信阳报

# 水井坊"外嫁"洋酒巨头获批 外企曲线控股高端白酒

"外嫁"英国洋酒巨头帝亚吉欧的审批申请及 反垄断审查申请获得了国家商务部的批准,收 额为1.4亿元。 购完成之后,帝亚吉欧所持有的全兴集团股权

7月27日晚白酒名企水井坊发布公告称, 将从现有的49%增加至53%,外企曲线控股水 说,下一阶段收购须获证监会批准。 井坊。外方的增持申请于去年3月提出,收购金

帝亚吉欧大中华区传播总监陆海清昨天 卖帝亚吉欧可以100%收购,如果部分卖公司

"由于证监会没有批准,所以今天水井坊 的收盘价格不作准。"陆海清说,如果股民愿意

就部分收购,不过他强调帝亚吉欧不把水井坊 退市作为谈判目的,而是希望它维持一家中国 独立上市公司的地位。帝亚吉欧已同意在"合 适的时机"帮助全兴集团融资约20亿元,以支 持其发展主营业务。

如果此次收购获得证监会对邀约收购无 异议函,帝亚吉欧洋酒集团将履行全面要约收 购义务,要约收购价为每股21.45元,昨日水井 坊收盘报22.47元或涨5.89%。如果水井坊所有 其他股东接受此要约,帝亚吉欧将支付最多约 (摘自《广州日报》) 为63亿元。

### 饮食文化新闻部

负责人:曹海燕

话:6203911 13939733990

箱:xymsgzb@126.com



日前,信阳红房子食品有限责任公司推出了特色月饼"红房 子三宝",即澳门芝麻饼、内地绿豆饼、台湾凤凰酥。图为红房子 新推出的"红房子三宝"月饼。

本报记者 曹 威 实习生 金宏辉 摄



爱丽舍·玛歌·红酒信阳会所致力为信阳人民打造健康、时尚 的红酒生活。该会所销售的红酒品种主要有:法国原装进口的玛 歌酒庄、豪德克酒庄、拉勃特酒庄系列产品,澳大利亚原装进口的 谭柏林酒庄"神奇的骏马"系列产品,西班牙原装进口的约翰吉尔 酒庄系列产品。此外还经营英国苏格兰原装进口的帝堡威士忌等 系列产品和中国驰名商标"爱丽舍"品牌系列产品。图为该会所经 营的部分红酒产品。 本报记者 吴 菲 摄



河南省的一个地方菜,或者说 它是豫菜的一个流派, 它是基 本定义上的信阳菜; 从宏观上 讲,它是个体综合的概念,包括 物质层面上的信阳菜, 文化层 面上的信阳菜和技术层面上的

物质层面上的信阳菜,包

文化层面上的信阳菜,包 括饮食心理、饮食习俗、饮食传 说以及主流文化传统。信阳地 处鄂豫皖三省交界,又处黄河、 菜烹饪的整体水平 长江两大文化体系之间。从春 秋战国时期开始,信阳长期属 于楚文化的范畴,不仅深深打 上了楚文化的烙印, 而且揭开 了信阳餐饮文化的新篇章。于

芳香清洁的食品,腌腊等冷膳 制作,继承了楚菜的优良传统, 历经沧桑,与时俱进,并最终形 成了目前独具特色的信阳风味 技术层面上的信阳菜,包

括技术人才、多种技法的交叉 运用。结合宫廷菜、鄂菜、川菜、 豫菜等,把当地的原料结合起 来,或用多种技法交织运用,互 相借鉴互相融合,极大的丰富 了信阳的餐饮市场,适应了人 们多变的消费心理,从而形成 了信阳烹饪体系,提升了信阳

(纪 哲)



## 夏季长期喝冰水反而更容易中暑

长期喝冰水、吃冷饮,体温 迅速降低,大脑"误以为"人体 内部的热量已经散发出去,于 是"下令"停止排热工作。这样 一来,汗毛孔排泄不畅,散热困 难,余热蓄积,更易中暑。

