

月饼与美酒“搭配”有讲究

中秋品尝美食重口感更重健康



中秋将至，国人向来把中秋赏月与品尝月饼作为家人团圆的一大象征。月饼味道很美，不过油多、糖多，属于高热量食物，所以在吃月饼时要搭配一款合适的葡萄酒，可以借助酒富含的丰富氨基酸、矿物质和维生素，来抵消月饼的油腻感，二者只要搭配得当，不仅可以提升口感，还有利于身体健康。

如今市面上的月饼种类很多，有莲蓉月饼、五仁月饼、水果月饼和蛋黄月饼等，那么在吃不同的月饼时，该如何配酒呢？下面就来看看月

饼到底可以与哪些酒达成最佳搭配。

1. 酒体丰满的甜葡萄酒

甜葡萄酒是莲蓉蛋黄月饼的最佳搭档。这种月饼甘甜可口，带有香甜的莲蓉酥，入口柔软饱满，可以让甜葡萄酒喝起来不会显得过于甜腻。这里所说的甜葡萄酒包括桃红葡萄酒、匈牙利托卡伊贵腐甜白葡萄酒以及西班牙的马德拉和雪利加型甜葡萄酒等。

2. 香槟和起泡酒

香槟其实是一种特殊的起泡

酒。对于那些用巧克力做馅料，外层为莲蓉酥的巧克力月饼来说，起泡酒无疑是它最完美的“情人”。因为起泡酒可以最大限度地衬托出巧克力的浓香顺滑和莲蓉酥的甜蜜酥脆。

3. 冰酒+豆沙月饼

由于冰酒甜度较高，因此很适宜与甜味很重的月饼搭配。豆沙馅儿的月饼甜味就较高，单独食用容易产生甜腻的感觉，如果可以为其搭配一瓶冰凉沁心的冰酒，很容易将甜腻感轻松消除。

小贴士

葡萄酒与月饼搭配的一个总的原则是：要选择带有甜味的、口感和香气相近的葡萄酒。如果月饼属于甜味，则酒要比食物的甜味略淡，否则体会不出酒中的水果甘甜。月饼若偏酸味，就用更酸的酒搭配，因为食物的酸度会消弱酒中的酸味，不够酸的酒会变得淡而无味。月饼若是特别甜，或者略有些咸鲜口感的，也可以选择一些口味较重的干红葡萄酒来搭配。

(杨华丽)



近日，周口法妃娜国际大酒店负责人带领员工来到东新区许湾敬老院，为老人们送上节日慰问品，让老人们过一个快乐祥和的中秋佳节。
记者 李寒 摄

有劲爆的美味您尽管说

“周口美食大搜索”栏目征集线索

□记者 梁照曾

本报于7月份开设的“周口美食大搜索”栏目以来，已经推出了5期周口的美味，不仅收到很多线索，而且让记者惊讶的是，当本报推出的美味见报之后，即被热心的周口食客们盯上，美味受到热捧。

为了让更多美味“飞”出寻常小店，本报特向社会各界征集美食线索，您身边若有值得推荐的美味，尽管给本报推荐，我们将一路追到底，将其“挖”出来，晒给周口的食客们。

给周口餐饮界增加更多珍品，同时也是一种商机，藏有美味的店家，请不要犹豫啦！

俗话说“酒香不怕巷子深”，但是现在酒香也怕巷子深，对餐饮业来说，也是如此。遗憾的是，目前周口餐饮界的很多美味因其主人宣传不到位，一直被雪藏，有的甚至直到关店歇业，还不为大众知晓，食客们为此常感叹万分。

美味线索征集办法：1.读者可推荐自己熟悉的，并认为好吃的美食及其相关的饭店、餐馆等，经营地点须

在周口境内。2.推荐品种：主食、菜肴、小吃、茶点、西餐等均可。3.推荐方式：读者可以拨打电话8599376 8599369，编辑短信发至13829412578 13592220015，电子邮箱发至zkwbmsb@163.com，邮寄信函至周口日报报业集团酒水餐饮部收。4.线索内容：推荐人的姓名及联系方式，所推荐饭店的名称、地点、电话及推荐美味的名称和特点。以上方式均可进行推荐。凡是推荐的美味被刊登到“周口美食大搜索”栏目，推荐人将获得本报提供的精美礼品一份。

