

三楂红“圆梦专车”开往四川 贾泽英圆了44年来的“回家梦”

链接

登封三楂红酒业有限公司 简介

登封三楂红酒业有限公司是国内专业从事山楂酒生产的一家新型企业,位于少林武术发源地——中岳嵩山(河南·郑州)。公司以登封市委、市政府组织的科技工作周为平台,与河南省食品工业科学研究所和北京市营养源研究所技术合作,于2005年12月11日成立,设计生产能力1800吨,职工85人,高级工程师5人,专业技术人员13人。

据《黄帝内传》载:“王母会帝于嵩山,饮帝以护神养气,金液流光之酒,又有延洪寿光之酒。”中国科技大学张居中教授对8600年以前河南贾湖遗址中陶器碎片上的残留物进行碳14断代测定,确认山楂是最早入酒的水果。

而三楂红酿三种山楂之精华,具有“健胃降脂抗衰老”之美誉,乃佐餐之佳酿,圣山之琼浆,养生酒之魂。三楂红除了含有山楂的营养和功能外,还有发酵过程中产生的有益成分。经检测,三楂红酒中含有多种对人体有益的营养成分,其中包括有机酸、氨基酸、维生素、多酚、无机盐等,这些成分都是人体所必需的,对于维持人体的正常生长代谢是必不可少的。

3种山楂分别是:嵩山野生山楂,又称牧狐狸,花期5~6月,果期8~10月;豫北红:从太行山区引进的农家品种,3月下旬萌芽,5月上旬开花,果实9月底成熟;大金星:引进山东的农家品种,10月中旬成熟。3种山楂完美结合在一起,享尽大自然的恩赐,利用传统工艺和现代先进的生物技术,完全保留了3种山楂的药用成分,使山楂独特的养生功能得到充分发挥,真正满足了消费者对健康饮酒的需求。

嵩山甘露在三楂红的基础上采用了蒸馏、复馏、老君洞洞藏等工艺,为中国,也为世界开创了一个新酒种,无论香气还是口感,都在继承中国名酒、世界名酒传统优点的基础上更加完美,酒香优雅自然,入口柔润和谐,饮后余香悠久。

为了生产高品位、高质量的三楂红系列养生酒,公司又聘请了国家酿酒专家陶立成作为技术总负责人。

几年来,公司由小到大,完全掌握了山楂酿酒的核心技术,山楂发酵酒生产技术达到国内领先水平,山楂蒸馏酒生产技术属国内外首创,市场网络已初步形成,产品深受消费者青睐。



三楂红董事长李双银看望贾泽英



贾泽英和妹妹嫂嫂在一起



贾泽英见到哥哥

“我要到地里去看看我的麦子,是不是该收割了,下午我还要去接孙子孙女放学。”5月19日,刚从四川回到白坪乡寨东村的贾泽英,心情显得轻松又兴奋。

44年前,贾泽英经媒人介绍,从四川渠县远嫁到河南登封。结婚后,因家庭贫困等原因,一直没有回过娘家。她说:“我的梦想是回娘家看看自己的亲人。”

5月16日,登封三楂红酒业有限公司派出“圆梦专车”,载着贾泽英夫妇一路开往四川渠

县。贾泽英见到了44年未见的哥哥、妹妹,见到了三嫂、侄子、侄女等一群从未谋面的家庭新成员。

“见到他们,这么多年来的心愿了,晚上终于可以安稳睡觉了。”回到登封家的贾泽英说,她留下了所有四川亲人的电话,想念亲人了就可以打电话。

记者 袁建龙 登封时报 刘俊苗
刘少利 文/图