

年终压轴 甜蜜到家

冬日暖阳照耀之下,浙江台州黄岩的橘园里,一片橙红,这是陪伴了黄岩人千年的甜蜜。而在黄岩,冬日的甜蜜,除了蜜橘这块“金字招牌”外,还有甘蔗和经由历代黄岩人传承的古法熬制红糖。明晚,“新民亲选”2023年最后一场直播,将把属于黄岩冬日特有的甜蜜分享给大家,千万不要错过。



▲ 黄岩蜜橘甘甜可口
▶ 红糖烤糖 本版图片 刘歆 摄

▶ 黄岩古法红糖采用传统工艺纯手工熬制



王牌当家 黄岩蜜橘最终季

黄岩地处浙江黄金海岸线中部,物产丰饶,农业种植发达,素有“黄岩熟,台州足”的誉称。黄岩种蜜橘历史悠久,这里是世界宽皮柑橘始祖地、中国重要农业文化遗产地和中国地理标志保护产品生产地。自唐代起,黄岩蜜橘便被列为贡品,宋元时更有“天下果实第一”之美誉。1996年黄岩被国务院农村政策研究室等单位命名为“中国蜜橘之乡”。

近年来,黄岩不断加强原产地域产品保护研究,建成中国黄岩蜜橘种源研究中心,深化科研攻关,全面开展品种培优、品质提高、品牌提升行动,努力让“一颗果子”富裕一方百姓。截至2022年底,黄岩蜜橘种植面积共有5.8万亩,总产量6.3万吨,产值达3.8亿元。

秋冬季节,“黄岩蜜橘”自是当仁不让的王牌,也是许许多多上海人念念不忘的儿时记忆。此次“新民亲选”直播间将精选黄岩蜜橘特有品种“本地早”和被誉为“柑橘皇后”的“红美人”,让这份甜蜜直达你的舌尖。

“本地早”是黄岩特有的蜜橘品种,以皮薄、纹细、味香、色金为特色。果形相比其他橘子更圆润,像小灯笼,汁胞柔软多汁,轻轻一捏就能感受到里面的紧实,被誉为“蜜橘公主”。用指甲轻划橘皮,清香散漫开来,这是检验是否为正宗黄岩“本地早”的好办法。吃过正宗黄岩“本地早”的人,纷纷赞不绝口。

“红美人”是橘橙类杂交品种,兼具柑、橘、橙、柚的特性,它不仅有着克里曼丁橘艳丽的色泽、温州蜜柑的无核性、甜橙的香气,而且皮薄易剥,果肉极化渣,高糖优质,被誉为“柑橘皇后”。“红美人”的血缘里43.8%是温州蜜柑,而黄岩是温州蜜柑的始祖地,受光照、温度等地理因素影响,因此黄岩“红美人”在外观着色、糖度上更胜一筹,黄岩也是全国蜜橘品质绝好的产区。

“本地早”礼盒装、10斤家庭装、5斤私享装,12只装净重5斤以上的“红美人”……不论是自己享用还是馈赠亲友,不同规格满足不同需求。明晚将是黄岩蜜橘今年在直播间的最后一次亮相,错过了要等一年。

古法红糖 特色小食“老朋友”

还记得小时候的红糖拌饭吗?在黄岩头陀,这曾是几代人舌尖上的美味。作为台州特色农产品之一,黄岩红糖和黄岩蜜橘一样,同样拥有“国家地理标志农产品”的头衔,还是台州市非物质文化遗产。每年农历十月、十一月,都是黄岩榨糖最忙碌的季节,就连空气中也弥漫着蔗糖的香甜气息。

头陀镇种植甘蔗已有千年历史,镇上数百亩原生态高品质的甘蔗,是红糖最好的原料。黄岩古法红糖采用传统直风枪灶和十一口连环锅,通过“榨汁”“旺火”“赶水”“打沙”等工序进行纯手工熬制,不含任何添加剂,用传统工艺制成的红糖质地松软,形似细沙,纯洁无渣,色泽嫩黄,略呈青色,味道鲜甜,微含清香。

收割、榨汁、熬制、晾晒,一口红糖,回味的恰是劳作的艰辛和生活的甜美;春种、夏长、秋收、冬藏,一罐红糖,封藏的是大自然的馈赠。对于红糖,黄岩人总有别样的情愫,百年技艺也在一代代接力中焕发新生机。如

今,黄岩红糖不仅传承古法熬制,还加入桂花姜汁等,制成不同口味、功效的红糖产品,用红糖制作的各种特色零食也备受消费者喜爱。

“新民亲选”直播间为大家带来来自头陀的新朋友“糖多令”的多款红糖产品,红糖烤糖、红糖姜膏、桂花红糖,或酥脆即食,或冲泡即饮,带你品味古法红糖最美妙的滋味。其中,优选糯米爆成米花,和红糖一起翻炒后制成,切成小块的红糖烤糖,甜而不腻、入口即化,一直是直播间“爆款”。

说小食,怎能少了老朋友“汉塘秘点”。“同样基于古法红糖的红糖蛋卷和红糖麻花,精选原料,不含防腐剂和添加剂,纯手工制作,都是黄岩人最朴实的甜蜜。毛丽君 团购客户联系人:谭老师 联系方式:13817125493



现在扫码下单 提前享直播价

团购客户联系人:谭老师 联系方式:13817125493

黄岩甜蜜之约

直播时间 12月12日 周二 19:30

55
40元
5斤装
特价

208
158元
12只x4盒
特价

78
70元
126克x1盒
超值

228
158元
12只
特价

42
35元
400克x1罐
超值

100
70元
10斤装
特价

36
28元
200克x1盒
超值

50
40元
168克x2盒
超值

52
42元
330克x2罐
超值

识别微信小程序码 进入新民亲选小商店

打开淘宝APP扫码 进入新民亲选淘宝店

打开抖音APP扫码 进入新民亲选抖音店