

# 欢天喜地庆丰收

## ——浉河区联农茶叶专业合作社为浉河港镇茶农分红侧记



图为浉河区联农茶叶专业合作社正在为浉河港镇茶农兑现茶叶专用肥。

曹威 摄

□曹威

12月23日上午,浉河区联农茶叶专业合作社2011年度茶叶收购兑现分红活动在浉河区浉河港镇举行。在现场,茶农们欢天喜地。

在采访中,笔者了解到,现场分红主要是浉河区联农茶叶专业合作社为茶农们兑现茶叶专用肥以及现金奖励,让茶农们真正得到实惠。

据了解,浉河区联农茶叶专业合作社成立于2009年5月,由浉河区供销社副主任李芳荣以及浉河港镇副镇长赵根成为引领人、信阳市德茗茶叶有限公司董事长邱德军为发起人,28位茶叶种植大户为骨干联合成立的。成立以来,浉河区联农茶叶专业合作社一直按照国家合作社章程为原则,以茶农为主体,是一个自愿联合、民主管理的互助性经济组织。该合作社以浉

河港镇为中心,辐射周边2个乡镇,近千户茶农受益,引领了当地经济的发展。在茶叶生产期间,合作社利用自有优势,合理布置收购网点,按照分工合作的原则,集中收购鲜叶,开具合作社茶叶收购发票,便于年底统计分红。合作社在茶叶加工炒制质量标准上,流程严格按照传统工艺,增强市场竞争能力,实现了分散小农户与大市场的对接,使用合作社德茗品牌,统一包装,统一销售,扩大了该合作社销售范围。

据悉,2009年浉河区联农茶叶专业合作社刚成立的时候,合作社就请了茶叶专家,为茶农们讲解如何科学种茶、如何科学制作茶叶等知识。如今社员已经从原来的30户发展到现在的3000多户,从原有的茶园面积5000余亩发展到现在的20000余亩。

在采访中,德茗茶叶有限公司董事长邱德军告诉笔者,浉河区联农茶叶专业合作社在年终分红上,是依据社员交纳鲜茶叶量的多少,按一定的比例兑现茶叶专用肥以及现金,兑现的茶叶专用肥对茶园土壤改良、增强茶园抗寒以及抵抗病虫害的能力、提高茶叶品质、对保护南湾水资源有着重要的作用。

## 饮食文化 新闻部

负责人:曹海燕

电话:6203911 13939733990

邮箱:xymsgzb@126.com

**金門高粱 两岸飘香**

财富盛宴,邀您共享,实现双赢!

**台湾金門高粱酒**

现诚邀信阳地区专卖店加盟。

免费咨询:400-652-5699

加盟热线:0371-66348299

地址:郑州市中州大道郑东国际信合中心国际饭店旁

**法国拉桐艺术酒庄**

Lafont, Franois Artistic winery

诚招各县区加盟商

电话:15039735556 400-6689013 地址:信阳东方红大道信合中州国际饭店旁

## 拉桐红酒飘香信阳

□曹威

红色信阳,妖娆多姿;红色美酒,豫南飘香。自12月中旬,法国拉桐酒庄信阳旗舰店盛大开业以来,酒庄不断开展红酒知识宣传活动和体验式销售活动,现场品酒活动气氛热烈,销售形势异常火爆。

早在200多年以前,法国国王路易十六的王后玛丽·安托瓦内特来勃艮第巡视时,看到索恩河岸边有片层林尽染的葡萄园,她情不自禁地感叹:“这真是金色之丘啊。”这就是勃艮第著名的尼依葡萄酒产区。而围绕“金色之丘”共有24个生产红酒的顶级酒庄,其中23个在金色之丘产区。拉桐酒庄便是其中之一。

拉桐酒庄内罗马式的修道院、昔日公爵的领地、琉璃瓦的城堡、迷人的村落,这一切都使拉桐成为一个具有丰富文化遗产和历史的地区。在爱酒人士的眼中,拉桐更是代表着眼界、品位及艺术的结合。拉桐酒庄以生产口感强烈、单宁味浓的浓郁型红葡萄酒为主,它不似波尔多酒标准简单的口感,有人说品尝拉桐,可带来更多

