

喝过茶的你吃过茶吗

◎王珍

原以为只有我们杭州人常常把“喝茶”说成“吃茶”。我想当然：那是因为我们喝茶时常常佐以多种消闲果儿，所以茶馆也通常就是自助茶餐厅。所以，吃茶比喝茶更准确、全面。但我去过云南的普洱市、湖北的恩施州之后，发现还有更多种的吃茶。

在恩施的那些日子里，满耳充斥着一首情歌，叫《六口茶》，堪称恩施神曲。以我的经验，有茶歌的地方一定不会缺少茶，果然就在那儿听说了中国十大名茶之一的“恩施玉露”。所以我心念念地想尝尝那儿的茶。

有一天早餐，看到桌子上除了稀饭、包子之外，最吸引我眼球的是一小碗油炸的茶叶，觉得很新奇，就去抓了一小撮塞进嘴里，嚼着酥脆清香。

这时，餐厅服务员过来告诉

我：“你吃错了。”接着，她演示了正确的吃法：取一空碗，抓一撮油炸茶叶，又抓了些炒过或炸过的炒米花、玉米花、豆腐果、核桃仁、花生米、黄豆等（她说，这些叫“泡货”），接着，舀了一勺放了姜、葱、蒜、胡椒粉等作料的羊肉汤。泡制完后，放在我面前，说，请用土家油茶汤。

这是我平生第一次和著名的土家油茶汤相识。我浅浅地舔了一口，味蕾立刻跳出了“香、脆、滑、鲜”等字眼。怪不得土家人如此钟爱油茶汤，说：

“不喝油茶汤，心里就发慌”，“一日三餐三大碗，做起活来硬邦邦”。

听着怎么这么像宁波话说的：“三日不吃咸齑，脚骨有点酸光脚”。

不过，油茶汤虽然味道蛮好，但按照土家人的习惯是不用筷子或汤匙的，所以要连渣带汤一起喝下去需要一点技巧。细心观看，当地人在喝油茶汤时，边喝边不停地晃动碗盏，使汤中的“泡货”漂浮起来，趁机一起喝下去。

后来，我还知道了，土家油茶汤与藏族酥油茶、蒙古族奶茶，被誉为“中国三大名饮”，也是中华茶文化一绝。

在普洱，也经历了一次别具一格的吃茶。

汽车在尘埃飞扬的土路上颠簸了许久，我们走进了澜沧县惠民乡。在高高的景迈山上，在四周都是茶山的芒景仙贡农家乐，我们坐在竹子做的小矮凳上，沐浴着茶树的清香，吃着刚从我们身旁的茶树上采下来的青叶。和我们平日里见到的那些一旗一枪或者两叶一芽的

春茶嫩芽不同，那里的新鲜茶叶特别大瓣，和一株冰草差不多大，直接蘸辣酱或者蘸农家自制的酱吃，或者是新鲜茶叶炒鸡蛋，很像我们的香椿炒鸡蛋，但味道完全不同。

在景迈、芒景茶山，最有名的就是布朗族的“腌茶”。当地的布朗人采摘古茶树上的嫩芽叶，用清水洗净，沥干，摊晾至半干，稍加搓揉，再加上辣椒、食盐适量拌匀，放入瓦罐或竹筒内，层层用木棒舂紧，将罐（筒）口盖紧，或用竹叶密封。静置三至四个月，至茶叶色泽转黄，就算将茶腌好了。有点像我们的腌咸菜。然后将腌好的茶叶取出摊放在竹匾上晾干。这道工序又类似于晒霉干菜。晾好后装进罐中，随食随取。吃的时候，拌些香油、蒜泥或其他调料。德宏

地区的景颇族、德昂族等至今仍保持着这种以茶为菜的吃茶方法。

这些吃茶法和我们在西湖边吃过的“龙井虾仁”等茶菜有很大的区别，因为这已不是传统意义上的茶饮了，而是直接把茶叶当蔬菜吃，这在中华和世界茶文化中并不多见。

在惠民乡芒景、景迈等村子里，油盐酱醋茶中，茶是生活中最不可或缺的重要元素。他们和茶相伴相生已经有了1300多年的历史。那里的茶山、森林与村落没有明确的界线。人们就生活在茶林中，茶林就生长在人群里，连空气都糅合着茶叶的清香，让人分不清到底是茶园还是村寨。那里的许多美丽传说和民族英雄的故事都和茶树有关。