粤海美食
粤海城承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。
粤海如意坊 吃100元返20元，实行送餐服务。
粤海城 8394980 杂家菜 8238936
美食广场 8275115 如意坊 8598566

东云阁大酒店
周口第一品牌 盘龙鳝
承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。
地址：周口中州大道 8686865

鸿运大酒店
包桌享9·7折 散点享9·7折
本店为自带食材的少数民族顾客免费烹制佳肴。
地址：五一路与交通大道交叉口路南
电话：8386166 6191266

周口美食风向标
欢迎特色餐饮店加盟
餐饮版电话：8599376 8599369

宋氏姐妹土豆粉
香辣绵柔
好吃不贵
地址：五一路育新路交叉口
加盟电话：13033945018

小肥羊
吃100元送100元餐券
(锅底和酒水除外)
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：8781998

重庆刘一手火锅
特别的风味 来自刘一手
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：7979777

春香园食府
吃杂粮美食
追求健康消费
地址：七一路与文明路交叉口南100米路东 电话：8267683

小码头家常菜馆
(原渔人码头)
味
变、环境不变、服务不变
80%新老菜价格下调 30%
地址：汉阳南路(原大闸路)
电话：8363555 8362555



月饼里的母爱

又是一年中秋至，每当这时，我总会想起童年时代吃过的月饼。在那段经济困难的岁月里，人口多，收入少，每逢过中秋，都是母亲用一双巧手为我们精心制作月饼，那种香甜、酥脆、美味的感觉，现在想起来依然让人回味无穷、难以忘怀。

中秋节这一天，母亲会早早地和好面，炒好芝麻，将桃仁碾碎后拌上白糖备用。为了给我们解馋，母亲还买来猪油渣碾碎，并放些韭菜、粉丝。当面发酵好以后，母亲先是将其分成大小均匀的块儿，接着包入不同的馅儿，然后用手掌心搓圆、按平，最后放在鏊子上烘烤。

我们站在一旁，眼睛紧紧地盯住鏊子，期盼着月饼快快出炉。一会儿，从锅盖的缝隙中透出一丝丝香气，我们便急不可待地说：“妈，月饼熟了！月饼熟了！”母亲说：“这才烙了一面，还要等一会儿。”她掀开锅盖，把月饼逐一翻个身，然后重新盖上锅盖。时间一分一秒地过去，我们都感到有希望了，便一人拿来一个小盘，准备放月饼。我们看看母亲，再看看鏊子，看看鏊子，再看看母亲。一条“馋虫”在心里痒痒地爬着，口水在舌根下慢慢溢出。

锅盖终于再次掀开了，香气顿时弥漫全屋，一个个小月饼金灿

灿、黄亮亮、圆鼓鼓，而且皮焦黄焦黄的，煞是好看。我们一个个摩拳擦掌、欣喜若狂，都争先把小盘伸到母亲跟前，母亲给我们每人放上一个并嘱咐我们：“刚出锅，太热，小心烫着！”我们也顾不了那么多，捏住月饼龇着牙吃起来。

母亲做的月饼外面酥松爽脆，里面香甜美味，品种多样，芝麻馅儿的、桃仁馅儿的，还有肉馅儿的，既好吃又可口。很长一段时间内，月饼成了我向小伙伴们炫耀的资本：“你们谁也没有我家的月饼多、品种全……你们家只有甜月饼，可是没有肉月饼！”当小伙伴们瞪大了眼睛羡慕地看着我的时候，我的虚荣心总会得到极大的满足。

到了晚上，一家人便在院中摆上桌椅，把预备好的西瓜、苹果、梨等水果用小刀雕成各种月亮的形状，然后摆上月饼、盛上丰盛的饭菜。就这样，一家人围着饭桌，在月光下尽情享用起来。

时光如流水般静静划过，一晃几十年过去了，岁月的刻刀在母亲脸上留下了深深的印痕。当皎洁的月光透过树影向大地洒下醉人的银辉时，我总会望着夜空中那一轮明月，想起故乡白发苍苍的母亲，想起母亲在鏊子上为我们做的月饼……

(翟杰)