

会稽山腹地王坛镇附近有个叫舜皇村的小地方,那里不仅山水美,而且生产的有机茶在一线城市热销。这里民风特别好,村民夜不闭户,尤其是“百善孝为先”的传统思想在村民脑子里根深蒂固,小小的村子里有着许多动人传说。

我们慕名前去访茶。小村子在一片雾中若隐若现,好似仙境一般。若不是隐隐约约传来的鸡叫声,根本发现不了有这样一个村子。这让舜皇村更增添了一层神秘色彩。一个村民告诉我们,虽然舜皇村不大,但这里的人做的事却不小,其中大越山农有机茶专业合作社就是一个代表。而主其事者做事低调,连名字也不轻易告诉他人,因此,我们只能称他为“茶园主人”。

“茶园主人”是个远近闻名的孝子,可更让人尊敬的是,他靠勤劳致富,但也沒有忘记乡邻,目前正在全力推进一个计划,带领周围乡邻去种有机茶,走共同富裕之路。所以乡亲们都很敬他、认他。

会稽山是名闻遐迩的茶乡,舜皇村更是茶乡中的茶乡,这里的土地没被污染,几百亩茶园显得郁郁葱葱,这也就难怪有灵性的许多鸟雀在这里安营扎寨了。种植有机茶的山地,水质、空气、土壤必须符合国家相关标准,不能有任何农药污染,投资大,见效慢,要经过七八年的精心培育才能上市。虽然这些年来,国家大力倡导生产安全健康的有机茶,可是由于有经济风险,专业生产有机茶的并不多。“茶园主人”敢想敢做,毅然投资有机茶生产,经过几年发展,其有机茶专业合作社已是绍兴地区最大的有机茶生产基地。当年种有机茶时,有人建议“茶园主人”给树苗施化肥,这样可以缩短树苗生长周期,促使它们快速成长,三年茶树就长大了,此时,即使去检测中心检测,也很难发现什么问题,茶叶照样上市。对于这样“两全其美”的事,“茶园主人”却摇摇头说:“既然选择了走生产有机茶这条路,就必须按照有机茶的生产规矩来做事,这是不能含糊的。如果为了早日挣到钱,采取这种拔苗助长的方法,这不是弄虚作假吗?要是这样的话,连老祖宗都会伤心的。”

由于有机茶茶园一年只采一次明前茶,产量很低,造成了茶园加工设备大多是闲置的。这时远近的茶农就想到了利用这套好设备,一到采茶季节,就纷纷和“茶园主人”联系,想将茶叶拿来加工,结果,被他统统回绝。他说:“我的设备是专门生产有机茶用的,怎么可以加工普通茶呢?”三年前一个老板不死心,软磨硬泡地对他:“谁知道你的设备加工过普通茶?你怕有污染,加工好以后,我们可以对设备进行处理啊,费用由我出。你这样死板,光加工费就要损失好几十万。你好好算算吧。”这笔账,“茶园主人”怎么会算呢?只要头一点,几十万马上到手。说实在的,由于投入大,资金对他来说始终紧张。“可就是再需要钱,也不能这样做啊!”面对如此倔犟、固执的茶农,对方只好苦笑。

向来对父母言听计从的“茶园主人”,有时候居然也会“抗命”。村民告诉我:一天,一个亲戚在母亲的陪同下来和“茶园主人”商量,准备将一批茶叶放在他的冷库里,否则茶叶不能保鲜,损失就大了。善良的母亲只是想帮帮这个生活比较困难的亲戚,她不知道普通茶和有机茶是不能放在一起的,因为会污染,也违反有机茶生产销售的安全规定。一边是母亲是亲戚,一边是规定是原则,怎么办?最后,“茶园主人”坚守住了规则,但同时,他通过关系,找到一家可以存放普通茶叶的冷库,帮助亲戚渡过了难关,也让母亲高兴了。

北京、苏州两个茶商慕名而来,称:不用茶园出一分钱给大越山龙做包装,不过附带一个条件:所有产品必须交给他们销售。谁都认为这是好事,可“茶园主人”还是摇摇头。他心里清楚,这是利用他的品牌进行炒作,然后以暴利销售;当初自己生产有机茶,不就是要让普通百姓也能喝上没有污染、安全的茶吗?他对茶商说:“我喜欢实实在在地宣传有机茶的好处,让更多人了解和喜欢,但如果借机炒高价格,我不做,也反对。”

我们很想会一会这个讲孝道又实在的“茶园主人”。一个村民说,他一早就带了一帮村民去了茶园。我们也正想去有机茶基地看看,可是奇了,此时种满茶叶的山头上蓦然起了雾,而且很快越来越大,越来越浓,一会儿整个茶园竟然都被大雾笼罩了……

