提供牵手大舞台 成就美满好姻缘

“禧龙阁”助阵“微情书”征文大赛 搭起“七夕鹊桥会”

□记者 梁照曾

本报讯 8月20日，禧龙阁庆典饭店作为周口市直青年联谊会暨“微情书”征文大赛颁奖典礼仪式的活动地，盛装打扮“七夕鹊桥会”，让年轻人在这所民族风情的清真饭店里，边感受美食，边寻找梦中情人，过了一个精彩的七夕节。

位于市交通路长途汽车站内的禧龙阁庆典饭店是周口知名的清真饭店，也是锦绣江南的姊妹店，还是以承接喜宴婚宴等五大宴席为主的老品牌饭店。禧龙阁庆典饭店一直致力于菜品的传承、研制和开发，综合了豫菜、沪菜、杭帮菜风格的佳肴一直受到我市美食爱好者的青睐。关心和参与公益活动也是禧龙阁庆典饭店开展企业活动的一部分。

禧龙阁庆典饭店倾情相助此次“微情书”征文大赛颁奖典礼，于一个礼拜前就开始准备“七夕鹊桥会”，调试设备、布置场地、培训人员、户外宣传……为赴“七夕鹊桥会”的青年男女提供了一个浪漫温馨的约会场所。作为婚庆及宴席的重要活动地，多年来，禧龙阁庆典饭店无论从灯光舞美设计，还是服务等都有一套成功的经验，而当天“七夕鹊桥会”上浪漫温馨的氛围让青年男女大呼舒心。

充满青春、阳光、浪漫、温馨的“七夕鹊桥会”和飘着清香的美食完美结合，为本届“微情书”征文大赛活动增添了美的色彩。正如禧龙阁庆典饭店负责人王锦祥所言：“但愿这里的男士女士在美丽浪漫的七夕节里都能找到自己的梦中情人，找到一生的幸福，记着，这里是你们的寻梦地！”

葡萄王国的营养高手

葡萄是世界上最古老、分布最广的水果之一，有成千上万个品种。八九月份正是葡萄上市的时节，市场上热卖的葡萄个个都是营养高手，它们到底有什么区别呢？下面，西北农林科技大学葡萄酒学院房玉林教授就为你介绍葡萄的“家族谱”。

巨峰：消炎降脂

成熟的巨峰葡萄果实呈紫黑色，果皮较厚，果肉较软，口感酸甜。其含有丰富的白黎芦醇，具有辅助降血脂、消炎等功效。新鲜的巨峰表面有一层白色的霜，用手一碰就会掉，所以，没有白霜的葡萄可能是被挑挑拣拣剩下的，果梗硬粗甚至有和锈一样东西的葡萄是用膨大剂处理过的，粒大的巨峰不一定好。

玫瑰香：抗自由基

玫瑰香葡萄成熟后果实呈紫黑色，甜而不腻，具有浓郁的玫瑰香味，建议连皮带籽食用，可鲜食也可制汁。玫瑰香葡萄的皮中富含的原花青素抗氧化性强，有助消灭自由基和抵抗衰老。新鲜的玫瑰香葡萄果梗硬朗，果梗与果粒之间比较结实，库存时间长的玫瑰香葡萄，果粒就摇摇欲坠了。

无籽露：促进消化

无籽露葡萄（学名无核白）果粒较小，成熟时果皮呈黄白色且薄而脆，果肉呈浅绿色半透明。无籽露多用于晾制绿色葡萄干，其中含有酒石酸，可帮助胃肠道消化。另外，其含有的膳食纤维能吸附肠道壁的毒素，促进排毒。挑时尝一下一串葡萄最下面的一颗，如果它很甜，则整串口感都会不错。

马奶：补充糖分

马奶葡萄的果粒呈椭圆形，比无籽露的大一些，内有籽，外皮绿色较薄，果肉呈绿色，较硬，吃的时候可连皮一块吃，口感甘甜多汁。其所含有的葡萄糖易被人体吸收，人体出现低血糖时，若及时饮用马奶葡萄汁，可很快缓解症状。挑马奶葡萄时，可将葡萄剥开，葡萄籽呈褐色，成熟度较高。

红提：软化血管

红提果实成熟时呈红色或紫红色，果皮厚，肉质坚实而脆，细嫩多汁，香甜可口。其中含有的酶类，有研究表明可以通过减缓血管壁上胆固醇的堆积而保护心脏，增加血管韧度。超市卖的红提一般都在保鲜袋中，买时可以闻一闻，坏的红提会产生酒精的味道。

康可：延缓衰老

康可葡萄成熟时，果实呈紫黑色，果皮较薄，口感酸甜，出汁率很高，一般用来制作高级葡萄汁。康可葡萄所含的总酚是公认的抗衰老效果最好的强抗氧化剂之一，康可葡萄的果皮（有色品种）和葡萄籽中总酚的含量高于绿色葡萄。

（据《生命时报》）