

满城尽喝“黄金溪”

“白沙溪”黑茶成中秋时尚礼品

茶叶市场从来不缺少奇迹：西湖龙井500克拍出18万元的天价，河南高端信阳毛尖500克售价13万元，四川“熊猫粪便茶”22万元价比黄金，最新的奇迹属于湖南安化黑茶——珍品“千两茶”在第五届中国茶叶博览会上售出200万元的天价，堪称“黑色黄金”。

如今这股奇迹引发的后续效应正在上海日益体现，随着湖南黑茶进入人们的眼球，上海“品黑茶”的小圈子也在慢慢扩大。据了解，虽然黑茶进入上海市场时间不长，但已在注重身体健康的市民中培育出了忠实的消费群。

作为中国黑茶的发祥地，湖南紧压茶的摇篮，“白沙溪”创造了黑茶史上的数个第一：1939年的第一片黑砖茶，1953年的第一片茯砖，1958年的第一片花砖茶……是当之无愧的黑茶“一哥”。上海白沙溪茶业有限公司董事长、总经理王健表示，“白沙溪”进入上海后，考虑到上海市场的高端需求，由白沙溪厂的制茶大师、国家非物质文化遗产传承人——肖益平先生历时一年多研发，成功推出了高端黑茶——“黄金溪”系列产品。“黄金溪”突破了黑茶制砖的技术限制，选用了一级一等原料，泡茶后，汤色橙红带艳，明亮见底，置于玻璃杯中，仿佛一杯存放多年的红酒。让人不由得感慨，欣赏“黄金溪”的汤色，是一种美的享受。一入口中，顿觉香气醇正，滋味浓厚，回味甘甜。

更令人称奇的是，“黄金溪”黑茶内的金花含量也更多。据介绍，金花是一种罕见菌种，此前只在灵芝上发现，能将茶叶中的普通物质转化成对人体有益的物质。在制茶工艺上，黑茶内金花含量的多少，已经成为衡量黑茶品质高低的重要标准。为使“黄金溪”茶品内的金花含量更多，白沙溪茶厂一方面秉承传统的“发花”工艺，另一方面不断创新，采用新科技手段，使“黄金溪”茶品中长出的色泽金黄、形似米粒的



金花显得尤为茂盛。这使得“黄金溪”在口感味醇甘甜的同时，又增强了黑茶的独特功能。

除了口味醇厚，有益健康，黑茶存放时间越长，味道越醇，更能将保健功能发挥。“黄金溪”内金花含量较高，完全能够做到存放越久，香气越纯正，口感越醇厚，汤色越透亮，茶品越珍贵，买回家放上三五年后再喝更划算。

免费品茶地址：
浦东板泉路953号（上青城队对面）
电话：68329979
浦西洛川中路570号（大宁茶城对面）
电话：53937616

金色年华 梦想不动摇

同样的金色年华，与出身普通家庭的年轻人相比，职场里大大小小的“富二代”可谓含着金钥匙，他们总会让辛劳的普通职场青年心里荡起波浪。

从天而降的好职位，过从优越的生活，口中流露的社交故事……让我们在羡慕其职位、金钱与人脉的同时，也反感他们带来的职场麻烦，警惕他们会占据或阻塞自己的职场上升渠道。最可怕的是，职场“富二代”的存在，可能会慢慢改变自己的人生价值观，最终模糊原定的职业路径与梦想。

实际上，“富二代”中虽有不学无术、声色犬马的堕落者；但更有热爱学习、做事认真努力、为人礼貌干练的优秀者，他们在生活圈中所得到的眼界与心胸，在光彩背后所付出的心血，是值得普通年轻人去了解

借鉴，并学习弥补的。

不妖魔化别人的同时，更应对自己有信心。每个职场人都有自己独特的技能与优势。一方面社会越发开放多元，机会变得更多；另一方面“富二代”也会有能力上的缺陷。所以只要坚定自己的职业规划，普通青年依然能找到属于自己的上升空间与美好未来。

欢乐的聚会上，白酒、洋酒、啤酒、黄酒各有爱好者，互为尊重。职场人也是一样，与其羡慕别人，不如把握好自己。当你打开这瓶金色年华的好酒，赞其浓香，品其甘味时，不妨想想雪白的大米变为琥珀色晶莹的酒液，需要在酒窖里静静等待多少个日日夜夜。

金色年华，梦在前方。走自己的路，绝不动摇信念，坚持总会发光。

（金色年华酒精度≥13.5°vol）



邂逅马来西亚白咖啡

几年前，偶有朋友去马来西亚带回一袋咖啡，微苦中带点香甜的感觉，慢慢从舌尖舒展至全身，回味无穷，与日常所喝的咖啡风味相异，问起朋友，才知是马来西亚特有的白咖啡，自此不能相忘。

白咖啡起源于马来西亚怡保市，约有100多年的历史。白咖啡，并不是指咖啡的颜色是白色的，而是采用特等咖啡豆及特级的脱脂奶精原料，经中轻度低温烘焙及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱，去除高温炭烤所产生的焦苦与酸涩味。

