

# 桂花龙井，当季绕不开的香



■王珍

桂花开了，在阳光下轰轰烈烈地香着。

有人说，恨不得把鼻子挂在桂花树上。其实，不用劳烦你的鼻子，你只管气定神闲地坐着，就有风把香送来；更有勤劳的制茶人，把鲜摘的桂花和明前的龙井春茶，这两种人间最沁人肺腑的香，拌和在一起，让你吃香的、喝

香的。

桂花龙井茶，是杭州的独特种风韵，最具杭州的气息和味道。杭州是“绿茶皇后”西湖龙井的故乡，桂花是杭州的市花，将这两种最具杭州特色的春茶秋花之精华糅合于一体，花香茶味相辅相成、互相柔媚、互相衬托，花为茶增香，茶为花加味。

桂花龙井彻底颠覆了旧时花茶的概念，因为其中的茶还一定

是正宗的西湖龙井茶。那是初春新绽的一芽一叶或一芽两叶鲜叶，严格按照西湖龙井的制作工艺精制而成的。而桂花则是中秋花开正当时的花，不能太早也不能太晚，以花刚盛开为宜。不能用落花，也不采清晨有雾时的花和雨天的花。

春天最娇嫩新绿的茶和金秋最吐芬芳的桂花，这样的一春一秋，对于春茶秋花而言，就是一生

一世最好的年华，恰似人生的青春岁月和壮年时代。西湖龙井明前茶，原本是最金贵高价的时节，但茶人却不那么急功近利，并未将它们全部售罄，而是精心珍藏了些许，付于秋天最甘美绚烂的时光。

春华秋实，春天的承诺和秋天的回报，彰显的是杭州人诚信的美德，还有茶人的情怀和良心。所以桂花龙井一经面市，立刻大受欢迎，且正在一年一年形成一种新的杭州绿茶品牌。淳朴、厚道的茶人，像爱护自己的名声一般，正在自觉地形成一种约定俗成的制作标准和工艺流程。

曾经有位制茶高手问我，桂花龙井和西湖龙井的区别是什么。他当然比我懂茶，只是他全心全意都扑在做好茶上，却不是那么善于言表。以我自己肤浅的理解，桂花龙井就是西湖龙井茶中拌入了桂花窠制而成的。本质上都是上好的绿茶。桂花龙井除了西湖龙井的真味之外，更是平添了一种意境和情致。此外，桂花延长了西湖龙井茶的生命；西湖龙井茶留住了桂花的鲜活馥郁。作为茶礼，春天送西湖龙井，秋天送桂花龙井，更合时令。

这些日子，我天天打听桂花

龙井的消息，甚至特意跑去茶村，看制茶人小心翼翼地采摘桂花，然后精心地择掉花梗、拣去杂质，只留下清清爽爽的桂花，与上好的西湖龙井按比例相配，一层龙井，一层桂花，铺上三四层，包好，放到石灰缸里窠制。

新出的桂花龙井，黄绿相配，清新脱俗，明媚鲜艳。无论色香味，都是恰到好处地绝配。它是西湖龙井的又一波高潮，是老杭州的味道上萌生出的一种新鲜的味道。花瓣嫩绿的龙井茶叶片在清澈透亮的水色中舒展、起舞，点点明黄色的桂花星星般闪烁其间。色先夺人，还未喝，眼睛先醉了。

第一泡，汤色鹅黄、澄澈清透。袅袅茶烟中，氤氲着持久、优雅香气。喝一口，满口都是桂花的香甜与龙井的清口爽朗；第二泡，甜醇稍淡，花香明显。一杯接着一杯喝着，只觉得龙井的清爽与桂花的甜醇，如精灵般在味蕾上交错舞蹈，变化曼妙，令人回味、难舍。

常喝桂花龙井，不仅能排解体内毒素，消除口臭，除去体内湿气、舒畅精神、养心润肺、平衡神经系统，还能令人的身心与湖光山色、清风明月融为一体，直抵卢仝的《七碗茶》禅境。

