

老白茶配包子 火龙果制作肉麦饼 混搭传统小吃刷新食谱吊人胃口

肉麦饼、包子是我市传统小吃，一般人会就白粥、馄饨、豆浆吃，可我市有一批不甘墨守成规的年轻人却选择用火龙果做肉麦饼、用老白茶配包子，新鲜的口味、高颜值的卖相，吸引了食客慕名尝鲜。



尝鲜食客排队买白茶+包子。

□记者 田妙联

包子配老白茶

上个月，华丰西路开了家新店，由五百多年树龄旧木板做成的门牌上刻着“茶食料亭”四个字，两间店面分别卖着茶和包子，90后叶思聪把此招牌作为自己创业的起点和终点。“父母在深圳做生意，我不想子承父业，只想还原家的味道。”叶思聪说，他外婆是赫赫有名的小吃店芝英梅园的主人，经她的手做出来的馄饨、肉麦饼、包子香飘四溢，吸引四海宾朋。

从主材的筛选到作料的控制、后期的包装，一个包子需要“面面俱到”才能呈现出旧时味道：猪散养在丽水云和高山，只取夹心、腰条肉；加上陕西农家人的粗面……更稀奇的是，别人家卖包子配豆浆，他家配老白茶，食客大可端着纸杯穿街走巷，不过，一天限卖300个。

“茶能消脂、降三高，与油腻的包子搭配起来更合理。”叶思聪说，传统小吃承载了他和外婆的共同回忆。他的梦想是把儿时的味道创新地延续下去，邀请过往食客在亭里做短暂停歇。

火龙果做肉麦饼

跟叶思聪一样，浙江品丽州美食股份有限公司合伙人之一的浙江瑞德农业科技有限公司负责人丁爱

华也对永康传统小吃情有独钟。

丁爱华在杭州建德占地1000多亩的农场里，养了猪，种了蔬菜瓜果，其中便有大片的火龙果。上个月，她试着将火龙果榨汁取肉代替水和面，制作肉麦饼，没想到一出炉，200个肉麦饼顷刻被抢空。

“味道出其不意地好，油腻的肉饼中有水果的甘甜。”丁爱华看着游客这么爱吃，不禁为自己的创意拍

手称快。有了第一次的成功尝试后，她们还继续脑洞大开，制作了火龙果饺子、馒头，一场场火红的美食盛宴在农场热情上演。

“美食可以保留原汁原味的儿时记忆，也可以拒绝俗套，吃出鲜活的气息。”4日，丁爱华参加品丽州股东大会，向股东介绍了火龙果肉麦饼、馒头，并计划在城区7家分店陆续推开。

■记者手记

混搭，让市民吃出新味道

新鲜的事物总会吸引人们去探寻。肉麦饼+火龙果，包子+老白茶，出其不意的混搭，吊住了食客们的胃口。

抛开包子5元/个、火龙果肉麦饼8元/个，比普通包子、肉麦饼价格略高不说，“叶思聪们”之所以能成功，除了他们对产品更多的注入健康元素，做精品质的定位外，还有对互联网传播的理解以及对饥饿营销模式的把控。一天只售300只包子、现烤200个火龙果肉麦饼，除了标新立异地推出特色美食外，年轻一代的创客已经在尝试模仿小米的饥饿营销，迅速把美食的品牌理念传递给目标食客。

事实上，在餐饮领域中，已有先行者取得了成功，如大家耳闻目睹

的雕爷牛腩，开业前，就通过创造一系列话题来吸引消费者眼球，包括大半年时间邀请内外明星、美食达人以及网络大V来试吃，采用体验式的互动来推广。开业后，又保持菜品每月一小换，每季度一大换。可以说，雕爷牛腩当时能那么屌，一半多功劳要归于饥饿营销，以及不断创新，常换常新。

不过，这种搭配完美吗？记者联系了市第一人民医院副主任营养师程玉慧，据她掌握的情况来看，从营养角度来讲，火龙果经过高温烧烤后，营养素会流失，但从追求口感来讲，火龙果味肉麦饼、馒头是一种创新，一种尝试。至于老白茶配肉麦饼，个人建议用牛奶、豆浆等传统搭配方法更佳。

方园农业半年试验试销，在国外赢得好口碑 藏红花末“开花” 德国客商已下单

□记者 舒姿

一提到藏红花，多数人马上会联想到的是西藏那片雪域高原，但其实，不用去西藏，因为我市的孙灵娟克难攻坚，已成功培育出了品质优良的藏红花，并通过精准营销飘洋过海到德国。