罗曼蒂克的感觉,增进生活情趣。

拉桐酒永远追求优雅、芬芳和对土地的忠诚。拉桐人相信在自己的土地上酿出来的葡萄酒是最好的。拉桐葡萄酒的魅力在于太过丰富的变化感,当你沉醉于她的香气与美味的时候,她会忽然变成另外一番模样,一样的引人入胜,但是总给人一种抓不住的感觉。

拉桐每一款红酒的质地都精致柔滑细腻,每一瓶酒都散发着令人愉悦的果香和花香,同时保有着独特的未经橡木桶陈化的葡萄酒所特有的清爽。活泼而细腻的口感,半透明的宝石红色,浓郁的酒香与圆润的酒体,就像年轻姑娘的笑容,充满朝气,充满灵性,充满诱惑。

红酒历来是身份、地位和品位的象征,从而受到众多成功人士和时尚男女的追捧。拉桐酒庄历来被作为高端葡萄酒的代表而深受葡萄酒消费者的喜爱。此次,拉桐酒庄登陆中原,来到信阳,进一步展示了法国高级红酒的无穷魅力,并让豫南人民有机会品尝到世界级的顶级佳酿。

## 大葱

大葱中的各种维生素能保证人体激素正常分泌,还能有效刺激性欲,从而“壮阳补阴”。因此,对男性来说,每周吃3次大葱或细香葱,可炒菜、凉拌食用,也能当成调味剂,以达到壮阳补阴的功效。

大葱味辛,性微温,具有发表通阳、解毒调味的作用。主要用于风寒感冒、阴寒腹痛、恶寒发热、头痛鼻塞、乳汁不通、二便不利等。大葱含有挥发油,油中的主要成分为蒜素,又含有二烯丙基硫醚、草酸钙;另外,还含有脂肪、糖类、胡萝卜素等,维生素B、C、烟酸,钙、镁、铁等成分。

大葱具有刺激身体汗腺,达到发汗散热之作用;葱油可以刺激上呼吸道,使黏痰易于咳出。葱中所含大蒜素,具有明显的抑菌杀菌和皮肤真菌抑制作用更强。

大葱富含维生素C,有舒张小血管,促进血液循环的作用,可防止血压升高所致的心脑,使大脑保持灵活,并预防老年痴呆。大葱的挥发油和辣素,能祛除腥膻

等油腻厚味菜肴中的异味,产生特殊香气,如果与蘑菇同食还可以起到促进血液循环的作用。

大葱可降低坏胆固醇的堆积,经常吃葱的人,即便脂多体胖,其胆固醇并不增高,而且体质强壮。葱叶部分比葱白部分含有更多的维生素A、C及钙。

生葱像洋葱一样,含烯丙基硫醚,这种物质会刺激胃液的分泌,且有助于食欲的增进。与含维生素B1含量较多的食物一起摄取时,会促进食物的淀粉及糖质变为热量,可以缓解疲劳。

(海燕)

### 【相关链接】

一般人群均可食用,脑力劳动者更适宜。然而有些人不宜吃葱。

1. 胃肠道疾病患者。患有胃肠道疾病特别是溃疡病的人不宜多食。
2. 表虚、多汗者也应忌食大葱。
3. 眼疾患者。过多食用葱还会损伤视力,因此眼睛不好的人也不宜过多食用大葱。

## 腊八粥

农历十二月初八,俗称腊八,在我国腊月初八吃粥已有千年的历史,很多地方在这一天都要熬腊八粥。腊八粥的食材因各地物产而有

所不同。

### 煮腊八粥时的小技巧

1. 腊八粥的一般煮法是把红小豆、绿豆、豇豆等各种豆类拣好洗

净,煮成半熟后再放入白米、小米、黄米、糯米等;2.水要一次加足,煮粥时先用旺火,等米快开花了改用文火煮,一边煮一边搅拌,注意不要糊锅;3.粥煮好后,吃的时候再加糖。