## 好酒量与大痛苦

■陈慈林

我平时虽没酒瘾，但“有朋自远方来”时，却常常喜欢陪朋友一醉方休，朋友们看我豪爽好酒量，送了我一个“拎壶冲”的雅号。但在东北遭遇女“酒霸”后，我明白了人的酒量“只有更大，没有最大”，慢慢学会了低调。特别是几年前一次切除肛肠手术，好酒量硬是让我吃足了大苦头，从此使我“谈酒色变”。

切除肛肠虽是小手术，术前准备却很麻烦：前一天下午开始“禁食清肠”，医嘱在2小时内连续喝完10公斤“电解质”溶液。这玩意咸中带涩，可不好喝。但医嘱难违，不好喝也得喝。半公斤一杯的溶液，我把它当啤酒，一仰脖子，三口就下了肚子，看得护士小姐花容失色。但6公斤溶液下肚后，没有像别的病人一样开始腹泻，而是不停地上厕所小便，原来我的肚子也把这难以下咽的电解质当成了啤酒。

肚子胀得像只鼓，但就是不腹泻，那溶液几乎都化成小便了。医护人员给我又加了2公斤溶液，说实在不行，只能在上手术台前实施灌肠了。也许是怕灌肠吧，到喝完了10公斤溶液后，总算开始了腹泻。

术前告知时，医生明确说，除了麻醉时有点痛外，因打了长效止痛针，术中和术后几乎不会有疼痛的感觉。

谁知我在手术中，却因抑制不住疼痛的感觉，四次绷断了固定体位的橡皮胶，搞得主刀医生又疑惑又忙乱。当医生听说我能喝半公斤多高度白酒时，才恍然大悟。麻醉师对我说，麻醉剂和止痛针的效果与人的酒量是

成正比的，酒量越大，麻醉和止痛的效果就越差。

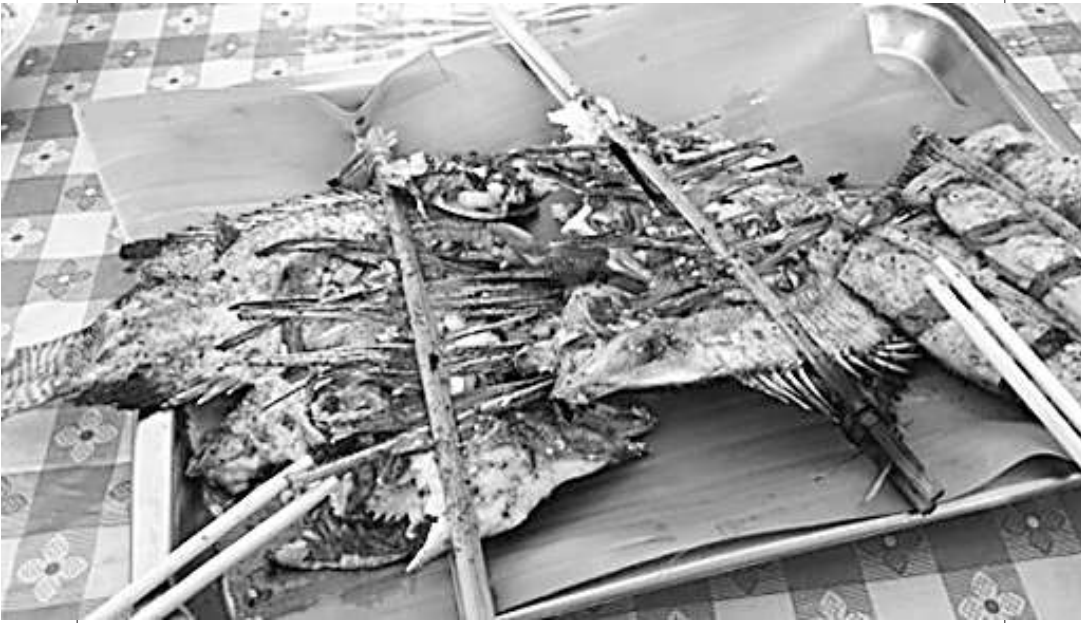
这下可是“乐极生悲”了，平时引以为傲的好酒量成了我痛苦的渊源，手术后就此开启了与疼痛“亲密接触”模式：夜深人静时，伤口处犹如数百只蚂蚁在啃咬，没有一分一秒的“懈怠”。我只得疼醒了看书，看累了“迷糊”一会，只盼得早点天亮出太阳。一晚上痛醒好多次，最多只能睡两三个小时。