吃出一朵昙花

不要一看到“腐”便想到变质败坏,就好像“恶之花”能亮瞎眼睛的是花,食物之腐所酝酿的美也能够让你的舌头在某种味觉上打个“蝴蝶结”。

经过这个转弯路口的时候,“蝴蝶结”毫无征兆地飞起来了,不单单是我的,还有很多人的。有一种新鲜的又腐败的、香的又臭的、熟悉的又陌生的气息,忽明忽暗地扑鼻而来。循着这股气息,不知不觉有二十多人聚到这刚刚开业的南北土产店里。说是南北土产,除了木耳菌菇等干货,店里的其他货物都是南方的,尤以南方的糟熏腌酱食品为多,宁波的重盐龙头烤、咸目鱼蛋、绍兴的醉螺醉螃蟹、启东的腌渍海蜇、扬州的酱菜、金华的火腿、桂林的剁椒、长沙的腊肉……且都是开坛零售,那股奇怪的味道就是由这所有的南货合成的。

“不过保质期不算好东西”,是一位北方人对南方美食的评价,也道出了南方美食的特点,那便是一个“腐”字。

“腐”是一种状态,淡定地将每季吃不掉的,或者一年中最好的食物,经过盐腌、酱渍、醃糟、烟熏,进行自然发酵,慢慢长出些微益生菌,最后制成各种腌腊制品,在淡季和食物短缺的时候细水长流地享用。南方温暖多雨,物产丰饶却又容易变质,经过“腐”的过程,食

口臭口干 对因治疗是关键

熬夜、烟酒过量、饮食肥腻、精神紧张、年老体弱都会产生内热,出现口干、口臭、口腔溃疡、胃灼热痛、肠燥便秘等症状。这是由于人体胃中积热,气郁化火,久而灼伤津液,使津液代谢失常,即中医常见的阴液(血、精、津液)亏虚(损),即胃液、肠液、唾液等腺体内外分泌障碍或不足,产生胃灼热痛、口腔溃疡、口干口臭、肠燥便秘,加重身体对糖脂等营养消化代谢的压力,危害脏腑腺体。所以长期口臭口干,应及时加以治疗。

患者可选用“养阴口香合剂”独有滋阴生津,清热泻火,行气消积三管齐下:改善津液代谢,即唾液、胃液、肠液等腺体内外分泌功能,阴液充裕可以滋养脏腑;清热泻火可排除虚火内热;行气消积,使气机顺畅,疏肝解郁,加强消化功能。

“养阴口香合剂”贵阳名牌,国药准字专利产品,精选贵州珍品金钗石斛:善补阴虚,补五脏,强阴益津。配以12味地道药材,30ml,量足药好。治疗口臭口干、口腔溃疡、牙龈肿痛(牙周炎)、肠燥便秘、胃灼热痛等症。有糖耐量异常者代谢功能患者可按说明书使用。建议患者按疗程使用,调整生活习惯,效果更佳。4天一疗程,一般1-2疗程,重症加量,延长疗程。“养阴口香合剂”养阴生津、健康口气!

“养阴口香合剂”贵州万顺堂生产,全市各大药房有售(建议服用4—6盒)

批准文号:国药准字 z20025095
黔药广审(文)2014030040号 上海
备案号:2014年4月3日 请按药品说明使用或在药师指导下购买
电话:62041665



美食物语 / 好吃周刊

新民晚报

腐生活

物不仅过了新鲜的保质期依然可以食用,而且会变得滋味深刻,这大概是南方人的祖先在丰富食物品种和口味方面的一大贡献,也培育出了带有浓烈地域特色的饮食基因。店里攒动的人头几乎都是带着一点头南或西南口音的“食腐动物”,其中最最让人惊讶的是一位讲上海闲话的老者,他指定要一种云南出的如半块板砖一样厚重的腐乳,这是我迄今为止所见到的体量最大的腐乳。他一买就是十块,过秤一算,价格是35元。

啥味道?好吃哦?咸不咸?辣不辣?面对周遭惊诧的询问,老者自述曾经到云南当过插队知青,虽然回到上海已经三十多年,但是对那里出产的这种以芋艿为原料做成的腐乳甚是想念。他说当年的知青生活艰苦异常,最困难的时候连咸菜都难以弄到。逢年过节的时候,几位昆明知青从家里带来的这种腐乳,成为他们拌饭的奢侈品。

在所有“腐”的食物里,这种被南方人叫作乳腐北方人叫做腐乳的应该算最典型的腐品了。标准的乳腐是用豆腐干类的“白坯”为原料的。小时候寄居浦东亲戚家,见过一次他们自家做乳腐的过程:将四方的豆腐白坯均匀留出空隙码在一只铺着白细布的大团箕里,再撒上一种像酵母一样的霉菌,放在阴凉的回暗房里。不几天,豆腐上面就长

