

昔日国际名模 今日顶尖服装品牌创始人

马艳丽回周探亲

昨日接受《出彩周口人》采访组专访

□晚报记者 郭坤 文/图

本报讯 因为侄子、侄媳近日喜得贵子，荣升姑奶奶的马艳丽4月7日回到家乡向亲人表示祝贺。4月8日下午，百忙之中且身患感冒的马艳丽愉快地接受了《出彩周口人》采访组的专访。

对于周口人来说，马艳丽并不陌生。

现在的马艳丽，是Maryma高级定制品牌创始人、设计师、董事长，是世界顶级奢侈品牌的亲密伙伴。她创建的Maryma高级定制(Maryma Haute couture Lfd.)，以“隐忍的奢华”为品牌理念，秉承对生命的尊重，怀着热爱生命的心情，以创作艺术作品的态度来设计并制作一件件高级定制时装。其性感简约主义的设计风格，被全球高端客户和媒体所追捧。从美国音乐教父昆西·琼斯、英国球星大卫·贝克汉姆、好莱坞著名影星克里斯·塔克到中东王室，再到中外各界精英，Maryma高级定制已经拥有了众多全球顶级明星客户。

在成为服装设计师以前，她是T型台上的国际名模；1995年荣获上海首届国际时装模特大赛冠军，1998年荣获中国时尚大奖中



国十大名模首席，1999年荣获中国时尚大奖中国十大名模首席。

在成为国际名模以前，她是一名运动员，练过排球、手球、赛艇等多个项目，因在

一次赛艇训练中受伤，被迫结束运动员生涯。

在成为运动员以前，她是周口市郸城县一个农民家庭的普通小女孩，父亲是一

中学教师，母亲是一名农妇。

从一个淳朴的乡村小女孩到职业运动员，从职业运动员到国际名模，从国际名模到知名时装设计师，马艳丽的数次华丽转型，很好地诠释了她至今仍相信的那句话：“生活告诉我们：只要你努力，就会有奇迹。”

集美丽、智慧、时尚于一身的马艳丽，除成功开创Maryma高级定制系列，还热心各种公益活动。她是“幸福工程——救助贫困母亲行动”的形象大使，多次前往西部走访贫困家庭捐款、捐物，还带动身边的朋友一同加入“幸福工程”。她连续当选第九届、第十届全国青联委员。她积极支持、捐助大学生校园活动，在广大学生和青年当中树立了正面、健康向上的形象，被誉为美丽、智慧、时尚、成功的中国新一代青年女性代言人。

工作繁忙的马艳丽极其恋家，尽管她时常要连轴转地亮相于商业活动、公益活动、大型秀场，但每一年的春节，她都要返回郸城老家陪同家人一起过年。

已经是成功人士的马艳丽对于生她养她的周口故土充满着很深的感情，“只要周口需要我，我将不遗余力地为周口作出我最大的贡献”。

市慈善总会作表率

“一日捐”现场募集 11900 元

□晚报记者 郭坤

本报讯 今年我市的“扶贫济困一日捐”活动已经启动。作为此项活动的牵头单位，市慈善总会以身作则，于4月8日上午举行捐款活动，现场募集爱心款11900元。

当日上午，市慈善总会二楼会议室室内爱心洋溢，市慈善总会领导朱岫峰、程继先、王庆枫、刘家珍、白明宽、张耀荣各自拿出爱心款投入捐款箱。在老领导的带领下，工作人员也纷纷把各自的一片爱心投入捐款箱。

正要把爱心款投入捐款箱的工人

员刘灿表示，作为市慈善总会的工作人员，他应该积极参与，带动更多爱心人士为慈善事业奉献爱心。“虽然我捐的钱不多，但代表了我的一片心意，积少成多，希望大家共同奉献爱心，帮助有困难的人。”

“在场每个人的捐款都超出了自己一天的工资额度。”市慈善总会相关负责人告诉记者，因工作没有进行现场捐款的工作人员也委托他人进行了代捐。他呼吁社会各界人士积极参与“扶贫济困一日捐”活动，力争使今年的善款募集有新的突破，帮助更多有需要的人。

我市 2015 年征兵工作全面开始

应征报名时间截至 8 月 5 日

□晚报记者 朱东一

本报讯 周口市人民政府征兵办公室传来消息：今年网上兵役登记和应征报名工作4月1日起全面展开，适龄男青年可登录“全国征兵网”(网址：<http://www.gfbzb.gov.cn>)进行兵役登记，之后按照当地兵役机关的安排，对登记情况现场审核确认和初检初审。

《兵役法》规定，每年12月31日以前年满18周岁的男性公民，都应当在当年6月30日以前，按照兵役机关的安排进行兵役登记；应服兵役义务的公民有拒绝、逃避兵役登记和征集等行为的，由县级人民政府强制其履行兵役义务，并可依法追究法律责任。