●

难忘记忆

充满乡情年味的“猪全福”

◎王东方 文/摄



一到春节，在武义很多人便会想到一道充满着乡情年味的美食“猪全福”，特别是那些上世纪80年代前在农村长大的人。

在那个年代，笔者一放学的第一件事不是做作业，而是和同龄的小朋友们一道提着竹篮子，到田野里拔猪草。若谁家孩子哪天不想去，父母一句：“你不想吃‘猪全福’了？”孩子们便乖乖地背着竹篮去拔猪草了。可见“猪全福”该是一道怎样诱人的美食。

那时的农村，不管多大困难，几乎每家每户都养着猪，因吃的都是青草、红薯藤等植物类的草料，一头猪往往要养上一年才杀，不过也只有百来斤的猪肉。自己舍不得吃，大部分都卖掉换成了现金。但毕竟家里杀了猪，总要让大家品尝上猪肉味，于是把大小猪肠、猪血、猪肝、猪肚、猪心肺等，连同猪头、猪尾巴一起煮成一锅，称这为“猪全福”，每样切一盘，是极好的下酒菜。有的则混杂在一起，加点盐、抓把大蒜叶，

热气腾腾地捞一大碗，能把人吃得满头大汗。除了自己家里人吃，往往还要端几碗给邻居，甚至放在菜篮子里叫孩子连夜送到就附近的七大姨八大姑家。也有的叫亲朋来家边喝刚做的糯米酒，边美美地吃上一餐“猪全福”，乡情、友情在美味中变得越来越浓。

不过随着人们生活水平的提高，近二三十年来，这道菜却反而难得吃上了。因改善卫生环境的原因，加上现在杀猪不能自叫杀猪匠来杀，在武义很多农村甚至整个村庄看不到一户人家养猪了，除非偏远的山区还偶而能看到，不过也不多了，吃“猪全福”也就成了一种“奢侈”。

正因为如此，武义有的农庄

从中看到了商机，推出了以“猪全福”为主打食品的菜肴，深受广大顾客的欢迎，往往要提前一两天预订才能吃得上。如武义开发区（白洋街道）后陈村的陈家庄、柳城畲族镇的车门水库农家乐等都有“猪全福”。

●

美味记忆

难忘那一锅筒骨煲

◎许诺

前些天，偶然翻看了一位同行姑娘的朋友圈，她是我的小老乡，端庄内秀、文采斐然，现在是金华全媒体“舌尖金华”的负责人。她推送的第一期文章，便是睽违已久的“金华筒骨煲”，显然，咱金华人好这一口的还真不少，于是乎默默地记下了地址。

回金华，趁着空当，邀上家人，直奔金华义乌街的“中村煲庄”，去品尝那一锅暖到心里的筒骨煲，寻一段20岁的丰满回忆。

店面不大，绿树掩映下，红底招牌上，黄色的“中村煲庄”四个字，中规中矩。没进门，就被筒骨的肉香吸引。正月里，气温还在个位数徘徊，正是吃筒骨煲的好时机。许是节假日的缘故，大中午的店里就有不少客人落座，每张桌上都有镇店之宝——筒骨煲。

“老板，来一锅筒骨煲！”