华夫饼最近红了。借着韩剧的东风,上海的街头开起了各种主题的咖啡店,而主打的就是各色堆满水果和冰激凌的华夫饼。

昨晚正好看了《凯利日记2》的最后一集,多利特和爸爸在厨房一起吃东西讨论着爸爸对叛逆的自己和对优等生姐姐的要求为什么不同。乍一眼,我都觉得自己看错了,一样是华夫饼,盘子里的简直称得上是光光秃,多利特使劲地挤了一些花生酱,才切开吃。

曾经窝夫、格子饼、格仔饼,这些形象生动一听就能知道在说华夫饼的名字,你已经很难

出了白毛,在短短的两三天时间里,越长越多,看上去非常可怕。我以为是坏掉了,但是,家里人却显得非常高兴。等到一层厚厚的白毛像小棉被一样将豆腐还全覆盖住了,就叫来一位年长的邻居婆婆,她用戴着手套的手将豆腐上的白毛一一揉搓一番,再淋上她调好佐料的几碗泛着酒酿味道的水,然后又用白布蒙上。过几天,她再来看看,就叫家里用人用坛子将这些豆腐装起来,再倒上一些调味过的料酒,说过两天可以吃了。一天,吃早饭的时候,桌上就有了这豆腐,我一尝,非常糯,有点咸,有点鲜,酒香浓,叫道:是乳腐啊!一起的小伙伴都笑我“上海小囡囡”,因为那时候,浦东人把它叫做“霉豆腐”。

从小到大吃过的乳腐不下十几种,唯独这芋艿做的乳腐还没有吃到过,它会有怎样的口感和味道呢?



美味大看台

文 / 周嘉琪

有个性的华夫饼

在咖啡店里见到了;而现在摩尔庄园、缤纷假日、热带水果派对,才是时下吃得开的新名字,当然端上台面的时髦华夫,那饼呢,一定是没有上面堆砌的配料来得精彩。

看着画有浓重朋克眼妆的多利特嚼着最原始的华夫饼,突然觉得她叛逆得太过保守,而华夫饼的那个简单实在是太个性突兀,一点都不真实。

8424好瓜热卖，
网上订购一箱也能免费送上门！

爽脆皮薄、汁多清甜、红瓤黑籽，是上海本地著名南汇8424西瓜的三大显著特点。不过，一分钱钱一分货，街头小贩以每斤两三元钱低价销售的大多数并非是真的“南汇8424”。实际上，受地域种源的限制，8424西瓜只占上海西瓜总产量的1/3。

为杜绝假冒，浦东的品牌西瓜今夏继续组团打品牌，推出浦东品牌瓜果联销平台。5月10日起，品牌8424西瓜上市热卖，要吃好瓜，认准浦东新区农协会品牌专业委员会独家授权使用的南汇8424西瓜原产地联合品牌商标，再扫一扫西瓜上粘贴的二维码防伪“身份证”哦！

8424西瓜美名何以得来？

据浦东农协会会长陈文泉介绍，1984年，中国工程院院士吴明珠教授从众多品系中筛选出第24品系，定名8424。南汇沿海地区昼夜温差大，土壤呈沙性，“南汇8424西瓜”迅速成为上海当家品种，屡获全国南方西瓜早熟品种评比一等奖、第二届中国农博会金奖等殊荣。

因为“南汇8424”味道嗲，牌子响，假冒者众多。为保护品牌声誉和消费者权益，由浦东农协会品牌专业委员会牵头，上海桃咏桃业专业合作社等16家生产南汇8424西瓜的龙头企业共同组建南汇8424西瓜品牌合作联社，共同使用南汇8424西瓜注册商标。

16家成员单位占浦东西瓜种植总面积的1/10，实行“三个企业联盟标准”“六个统一”，即统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一包装标识、统一零售指导价。所有品牌好瓜都将粘贴二维码身份证，消费者只要用手机“扫”一下，就能知道每只西瓜的生产企业名称、农残检

测、种植户、质量监督电话等产销全程信息。二维码不能重复使用，一瓜一证，杜绝假冒。

优质正宗的南汇8424西瓜怎能错过！

今夏，两只装南汇8424西瓜市场零售指导价每箱为110元，四只装零售指导价每箱为170元，与2013年持平。

南汇8424西瓜品牌合作联社的品牌好瓜今夏第一次“触电”上网，在浦东品牌瓜果联销平台的一号店和淘宝直营店销售，消费者只要搜索“桃咏”，就能找到直销平台，除了享受“线上购买、一箱免费送货上门”的便利服务。

■透露一个小秘密，7月20日前上网购买预售券，还有优惠哦！

喜欢亲手挑选的食客，也可以前往黄浦区蒙自西路菜场14号、浦东惠南镇听悦路639号、浦东新场镇新环西路605号等16个生产基地和特约经销商实体店购买，或联系浦东新区优质农产品展示展销中心（热线电话：4008-215-822、2097-7008），也可登录浦东农协会官网查询生产基地等详情，网址：www.pd-nxh.com。