“明流酒”,其酿造方法跟元朝的“阿刺吉”几乎一模一样:谷物泡软、煮熟、放凉、拌曲、封缸,待到最上层渗出酒液,且酒液有甜味的时候,连糟带酒倒入大锅烧煮,锅上加盖,旁侧钻孔,用钻空的葵花秆(北方缺竹子)把水蒸气导入旁边的双层锅,双层锅上层空着,下层装满凉水,酒蒸气遇凉凝结,即成明流酒。明流酒味道微苦,有糊锅味。农家设备简陋,密封不好,而且只经过一次蒸馏,故此度数偏低,只有20度左右。(耿剑整理)



资料图片

葡萄酒如何醒酒

醒酒,字面意思就是让酒醒过来。然而并不是所有的酒都需要醒,普通的酒打开喝就可以了,而对于品质好的葡萄酒和老酒就需要醒酒。

据市葡萄酒文化研究会的有关人士介绍,一般来说,需要醒酒的酒一般分为三类。

第一类是体态重的酒,复杂且单宁重。如果在它没有完全成熟的时候喝,不醒酒,它迷人的果香和多种风味是很难散发出来的。

第二类是陈年的老酒。醒酒时间不宜太长,一个小时足够了。老酒醒酒主要是为了将酒中陈年的木塞味和轻微的氧化味去除,但老酒还需要换瓶去渣。在换瓶的过程中它会更多地接触到氧气,增进清醒,所以醒酒时间不要过长。在喝老酒的时候,一定要提前一到两天将酒瓶直立起来,使酒渣充分沉淀到瓶底。喝前一小时,将酒瓶里的酒倒入另一只玻璃或者水晶的醒酒器中,有条件的话可以在醒酒器口加个滤网,点一支蜡烛,用蜡烛照亮瓶口,看到酒渣时停止倒酒。如果在高档酒店,会有服务员专门负责换瓶醒酒。对于真正10年以上的老酒,建议最好跟行家一起喝,现场辅导最实用。因为对于稀少而昂贵的老酒,换瓶和饮用的时间需要把握好,时间超过一点,老酒里难得的香气就会损失掉。

第三类是甜酒和浓郁的白葡萄酒。它们的醒酒时间,一般需要一个小时以上,如法国和匈牙利的贵腐酒、德国和加拿大的冰酒。浓郁



资料图片

的白葡萄酒,世界各地的葡萄酒产区基本上都有,这也正是葡萄酒的复杂之处。不过,人的嘴巴是最直接的,你觉得酒的香气不够浓,就可以多晃几次杯子。

要分辨一瓶酒的变化,最好的方式是开瓶后一次倒两杯,先饮用一杯,另一杯则放置到最后饮用,就能很清楚地感觉出来。每一瓶酒的变

化时间并不一样,也许10分钟,也许半个小时,也许两个小时。

普通的葡萄酒,有的可能会有酿造味或者合理的抗氧化的二氧化硫味。倒在酒杯里几分钟,这些味道基本就消失了,并不影响酒的品质。总之酒越浓郁,醒酒的时间越长,清淡的酒甚至不需要醒酒。

(耿剑整理)

饮酒前喝牛奶可防醉酒

“无酒不成席”,饮酒在中国是一种礼仪。酒喝多了会伤身,如何才能最大限度地减少酒精对健康的损害,是很多人关心的问题。有医生表示,喝酒前吃些合适的食物,对防醉酒有事半功倍的效果。

喝酒前,一定要对肝脏和胃黏膜做好保护,如果空腹饮酒,会使胃肠和肝脏处于无保护状态,对身体伤害极大,而且也更容易醉酒。牛奶不仅能减缓酒精的吸收速度,还能保护胃黏膜不受刺激。每次不用多饮,饮酒前喝100毫升左右的牛奶就能起到保护作用。

在喝酒的过程中,有些人为了稀释酒精,习惯掺点汽水,或者喝

点可乐。殊不知,汽水中含的二氧化碳会刺激胃黏膜,加快酒精的吸收速度,不仅不利于解酒,反而会加重身体的不适。

醉酒后,很多人喜欢喝点浓茶来解酒。其实,浓茶里的茶碱会引起血管收缩,升高血压,并不是解酒醒脑的好选择。通常来说,吃一些酸味的水果可以解酒。因为水果里含有有机酸,而酒里的主要成分是乙醇,有机酸能与乙醇相互作用而形成酯类物质从而达到解酒的目的。

此外,值得提醒的是,“小酌怡情,大醉伤身”。每次喝酒,还是适量为宜。

(小宁)