我花了几个月时间，在马来西亚品尝了数十种白咖啡，最难忘的依然是朋友带给我



的COMBYWIDE可比白咖啡。可比公司全球拥有超过10000个零售商，生产的COMBYWIDE可比牌白咖啡有多种口味，外包装上均有清真食品标识，这也是马来西亚货品独有的。原味、卡布其诺、摩卡、三合一市场价每袋69元，原味特惠价38元，其余优惠价48元，每袋600克（40克*15条）。另有无糖口味，每袋450克（30克*15条），优惠价48元。冲泡时加200克的热开水，既方便，又能品尝到类似豆磨咖啡的口感。

微风

备注：上海地区配送，货到付款，3袋以上免运费，电话：62173974, 13916501360

经销商：上海腾羽实业有限公司

中秋国庆 宴请、馈赠宾朋之酒中上品

高端荣氏家族酒闪亮登陆上海

贵州茅台镇五星酒业集团荣誉出品

很多人都有这样的共识，平日里送出了不少礼品，也收到了不少礼品，但很少有礼品对人们有实际意义的，节日送礼，送什么才能真正送到别人心里？“荣氏家族酒”真正做到：真品牌、真讲究、真放心、有档次！

贵州五星酒业集团茅台镇五星酒厂精心打造的高端“荣氏家族酒”登陆上海，并在申城开出第一家专卖店。

“荣氏家族酒”以茅台镇本地优质红高粱和大曲酱香的传统工艺精心酿造，两次投料，高温堆积，经九次蒸煮，八次发酵，七次取酒，长期窖藏，精心勾兑而成，酒质香醇味美，具有酱香突出，回味悠长，空杯留香的特点，是宴请馈赠宾朋之酒中上品，具有一定的收藏价值。

数年前，荣氏家酿与驰名中外的茅台镇喜结良缘，强强联手，“荣氏家族酒”兼具两系优点，成为酒业的一匹黑马，后来居上。这几年“荣氏家族酒”仅供在北京、中国香港、美、英、欧洲等家族、公司、集团内部宴请专用，此次亮相申城，为让市民真正品鉴到高端酒、放心酒、健康酒，也只限量供应。

荣氏家族酒推崇健康的饮酒文化，引领高端健康酒的倡导者，讲究生命的健康，生存的品质，生活的品味，真正做到：真品牌、真讲究、真放心！

国内统一零售价：1490元/瓶（15年·53度）

庆贺开业誌喜，特别优惠价：1290元/瓶。

团购价（12瓶以上）：1150元/瓶。（售完即止）

品鉴服务热线：62154604 专卖店地址：本市泰兴路442号（近新闻路）

欢迎沪上各大酒店、宾馆团购、洽商

蒸蟹用料酒 就选老恒和

“秋风起，蟹脚痒”，又到了吃大闸蟹的时节了。螃蟹的传统吃法有清蒸、水煮、酒醉、腌制、红烧等，取出蟹肉后，还可以制成蟹肉狮子头、蟹油水晶球、蟹粉小笼包等名菜、名点。这其中清蒸大闸蟹应该是最简单而且最有营养的吃法了，也最受上海老百姓的欢迎。

清蒸大闸蟹时先用毛刷把螃蟹冲洗干净，锅里的水烧开，放些葱姜和料酒进去，将绑好的活蟹放在箊子上盖好盖子大火煮15分钟。清蒸大

闸蟹做法简单，而且原汁原味，再配上一碟姜末和醋调成的蘸汁就可以一饱口福了。

清蒸大闸蟹什么调料都用不着，但是料酒必不可少，用老恒和的葱姜料酒是最佳的。老恒和是湖州的中华老字号品牌，始创于清光绪年间，做料酒已经有138年的历史了。

老恒和用湖州的大米和山泉水酿出黄酒，放在酒窖里陈酿五年，所以黄酒的醇香味很浓，酒里面含有21种氨基酸和丰富的微量元素。

老恒和

中华老字号

China Time-honored Brand

老恒和的料酒全部用陈年黄酒做成，一滴酒精都不加。葱姜料酒里加了葱姜汁，蒸蟹的时候，在锅里倒上一点葱姜料酒，在大闸蟹上也洒上一些，可以去掉蟹的腥膻味，料酒里的氨基酸和脂类可以增加蟹的香味和鲜味，还能渗透到蟹肉里面去，让蟹肉更加细嫩。

老恒和有200万坛的原汁黄酒，陈酿五年以上的也有100多万坛，保证了每一瓶料酒都是酿造的。

榴莲，能不能多吃？

榴莲有足球般个头，浑身刺，“气质”特殊，号称南方水果皇后，其营养丰富，有“一只榴莲三只鸡”之说。榴莲含有极高的糖分、蛋白质、淀粉、脂肪、维生素A、B、C、钙、钾等，榴莲性热，是寒性体质者的理想补品。其果壳熬骨头汤很滋补，果核也可

以入药。

但榴莲属热性水果，它丰富的营养会加重胃的负担造成上火，泰国卫生部发表过公告，请一天不要食用超过两瓣榴莲，并建议，吃榴莲时同时吃点山竹来压压这位“皇后”的火气，可保护身体不受损害。

咕咕健康博士

咕咕博士，你好！我家宝宝喜欢吃榴莲，但每次吃，有些便秘，不知何故？后来我听说榴莲属于“热性”水果，不能多吃，是吗？

读者 阿梅