另外,冰水、冷饮还容易 刺激咽喉部和肠胃, 引起喉 痛、声音嘶哑、腹泻、腹痛、胃 痉挛等。部分女性长期喝冰 水、吃冷饮,容易造成月经紊 水,半小时之后再吃早餐,对肾 乱、痛经,甚至可能埋下婚后 脏及肝脏排毒非常有帮助。 不孕的祸根。

专家提醒,夏季最适宜喝 的还是温水,喝与室温相同的 温开水更佳。温水不仅能保护 和滋润咽喉、肠胃,更有利于消 暑、解渴

同时, 夏季水分流失大, 需要补充大量水分,每天喝8杯 200毫升左右的水是比较科学 合理的。尤其是早晨刚起床的 时候, 先喝一杯250毫升的温 (海 晏)

传统早餐其实是"错误"

#### 牛奶加鸡蛋代替主食

牛奶加鸡蛋是不少人早餐 的主要内容,但这样早餐搭配 并不科学,早晨人体急需靠含 提供优质蛋白不能给身体提供 过饱。 足够能量,人进食后很快会感 到饥饿,对肠胃有一定影响,并 会间接影响人的工作效率和学 习效率,对儿童影响尤其大。

建议:早餐主食一定不能 缺吃牛奶、鸡蛋,但同时应搭配 稀粥、面包、馒头等,使人体得 到足够碳水化合物并有利于牛 奶吸收。

#### 零食充当早餐

巧克力等零食可以,但用零食 损害健康。 充当每天三餐中最重要的早 餐,那就非常不科学了。零食多 数属于干食,对于早晨处于半 脱水状态的人体来说不利于消 化吸收, 而且饼干等零食主要 原料是谷物,虽然能短时间内 提供能量,但很快会使人体再 次感到饥饿,临近中午时血糖 水平会明显下降,早餐吃零食 容易导致营养不足,体质下降, 容易引起各种疾病入侵。

建议:不宜以零食代替早 餐,尤其不要吃太多干食,早餐 吃;把剩余的食物作早餐,一定 食物中应该含有足够水分,如 要保存好以免变质;从冰箱里 果当天早餐太干可以加上一根 拿出来食物要加热透。

#### 纯牛奶混淆"早餐奶"

精、花生、蛋粉、燕麦、稳定剂、 2.9%至3.1%之间。

养均衡更适于早餐饮用; 纯牛 不宜长期食用。 奶碳水化合物比例相对较低, 进食时最好能搭配一些淀粉类 加油条,一星期不宜超过两次; 食物、坚果类食品。

### 早餐吃得过于营养

很多人因为意识到早餐重 要性,因此在早餐食物选择上, 尽量摄入高蛋白、高热量、高脂 肪食品,比如奶酪、汉堡、油炸 鸡翅、煎炸食品等,但过于营养 的早餐,只会加重肠胃负担,对 身体有害无益。

建议:早餐应该把握营养 均衡原则,选择易消化吸收、纤 维质高、低脂低糖食物为主,如 有丰富碳水化合物的早餐来重 粥、牛奶、豆浆、面条、馄饨等, 新补充能量,而牛奶和鸡蛋本 不宜进食油腻、煎炸、干硬以及 身虽然富含高蛋白,但它们只 刺激性大的食物,也不宜吃得

#### 路边餐

路边购买早餐边走边吃, 手动脚动嘴动全身运动,边走 边吃对肠胃健康不利,不利于 消化和吸收; 另外街头食品往 往存在卫生隐患,有可能病从

建议:如果选择街边摊食 作早餐,一要注意卫生,二要最 好买回家或者到单位吃,尽量 平时肚子饿了吃点饼干、 不要在上班路上吃早餐,以免

#### 剩饭菜

不少家庭"妈妈"都会做晚 饭时多做一些, 第二天早上给 孩子和家人做炒饭或者把剩下 饭菜热一下,这样的早餐制作 方便,内容丰富基本与正餐无 异,通常被认为营养全面,但其 实剩饭菜隔夜后可能产生亚硝 酸盐,吃进去会对人体健康产