“时下是藏红花种球发育关键期，不能有半点松懈，要不然极易导致发不了芽。”在浙江方园农业科技有限公司藏红花智能无菌培育室内，掌门人孙灵娟正对员工反复嘱咐种植要点，“腐烂种球必须及时处理，挑选优良的分类上架，等发芽时再抹芽，到了10月，开花

率能高1.5倍。”

孙灵娟能有如此丰富的种植经验，源于她近一年来一心扑在现代农业上。去年9月，她偶然得知藏红花市场前景广阔，当即下决定当“花农”，种下了50亩精品藏红花。

为确保藏红花品质与收益，根据专家研究出来的数据，投资了智慧地下物控系统，实现湿度、通风、光照符合藏红花生长需要，为其提供适宜生长环境。而消费者如需了解藏红花的品质，只需扫一扫二维码，就可以知晓藏红花种植、检测全过程。

为实现种植效益最大化，孙灵娟又种植了5块试验田，分别采用

菌棒、稻草、锯木粉、油菜梗、油菜籽渣进行土壤改良。经过小半年实验，完成了土壤改良，藏红花亩产翻了两倍多。今年，孙灵娟又追加加大笔资金，新增50亩藏红花精品园。

品质和产量双双提升后，孙灵娟底气更足了。她试着通过在德国工作的朋友试销藏红花。结果一上市，精品藏红花就得到了当地人的青睐，有位客户甚至预定了不少订单。“不仅是德国，美国客商也正在积极洽谈中。目前我们正根据订单需求培育，等11月采摘完毕，再后续加工后，将在12月发往德国。”孙灵娟说。

盒装饮品市场

出现“永康面孔”

前仓百果汁 香飘超市酒店

□记者 舒姿

“哇塞，品种这么多，选哪种好呢？”4日，在华联商厦超市，市民方女士看到货架上琳琅满目的果汁饮品不禁嘀咕。“试试‘香思蔓’百果汁吧，正宗永康出品，很受欢迎。”超市工作人员陈香叶推荐。“哟，永康制造，必须捧场。”方女士装了两瓶放进购物车。

“有别于往年，今年饮料市场注入了不少本地元素。”陈香叶说，我市农创客克难攻坚，通过对农产品进行深加工，延长产业链，强势推出各种饮料新品抢占市场。

单卖果实遇发展瓶颈

在陈香叶的介绍下，记者找到了“香思蔓”百果汁的娘家——前仓镇溪坦村李锦超百果园。刚入园，只见李锦超夫妇正给百果树修剪枝条，以防多余的枝叶影响果树水分吸收。

“上半年的果实已丰收，这段时间主要为8月下旬开始的下半年结果旺季做准备。”李锦超说，百香果结果期长，从4月底持续到霜冻前。

李锦从2009年开始种植百香果树，现已扩围至20亩。起初，他纯粹种百香果去市场上售卖，或通过采摘游销售一部分，经济效益有限。行情不好时，果子挂在树上烂掉，尤其是百香果比较精贵，摘下来两天表皮就会发皱，卖相变差，李锦超就特别心疼。

于是，他想法设法想通过深加工方式延长产业链，提升产品附加值。2013年，他尝试鲜榨果汁，但保质期最多1天，无法大面积推广，制约着下步发展计划。

费时两年成功研制果汁

“鲜榨不理想，我琢磨着将果汁无菌包装，并邀请几位杭州饮料专家一起调制。”李锦超说，从设想到成品，经长达两年的反复试验，利乐包装的果汁终于在今年成功上市，保质期从1天延长至1年，经济效益从原来一年5万元预计可增至15万元。

如今，在杭州生产基地有专线每天在源源不断生产百香果果汁，与农夫山泉使用同一水源地，当前累计生产量已达20吨。目前，该果汁已成功入驻华联、康廷、白云居、阿庆嫂等超市或酒店，成为市民夏日消暑饮品之一。李锦超表示，如果销量打开，准备扩大规模并带动周边农户一起种植。

“时下，百香果果汁只有一种口味，我们准备再调制几种新品。”李锦超说，后续还将推出酵素等相关产品，现在市民对健康饮品关注更多，很多人爱喝水果类的健康饮品。

■阅读延伸

无独有偶，近日市场上出现一款“醒来说”纯植物醒酒饮料，是我市另一本土饮料企业浙江醒来说生物科技有限公司生产，因具有植物醒酒功效受到市民热捧，也吸引了不少意向代理商与之洽谈合作。

据了解，醒来说纯植物醒酒饮料是该公司依托资深研发团队和高新技术生产力，历时三年多研发实验生产，主要成分为葛根、枳椇子、陈皮、茯苓等，经“中粮”等国内最先进的流水线生产而成。