近日,在我市乡村家家户户小院里晒着腊肉,给人一种喜气洋洋的感觉。图为我市一农家院内晾晒的腊肉。曹威 易续震 摄

## 火锅的错误吃法

### 错误一:“一热当三鲜”

表现:热腾腾的火锅中美味一夹起来便直往嘴里送,烫得舌头发麻,头发汗大呼过瘾,并美其名曰:“一热当三鲜。”

真实伤害:口腔、食道和胃黏膜一般只能耐受50℃的温度,太烫的食物,就会损伤黏膜,而火锅浓汤的温度可高达120℃,取出即吃的话,很容易烫伤口腔、舌部、食道以及胃的黏膜。

纠错:吃火锅时千万不可心急,从火锅中取出的食物要量小,并等降温后入口为宜。

### 错误二:半生不熟最鲜美

表现:为追求鲜嫩嫩滑的口感,食物在火锅里烫一下就吃。

真实伤害:这样的吃法除了造成消化不良外,潜藏于食物中的细菌、寄生虫卵会随食物吞入胃从而致病。据研究,三种严重的寄生虫病——旋毛虫、绦虫和囊虫都可能通过火锅传播。不洁的猪肉片和

牛肉片里很可能含有这三类寄生虫。

纠错:吃火锅的时候一定要将肉切薄、多烫,涮猪肉片、牛肉片时,一定要涮熟再吃。同时,还要看肉片上有无白色、米粒状物质,如有,则可能是囊虫卵。

### 错误三:冷、热混吃求“中和”

表现:一口麻辣烫一口冰冻啤酒,这是许多人喜欢的火锅吃法,美其名曰“中和”。

真实伤害:忽冷忽热,对胃黏膜极为不利,极易造成胃肠疾病。

### 错误四:让辣来得更猛烈些吧

表现:一提起火锅,又麻又辣又烫的口味就成了首选,因为那被辣得大汗淋漓的感觉实在太过瘾了。

真实伤害:火锅的辛辣味道最先刺激的是食道,接着迅速通过胃、小肠等,严重刺激胃肠黏膜,将

引起胃酸和胀气,除了容易引发食道炎、胃炎外,腹泻也在所难免。

纠错:尽管每个人对辣的耐受度不同,但是为肠胃着想,医生认为,又麻又辣的火锅还是少吃为好;切不可一下子吃得太多,并要尽量把调料调至微辣,少喝火锅辣汤。另外,吃完火锅后要多喝些开水或浓茶,以稀释辣汁,减轻对肠胃的刺激,这样肠胃会舒服一些。

### 错误五:火锅汤底营养好

表现:把涮完的火锅汤底当“营养汤”喝光。

真实伤害:火锅的汤大多采用猪、羊、牛油等高脂肪物质为底料,又多以辣椒、胡椒和花椒等为佐料,吃多了易导致高血脂、胆石症、十二指肠溃疡、口腔溃疡、牙龈炎、痔疮等疾病。

### 纠错:对于一次吃不完剩下的涮料和底汤,应倒掉。

(肖晓晓)

## 冬季喝红茶暖胃又驱寒

春饮花茶,夏饮绿茶,秋饮青茶,冬饮红茶。这自古流传的健康名句道出了饮茶的科学性。

红茶是在绿茶基础上加工制作而成,为一种全发酵茶,味甘性温。经充分氧化的氧化后,红茶成为酶氧化最充分的茶叶。此时水溶性茶多酚的保留量只剩下原来的50%~55%,因为它逐渐被转换成茶黄素、茶红素或茶褐素三种不同色泽的茶色素。所以,红茶的茶色素含量较高,茶色素可促进

血液循环和降脂。红茶含有丰富的蛋白质和糖类,以及其他丰富的营养元素,能够增强人体的御寒能力,蓄养阳气,生热暖胃的作用。此外,人们在冬季食欲增强,进食油腻食品增多,饮用红茶有祛油腻、开胃、助养生的功效。

冬季容易感冒,这个时候多喝红茶可以预防。这是因为红茶中的茶黄素,具有杀菌除毒、使流感病毒失去传染性等作用。

(海燕)