8根筒骨，搭配千张萝卜，油

泡、笋干……真是大大的一锅。

虽然正月里大鱼大肉吃了不少，

这喷香的肉骨头一上桌，味蕾还是

迅速开启，挑起一根大骨头就

开吃了。也不知道是肉骨头滋补

还是时隔多年重新吃那一锅煲的

缘故，竟然吃得我香汗淋漓。

要知道，我是在大夏天都只会鼻尖

微微出汗的体质，这可是筒骨煲

的功劳啊！

不是什么名贵的食材，也没

有如何复杂的烹饪工艺，更不是

什么星级店的装修，简简单单的

一锅煲，普普通通的街边店，我却

吃出了小满足和小幸福。就如我

的小老乡对美食的定义：食物的

意义和价值远远不只是饱腹，而

是一种回忆，一段故事。

“稽东香榧”平民化



这个春节，绍兴柯桥“稽东香榧”借助互联网平台走入寻常百姓家，仅“山娃子”香榧销量就突破5万公斤，比往年翻了一番。据悉，香榧的果实为坚果，呈橄榄形，果壳较硬，内有黑色果衣包裹淡黄色果肉，营养价值极高。稽东镇拥有香榧林5万余亩，榧农3400余户，常年干果产量约55万公斤，销售额突破亿元。

钟伟、徐晔 摄影报道

“穿山甲公主”炫耀美味暴露无知

◎苑广阔

“穿山甲公主”风波刚刚消失在网友的视野中，近日，新浪微博上又扒出一位“穿山甲公主”，这位美食家微博名字叫“@绽放的多多”。有媒体报道，在她的微博里面，国家一级保护动物全部变成自己的美食套餐。

“穿山甲公主”引发的舆论风暴还没有完全平息，“穿山甲公主”又横空出世，惊呆众人。在网友们看来，和“穿山甲公子”相比，“穿山甲公主”在大吃特吃国家级保护动物方面，更是有过之而无不及，因为前者只是单纯地吃穿山甲，而后者则是从穿山甲到天鹅、猫头鹰，无所不吃；前者只是偶尔沾了权力的光品尝一下野味，而后者则是一年到头都在吃，甚至“补得流鼻血”。

“穿山甲公子”事件爆发以后，不但当事人的信息被网友给彻底曝光，连带着牵涉其中的广西和香港有关方面也不得不数次出面辟谣，甚至国家林业局也公开表态，要介入调查。而紧随其后的“穿山甲公主”事件，目前也已经引起了包括广东省林业厅在内的注意，已经表态会及时介入，给公众一个说法。不管怎么说，一个“公子”，一个“公主”，都因为大吃特吃国家级保护动物而引起了舆论的广泛关注。

但是两起事件还是存在着较大的不同，比如在“穿山甲公子”事件中，网友把关注点放在了公权力的违法违纪方面，希望

有关方面严查背后失控的公权力。而在“穿山甲公主”事件中，从当事人所透露的职业身份，以及在微博上披露的其他信息来看，似乎和权力无关，更多的是把食用各种野生动物当成了一种商务往来、人情交际的方式和手段。当然了，这种方式和手段，基本上是由有钱人专享的，普通老百姓自然没有这样的“口福”。

不管是因为权力也好，还是因为金钱也罢，“穿山甲公子”和“穿山甲公主”在炫耀美味的背后，暴露出来的都是一种无知：对生态保护意识的无知，对社会责任的无知，也是对当前社会主流价值观的无知。正是因为这种种无知的存在，最终导致他们为了满足自己的口服之欲而做出了大啖国家级保护动物的荒唐之举。甚至吃了还不算，还得公然炫耀出来让别人知道，并且从这种炫耀当中获得某种心理上的优越感，结果却让自己成为众矢之的，全民公敌。

而两者相似的遭遇，也对网友和公众提了一个醒，那就是当下生态保护已经渐入人心，这种伤害动物，伤害自然，也违背生态环保理念的行为，应该被自觉地抵制才行。网友和公众对“穿山甲公子”和“穿山甲公主”的舆论讨伐，恰恰是他们已经具备了生态环保意识的证明，如果看见有人公开炫耀吃野生动物而无动于衷，那才是最令人感到担忧的。

●

传统美食

花样美食江山“薯花”

◎记者王艳 文/摄



春节期间，到处都是一派团圆祥和的喜庆画面，伴着大街小巷浓浓的年味。

年味是什么？有人说，是屋檐下泛着油亮的酱鸭和腊肉；有人说，是门前红红火火的灯笼和春联；还有人说，是一家人围在一起享用丰盛的年夜饭——对于吃货们来说，年味恐怕是只有在春节期间才能品尝到的地道传统美食了。