任和处以罚款；机关、团体、企事业单位和其他社会组织，应当依法组织或督促本单位男性适龄公民参加兵役登记。

往年已经参加过兵役登记、今年年满22周岁以内（1993年1月1日以后出生，大学生放宽至年满24周岁）的男青年，应当登录征兵网进行兵役登记核验。网上兵役登记时可同时申请参加今年应征报名，也可申请暂缓应征。今年12月31日以前年满17周岁的高中（含中专、职高、技校）毕业生，本着自愿原则也可参加今年的兵役登记和应征报名。

适龄男青年可登录“全国征兵网”，也可拨打0394-8176118进行咨询。

线索提供 张中强 刘燕杰

茅台为啥这么牛 和这七道密码密不可分

说到国酒茅台，可是一张响亮的中国名片。爱酒之人切身体会的茅台酒多是饮前饮后的感受——空杯留香、酒不上头。然而你是否知道茅台独特的生态环境、酿造工艺，为什么它一直保持53度，还有藏在赤水河边的那些神秘发酵菌群……今天，就让我们深入茅台，揭开你不知道的国酒秘密。

神秘菌体

据民间传闻，茅台酒的酿造，依赖于空气中的神秘菌体，该菌体仅存在于茅台酒窖方圆数百米的上空，任何迁移式的仿制，都无法再现。其实这种神秘菌体就是茅台镇的微生物群。

茅台三面环山，沿赤水河而建，如同一个天然的酒缸，虽然人在其中会有点无风吃过的感觉，但却是酿酒的好环境。茅台酒厂上空的多种微生物更是得以合理分布、有效生存与大量繁衍，造就了一个相

对封闭、有利于酿酒微生物生长的小环境，使得空气中活跃着大量的微生物群，这些小精灵般的微生物，在茅台酒开放式发酵过程中被充分网罗到曲醇和酒醅里，从而使得茅台酒香气成分多种多样。

紫色土壤

上世纪60年代，中国科学院南京土壤研究所的专家曾专程赴茅台考察，结论是“茅台这种紫色钙质土壤全国少有，是茅台酒生产的重要基础”。

茅台广泛发育着的紫色土层，酸碱适度，特别是土体中砂质和砾石含量很高，具有良好的渗水性。因而无论地面水和地下水都通过两岸的红层流入赤水河中，既溶解了红层中多种对人体有益的微量元素，又经过层层过滤，滤出了纯净无毒、香甜可口的清冽泉水。

根据原产地保护规定，国家质量监督部门今后将专门对占

地约7.5平方公里的茅台酒原产地域进行保护与监控。

重阳投料

与其他白酒几乎一年四季都投料不同，茅台酒采取的是与赤水河自然变化相吻合的季节性生产，以一年为一个生产周期，自古严格恪守传统的端午踩曲、重阳投料。

每年端午节至重阳节，由于降雨冲刷，赤水河水呈现棕红色，茅台酒生产恰好用水极少；到了重阳节至翌年端午节之间，河水变得清澈透明时，茅台酒的下沙、蒸煮又需要大量用水。其中“天人合一”的奥妙，令人称奇。

5年周期

如果说茅台酒具有独特的地域和特殊的原料是自然天成之作，那么茅台酒独特的酿造工艺就是能工巧匠之妙。一瓶普通茅台酒从投料到出厂经过30道工序165个工艺环节的锤炼，至少要5年时间。

茅台酒以优质高粱为料，上等小麦制曲，每年重阳之际投料，采用与众不同的高温制曲、堆积、蒸酒，轻水入池等工艺，再经过两次投料、九次蒸馏、八次发酵、七次取酒、长期陈酿而成，生产周期长达八九个月，再陈贮3年以上，勾兑调配，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，才准装瓶出厂，全部生产过程近5年之久。所以，一瓶刚出厂的普通茅台酒，在厂内至少已经存放了5年。

白酒融汇

茅台酒质晶亮透明，微有黄色，酱香突出，饮后空杯留香持久不散，现已知香气组成成分多达300余种。

茅台酒陈酿结束后，按照色、香、味俱佳的目标，以酱香型为主，窖底香、醇甜香两种香型为辅，还要用将至少七八十种，乃至上百种，不同浓度、不同轮次、不同酒龄的各种单型酒予以融汇，通过最后这项茅台酒生产的

特殊工序，才能成为终极成品茅台。

53 度奥秘

酿造好的茅台酒，酒精浓度是53%左右。

据科学验证，这一浓度的酒精分子和水分子结合最为紧密，是世界上所有蒸馏酒中最科学的酒精浓度。加之茅台酒还要经过长期贮存，所以结合更加牢固。同时，茅台酒随着贮存时间的增长，游离的酒精分子越来越少，对身体的刺激也就越小。

“绿色”之酒

茅台酒生产的投入产出比为5:1，即5公斤原粮只生产1公斤基酒，是天然的发酵产品，不添加任何外来物质，完全靠用不同轮次、不同酒度、不同酒龄的酱香、醇甜、窖底香3种典型体酒，精心勾兑而成。茅台酒是中国白酒唯一的一集绿色食品、有机食品和原产地保护认证于一身的食品。记者 张海华 通讯员 金代彦