终于迎来了“东方既白”，但白天也不轻松：小便时的腹压使伤口痛得好像要裂开来；大便时更痛得令人似乎要虚脱，伤口的疼痛又不断刺激着肛肠产生便意。每次大便后都要对伤口消毒、换药，那消毒棉球一碰到伤口，撕心裂肺般的疼痛使我不断倒吸凉气。起初医生还认为我太娇气怕疼，但看到我换一次药，出一身虚汗，才真正了解了我疼痛的程度。

这种“水深火热”的状态持续了一周多，终于熬到了拆线那一天。医生考虑到我的特殊情况，还叫来了一名助手按住我的躯体。医生剪一根线头，我就哆嗦一下，等到剪掉8个线头后，我已经汗湿重衣了。剩下最里面的2根线头，医生说不能再拆了，否则真有可能会痛得休克，还是留着让身体慢慢吸收吧。我真庆幸选择用了自费的进口羊肠线，否则这苦头吃得还要大。

正当我在痛苦中煎熬时，一位外地文友发来短讯：“惊悉君住院手术，无暇亲往慰问。待你康复出院后，我抵抗与你煮酒论文，一醉方休。”惊弓之鸟，哪堪再提喝酒？我的回复只有三个字“饶了我”！

## 香茅草烤鱼



■卜庆萍 文/摄

前些日子去了滇南，在傣族居住区，饱览了美丽山水风光，自然也走进了傣族风土文化。那天午餐时间到了，我问当地朋友，中午吃点什么呢？那朋友一口咬定，当然是香茅草烤鱼了。我一听这菜名，一阵浓郁的傣族风情便迎面而来。

当地朋友带我去了一家店铺，铺面不大，但很雅致，里面的装饰自然清新，一走进去就感到格外清爽。我们首先点了一道香茅草烤鱼。当地朋友介绍说，香茅草烤鱼是一道炭烤罗非鱼菜肴，在傣味菜品中知名度非常高，具有浓郁的傣族风味。这种烤鱼用香茅草捆绑在鱼身上。香茅草是生长在亚热带的一种茅草香料，含柠檬香味，有和胃通气、醒脑催情之功效。腌制过的鱼肉，加上香气扑鼻的香茅草，味道醇香独到。朋友还说，香茅草不但可用来调

味，还具有消毒、杀菌与治疗神经痛、肌肉痛等功效呢。

说话间，一盘香喷喷的香茅草烤鱼摆上餐桌，我拿起筷子就去夹。一块鱼肉送进嘴里，只觉鲜香酥嫩，口感极佳，一股淡淡的柠檬香味扑鼻而来。我食欲大开，大口大口吃着香茅草烤鱼，真是开怀。

当地朋友看我狼吞虎咽的样子，便笑着把香茅草烤鱼制作方法告诉了我。主料：罗非鱼。做法：把鱼鳞片去掉，用刀划开鱼背，去掉肠肚杂物，洗净。将葱、姜、蒜、青辣椒、茼蒿切细，与盐拌拢。把作料放进鱼肚子里，将鱼肚子合拢，用二三根香茅草叶捆好，再以竹片夹紧，放在火炭上烘烤。待八成熟时，抹上猪油，继续烘烤5分钟左右，即可食用。