建议:吃剩蔬菜尽量别再

#### 油条加豆浆

相比较西方"牛奶加鸡蛋" 纯牛奶和早餐奶,虽然都 当早餐,中国传统"油条加豆 有牛奶成分,但配料和营养成 浆"受到更多人喜爱。但"油条 分都不同。纯牛奶只是鲜牛奶, 加豆浆"吃法同样不利于健康, 而早餐奶配料包括牛奶、水、麦 油条高温油炸过程中营养素被 破坏并产生致癌物质,对人体 铁强化剂、锌强化剂等;早餐奶 健康不利。此外油条跟其煎炸 蛋白质含量一般为2.3%以上, 食品一样都存油脂偏高、热量 而纯牛奶蛋白质含量通常在 高问题,早上进食不易消化,再 加上豆浆也属于中脂性食品, 建议:相比而言早餐奶营 这种早餐组合油脂量明显超标

> 建议:早餐最好少吃豆浆 进食当天午餐、晚餐应尽量清 淡,不要再吃炸、煎、炒食物,并 注意多补充蔬菜。

(海 晏)

健康饮



# 物美价廉的时令美生佳品

鲜莲藕中含有高达20%的碳水 化合物、蛋白质,各种维生素、矿物质 含量也很丰富,既可当水果吃,也是 烹饪佳肴,若用糖腌成蜜饯,或制成 藕粉,更是别有风味。

莲藕含丰富的单宁酸,具有收敛 性和收缩血管的功能。生食鲜藕或挤 汁饮用,对咳血、尿血等患者能起辅 助治疗作用;莲藕还含有丰富的食物 纤维;对治疗便秘,促使有害物质排 出,十分有益。藕中含有的维生素 B12,对预防及治疗贫血有效。

相传南宋孝宗曾患痢疾,就是用 鲜藕汁以热酒冲服治好的。李时珍在 《本草纲目》中称藕为"灵根",味甘、 性寒、无毒,视为袪淤生津之佳品。莲 藕生食,能清热润肺、凉血行淤。熟吃 能健脾开胃、止泻固精。老人常吃藕, 可以调中开胃、益血补髓、安神健脑, 具延年益寿之功。妇女产后忌食生冷, 唯独不忌藕,是因为它能消淤。肺结核 病人最宜吃藕,有清肺止血的功效。

不喜生吃莲藕的人,也可炖鸡炖 肉,既能滋补,又能治病。尤其是藕

治疗咳血;生藕500克连皮捣汁加白 糖100克,搅匀成汁,随时开水冲服, 治疗胃溃疡出血。值得注意的是,生 藕性凉,脾胃虚寒者忌食。另外煮藕 宜用砂锅,忌用铁器。

粉,既富有营养又易消化,是妇幼老

弱皆宜的良好补品,常以开水冲后食

用,久食可安神、开胃、补血、延年。鲜

藕洗净切成丝,用纱布挤汁,煮沸晾

温饮,是凉血补血、健脾开胃的佳饮;

在10毫升中加1毫升柠檬汁,有减肥

能,孩子考试时最好喝藕汁,早晚各

100毫升;在藕汁中加点盐饮用,对眼

睛充血有疗效; 生藕10片水煎服,可

藕汁还有润肺、镇静神经的功

(海 晏)

## **立秋时节**萧生美食推介

8月8日立秋,这预示着炎热的夏 清水,先用武火煮沸,再用文火熬煮1 天即将过去,立秋以后气温由热转 凉,人体的消耗也逐渐减少,食欲开 始增加。因此,立秋时节为人体最适 宜进补的时间段,人们可根据这一节 气的特点,科学地摄取营养和调整饮 食,以补充夏季的消耗,并为越冬做准 备。在此节气期间,雨水减少,空气的 湿度变小,气候干燥。饮食应以养阴清 热、润燥止渴、静心安神的食品为主。

克,陈皮25克,生姜5片,猪瘦肉200 解暑的功效。 克。大麦芽、陈皮洗净,冬瓜去皮洗

小时至2小时。有清热消暑、理气健脾 的功效

苓术荷叶粥:茯苓15克,淮山30 克,白术15克,砂仁5克,荷叶1张(或 干品30克)剪碎,粳米200克。将茯苓、 淮山、白术、砂仁、荷叶洗净,加适量 水,先浸泡30分钟,大火煮沸后小火 熬煮30分钟,去渣留汁,与淘洗干净 的粳米一起放入砂锅内,加适量清 后,滤出药汁,再复煎煮一次,两次药 大麦芽汤:大麦芽50克,冬瓜300 水,小火熬煮成粥,有健脾和胃、祛湿