## 冬季多吃白色食物

进入冬季,气温寒冷,万物封藏,生机衰退,此时正是进补的大好季节。我国民间历来有冬季进补的习俗,而且人们越来越清楚地认识到“药补不如食补”。冬季,严寒的天气使人们的代谢升高,因此饮食上可以多吃一些厚味食物,如炖肉、炖鱼、火锅等。此外,适当摄入“白色”食物,也有冬补的食疗功效。

冬季是食用大白菜的最佳季节,食用时,白菜帮子的取舍问题,常常被人们关注。其实,白菜的大帮子含有叶绿素、膳食纤维等营养素,远远高于白菜内叶和菜心。

山药有补脾止泻,补肾功效,配青鱼肉增强健脾益气之力。

山药炒鱼片——适合冬季益气补肾的食疗方。

原料:青鱼肉(草鱼)250克,鲜山药150克,生粉、料酒、葱、姜、盐、油适量。

做法:青鱼肉洗净,切片,用生粉拌匀。鲜山药洗净切片;起油锅,倒入葱、姜末煸香,再倒入鱼片、山药片翻炒,加料酒、葱、姜、盐炒熟即可。

蒜味荸荠——在冬旱之时,人们很容易感冒、发热、咳嗽,清热化痰的功效。

原料:新鲜荸荠150克,大蒜3瓣,盐、白糖、醋、麻油

### 健康饮食

## 蜂蜜“新国标”正式实施

### 配料中只含蜂蜜才能标

今年10月20日,卫生部制定的蜂蜜“新国标”正式实施,根据新国标,蜂蜜不得添加或混入任何蜂蜜以外的物质,凡是有添加物的蜂蜜就应该标注为“蜂蜜制品”。

虽然新国标实施近两个月,但记者走访郑州市多家超市及蜂蜜专卖店后看到,销售的蜂蜜并没有因此“改头换面”,有的即便明确含有添加物,但也没有产品主动标注是“蜂蜜制品”,而受访的市民对新、老国标的变化也不清楚。

### 新标 蜂蜜必须是天然无添加

今年4月20日,卫生部发布GB14963-2011《食品安全国家标准蜂蜜》,代替GB14963-2003《蜂蜜卫生标准》以及GB18796-2005《蜂蜜》中的对应指标,最大的变化就是增加了“蜂蜜”的定义。蜂蜜新国标明确表示:蜂蜜指蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物混合后,经充分酿造而成的天然甜物质,蜂蜜不得添加或混入任何蜂蜜以外

的物质,对故意在蜂蜜中添加葡萄糖浆、蔗糖等工业生产物质,但仍标“蜂蜜”或者“蜜”的产品,将被视为假冒产品。

蜂蜜新国标还规定,经过化学工艺加工或添加其他物质的只能称为“蜂蜜制品”,不能单独称为“蜂蜜”。

10月20日,蜂蜜新国标正式实施,这就意味着在此日期之后生产的蜂蜜必须执行新标准,如果配料中含有除蜂蜜外的其他物质,则必须称为“蜂蜜制品”,否则

将被视为假冒。

### 支招 看国标购买蜂蜜产品更安全

看:把蜂蜜滴在玻璃上几滴,放在太阳下晒两三个小时,如果晒后摸着依然发软则是真蜂蜜,如果变得像糖块一样硬,说明这种所谓的蜂蜜可能是糖熬制而成。

尝:天然蜂蜜有天然的花香味道,入口细腻、回味无穷,甜润适中且非直甜,假蜂蜜没有天然的花香味。

闻:真蜂蜜有淡淡的天然花香、清香味。假蜂蜜闻起来有化学气怪味或水果糖味,掺入白糖或玉米糖浆则无任何味道。

市民最好到大型超市或专业的蜂蜜专卖店购买蜂蜜,同时要看好标准号。(摘自《大河报》)

**法国拉桐酒庄**

每天一箱酒,轻松赚大钱

加盟热线:400-6689013

选择拉桐,抓住财富,把握成功

诚招各县区加盟商

地址:信阳东方红大道信合中州国际饭店旁