滇南之行，观赏旖旎风光，走进傣族风情，品味香茅草烤鱼，收获颇多，甚

## 到底是“3”还是“8”

食品标签标注生产日期必须清晰无异

■孙建新、祁李

“同志，麻烦你们过来帮我看看，他们这个罐头2013年生产的，都过期这么久了，居然还放在架子上卖。”日前，湖州市长兴县市场监管局洪桥市场监管所接到辖区内一起消费投诉举报，投诉人称在当地一家副食店购买了一瓶桔子罐头，在打开食用前查看罐头标签后发现生产日期为2013年5月6日，于是便向当地市场监管部门投诉该副食店出售过期食品。

执法人员接到投诉后，第一时间来到现场后随即调取了店内进货台账查阅，同时查看了同批次的其他罐头。经反复查看后，执法人员确认投诉人购买的该批次产品实为2018年5月6日生产，但是由于喷码字体剥落导致“8”这个数字略为模糊，因而看上去与“3”十分相似，所以并不存在销售过期食品的问题。随后，执法人员又对该

店的其他预包装食品进行了检查，发现部分食品标签上的生产日期难以查找，存在着未标注出瓶身或标签具体何处、标注于容易撕毁的瓶口塑料包装上及喷码与标签同色等问题，不利于消费者购买时查看及食用时保存。

《食品标识管理规定》第九条规定：食品标识应当清晰地标注食品的生产日期和保质期，《食品安全国家标准预包装食品标签通则》也进一步要求：如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标示所在包装物的具体部位。日期标示不得另外加贴、补印或篡改。

对此，市场监管部门提醒：食品生产企业生产日期时应采用不同于瓶身（或标签）底色的喷码，牢固且显著标注于不易损坏的包装物上。消费者在选购此类商品时，可着重在瓶身及瓶口标签处查看生产日期标识，并保存好印有日期标识的外包装，便于在出现问题时进行有效维权。

## 又香又脆 油炸洋芋片

■王东方 文/摄

武义农村习惯上将土豆称之为洋芋，把洋芋切片、煮熟、晒干，则称之为“洋芋片”，油炸后就是一道美食。以前在农村，家家户户都会做一些，是一道很好的下酒菜，常常用来招待客人，也是孩子们喜欢吃的零食，不过现在已不多见。

一个周日，笔者在武义县新宅镇一带山区村庄走访，路边、晒谷场等一些地方，还可以看到有洋芋片晒在外面，薄薄的，在阳光下透出黄亮的光泽。午饭就在矿洪村一家名叫“十八弯农家民宿”就餐，主人张锦华便给我们上了一道油炸得金黄的洋芋片，又香又脆且带点咸味，真是“妈妈的味道”。

记得每年的六七月份是挖洋芋的季节，小时候父母在前面用锄头挖出一簇簇的洋芋，我和弟弟则把沾在洋芋上的泥土擦净，把一个个滚圆的洋芋放进筐子里。除了运到县城卖，家里总剩有二三百斤。其中，一部分便用来制作洋芋片。

在制作洋芋片前，母亲先把洋芋洗干净，煮熟，我和弟弟一放就抢着剥洋芋皮，母亲再把去皮后的洋芋切成薄片，放到竹篾做的大簸箕里端出去晒。这洋芋片

在大太阳下晒个二三天，就可以保存了，放到来年吃也不会坏。晒干后的洋芋片放进菜油锅里炸脆直接食用即可，随吃随炸，很是方便。这样的干洋芋片既有利于保存，又保留了洋芋的营养和美味。1斤干洋芋片，大概要5斤的洋芋。

根据母亲的经验，晒洋芋片时还还要注意天气情况，如遇阴雨天气，晒出来的洋芋片呈暗褐色，炸出来没有脆性，也没有阳光特有的香味，外观亦难看。当然炸的时候也要掌握火候，火太大了容易炸焦，吃起来有股苦味。

当天在饭后喝茶聊天时，张锦华说，二三十年前，他们村每年都能种植出20万斤左右的洋芋，制作成干洋芋片的也有约5000斤。近年来，村里每年有2万斤洋芋已经不错了，今年全村干洋芋片收起来也就只有500斤左右。没办法，村里年轻人都有一个搬出村外工作生活，留在村里的都是些老年人，农村体力活渐渐就没人干了。