净,切块;猪瘦肉洗净,切小块,生姜5 皮5克,扁豆30克,黑豆30克。将冬瓜 有滋阴益胃、凉血生津的功效。 片,上述用料一同放入砂锅,加适量 洗净去皮切片,与洗净的陈皮、扁豆、

黑豆同人锅中,加适量清水,用小火 煮至二豆熟烂,调入精盐即成,有健 脾祛湿消暑的功效。

醋椒鱼:黄鱼洗净后切成花刀纹 备用,葱、姜洗净切丝。油锅烧热,鱼 下锅两面煎至见黄,捞出沥干油;锅 内放少量油,热后,将胡椒粉、姜丝人 锅略加煸炒,随即加入鲜汤、酒、盐、 鱼,烧至鱼熟,捞起放入深盘内,散上 葱丝、香菜;锅内汤汁烧开加入白醋、 味精、麻油搅匀倒入鱼盘内即可。有 健脾开胃,填精,益气的功效。

生地粥:生地黄(鲜品洗净细切 后,用适量清水在火上煮沸约30分钟 液合并后浓缩至100毫升,备用。将大 米洗净煮成白粥,趁热加入生地汁, 陈皮冬瓜二豆粥:冬瓜250克,陈 搅匀食用时加入适量白糖调味即可。

(纪 哲)

# 信阳菜,从狭义上讲,它是 欢食羹(汤)、野味,辛辣酸甜,

信阳菜。

括信阳茶、信阳水、信阳菜(烹 饪原料),这是构成信阳菜的前

是信阳菜与楚菜大体一致,喜

美 食 达 人





猪蹄中含有大量的 胶原蛋白,是皮肤恢复 活力的法宝。一日三餐 需要维持的胶原蛋白摄 取量为5000mg, 如果少 于这个量就有产生皱纹 的危险。而胶原蛋白足 量后,皮肤的弹性自然 好,人的气色也会随之

变化,脸色也能变得白皙起来。

原料:猪蹄剁块、泡好洗好的干海带、生姜和盐 做法:1.猪蹄块在沸水里焯过;2.加水和姜块在砂锅 里小火——大火-

小火的顺序炖煮,在 大火过程中下海带; 3. 炖到猪蹄软烂起 锅加点盐和葱花。

• •



美食的人,让大家"膜拜"您!

您的志向是吃遍信阳所有大小 实现。 餐厅,那么您可以把您的体验、 发现,甚至是探索投稿给我们, 光吧。

您可以把自己制作的美食拍下 给您专业的餐饮宣传报道平 部。 来写上心得,投稿给我们。我们 台,新店开业、新菜上市、优惠 会把您的烹饪经验分享给热爱 券、打折卡、媒体采访、老总访 谈、专题活动……只要您能想 如果您是探店撮饭达人, 到的宣传方式,我们都能帮您 有权在每周三信阳日报饮食文

#### 投稿方式:

您可以把自己的美食作 让更多的吃客们投来羡慕的眼 品、心得,遇到的美食趣事等 的作品不侵犯第三人的包括著 如果您是餐饮商户,信阳 或邮寄稿件到信阳市中山南 等在内的任何权利。

日报饮食文化新闻部会提供 路信阳日报社饮食文化新闻

注:1. 本次招募活动不收 费,不退稿。对于所有投稿作 品,信阳日报饮食文化新闻部 化版和每周四信阳晚报饮食文 化版面上宣传使用。

2. 投稿者应保证其所投送 作品发邮件到:xymsgzb@126.com 作权、肖像权、名誉权、隐私权



此广告包治可享受8.8 折 地址:统一街怡和花园门面(王朝 KTV 向和美方向 100 米) 电话: 0376-6208870 手机: 13213887070

+ + -







• •