在江山，春节前后除了红薯干、各种口味的米糕之外，还有一种香脆的花样美食，好吃到停不下来。婆婆说，这是江山传统

薄片后，再切成正方形或长方形的小块。

接下来就到了做薯花的关键环节——剪、捏，这个环节也是真正考验技术的时候。所剪花瓣必须条条均匀，否则做成的薯花歪歪斜斜。心灵手巧的女人们可以做出各种薯花，她们娴熟地将一块面薯皮剪成需要的形状，再经过她们的巧手粘捏、翻转，不一会儿就奇迹般地变出一朵朵可爱的薯花，简直变魔术一般。传统薯花造型达数十个品种，以茶花、枕头花最为常见。

制作时，需要先将红薯去皮炒熟，掺入碾碎的糯米粉、黄豆粉，和成面团，趁热擀平。擀成

入竹匾里，拿到暖阳下晾晒，至少需要晒三五天。晒干后分批放入油锅中炸酥，这是制作薯花的最后一道环节。

炸薯花的火候要掌握好，不能太大也不能太小；油也很有讲究，据说使用当地生产的山茶油，炸出来的味道和颜色最好。

如今，虽然市场上各类副食品日益增加，很多传统美食渐行渐远，但江山不少家庭依然保留了春节炸薯花的“传统节目”。新春佳节，家人大聚、招待宾客、馈赠亲友，美味香脆的薯花增色不少。

宁波华诚拍卖有限公司拍卖公告

受委托，本公司将于2017年3月16日下午2:30在杭州瑞莱克斯大酒店富春厅（杭州望江东路333号）举行拍卖会，对下列车辆进行公开拍卖。

一、拍卖标的：

其中江铃全顺轻型封闭货车一批8辆，金杯小型普通客车2辆，东南中型普通客车1辆，车牌号牌、购买日期、起拍价等详见清单，保证金：5000元/辆。

二、看样联系：2017年3月13日~2017年3月14日上午9:00~下午4:00安排统一看样。联系方：0571-87227829,13505815830徐先生。

三、咨询电话：0574-87741212,87756777。

四、保证金交纳及竞拍登记：竞买人须于2017年3月15日下午4:00前将拍

卖保证金汇入到指定账户（户名：宁波华诚拍卖有限公司，账号：3915 0100 0400 0194，开户银行：中国农业银行宁波江东支行营业部，保证金以到本公司账户为准）。并于2017年3月15日下午5:00前随带银行进账单及有效身份证件原件到拍卖公司办理竞买登记手续，也可以于2017年3月16日上午9:00~11:30携带上述材料到杭州瑞莱克斯大酒店会议室现场办理拍卖登记手续。

五、拍卖公司地址：宁波市中山东路579号（中山银座B座605）

注：竞买人必须符合《杭州市小客车总量调控管理暂行规定》的各项要求。异地过户的不受此限，但应符合当地关于燃油排放标准及上牌、过户、转籍等规定；

市场监督电话：0571-87213209

详细资料见本公司网站 www.nb-hcpm.com

未尽事宜详见拍卖专场资料

淳安千岛湖仙峰果业专业合作社注销清算公告

经本公司股东会（出资人）决定：本公司认缴注册资本从37500万元减至26500万元。请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，有权要求本公司清偿债务或者提供相应的担保，逾期不提出的视为没有提出要求。

姚廷裕遗失庆元

县工商局2013年12月26日核发的质权登记编号为2013-5的股权出质设立登记通知书，声明作废。

姚振遗失庆元县

工商局2013年12月26日核发的质权登记编号为2013-6的股权出质设立登记通知书，声明作废。

绍兴市袍江米酒

谣快餐厅，注册号为330106002057628不慎遗失由绍兴市工商行政管理局2013年8月14日核发的营业执照副本，声明作废。

杭州昊嘉置业有限公司减资公告

经本公司股东会（出资人）决定：本公司认缴注册资本从37500万元减至26500万元。请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，有权要求本公司清偿债务或者提供相应的担保，逾期不提出的视为没有提出要求。

<h