不过张锦华也看到了商机，他发现现在喜欢吃油炸洋芋片的人越来越多了，他想把留守农民制作出的美食分享给更多的人。一些酒店也经常和他联系，叫他多收购一些来。

# “肉惑”十足的金诺郎火锅

■钟伟、姚陶伟

走进位于绍兴市柯桥区中纺国际时尚中心1号楼三楼的金诺郎养生火锅店内，一股浓厚的现代工业风迎面而来，铁架书柜、鸟笼卡座、绿色藤萝……既能让食客们围炉欢聚，又不失现代时尚的新格调。店内统一放置着实用又美观的老榆木桌椅，充满自然的气息，舒适又温馨。

临近中午，火锅店开始忙碌起来。这边一桌喝着酒吃着肉洽谈生意，那边一桌聊八卦侃家常其乐融融，充满着生活气息也尽显市井百态，大家在麻辣鲜香的味蕾攻势下，展现自己最真实的

一面。

“食材新鲜并不是说说而已，牛肉我们只选现切的，千斤黄牛，出肉量为39%，可谓口口珍贵，百里挑一。”余店长说，在这个拼食材的年代，选材很重要。“每天上午从嘉兴屠宰场运来新鲜的大块牛肉，都是凌晨屠宰。不进冰箱即点即切即吃，这才是鲜美看得见！”

除了黄牛的优质之外，切牛肉的技术也很有讲究。金诺郎养生火锅店内有一个超透亮大橱窗，运来的牛肉，从切到摆盘一概都在这里完成。“快、狠、准”是片肉师傅的基本功，挑筋去骨、游刃自如，手起刀落间薄如纸片、大小

均一的牛肉就切好了。吊龙、肥拼、五花腱肉、匙柄、雪花……只要是关于牛的，这里全部都有。

好牛肉必然得配上好锅底才能不暴殄天物，这里的火锅连汤底都好喝。牛骨汤、菌汤、牛油辣三合一锅底，满足了想要尝试更多风味的食客的需求，瞬间治愈选择恐惧症。“我们将潮汕火锅跟成都火锅结合，采用独特匠法技艺，为食客提供最优质的味觉体验。”余店长说。

初次来这里的人，总是迫不及待要品尝到每一款牛肉，这时候来一份全牛拼盘，就能一网打尽。全牛拼盘精选了牛的多个经典部位，让你能360°品味到牛

肉的鲜嫩和美味。吊龙涮9秒、五花腱涮11秒、爽口嫩肉涮9秒……烫料后，沾上金诺郎的秘制酱料，满满的一勺进嘴，新鲜、细腻，牛肉质的肌理感在舌尖跳跃，美味到极点。怎么吃都不腻，一块接着一块，根本停不下来。

吃火锅怎么可能不吃毛肚呢？比成年人巴掌还大的毛肚，清晰的毛刺，特别干净新鲜，片片新鲜水润，品相上好。放入锅中七上八下地数着秒数，在蘸料里翻两下，就可以送入嘴里，脆爽的口感立刻让人折服。鲜虾系列也值得吃货们打卡，纯手工的虾滑放在竹筒中，硕大的虾肉眼可见。一口下去，虾滑弹

牙，鲜甜在舌尖上跳跃，入口就好像会化在嘴里，令人吃一颗就想吃完一整盘。

大快朵颐后，身上全然没有难闻的油烟味是来这里的美食的最大体会。“好锅底，不添加，吃完身上无异味。我们确实能张大旗鼓地把这句话讲出来。”余店长说，为了让食客吃得舒心，他们在每张桌底安装抽风系统，还连接地排，深得食客好评。

目前，金诺郎火锅店已重磅推出烤肉及烤海鲜系列。雪花牛小排、薄切五花肉、薄烧肥牛、法式羊排、蒜蓉扇贝、烤鱿鱼、三文鱼……所有的美味应有尽有，让食客一次吃个够。

