

以食为舟品秋味 芋糯菱香月正圆

流心月饼迸发奶黄香醇，沙埠芋头透着山水清甜，老菱煨汤沉淀水乡厚味……中秋国庆将至，“新民亲选”好礼已然准备妥当。9月22日19时30分，直播间以食为舟，载你品尝黄岩应景秋味。



沙埠芋头圆润饱满，是黄岩人中秋宴上的美食之一 刘歆 摄

流心奶黄 万事胜意

中秋的月，到底是不同寻常。许是因为入秋多了几分清冷，更显出万家灯火的温暖来。月下桂花飘香，院子里的石桌旁，阖家团聚，小儿绕桌嬉闹，大人闲话家常，大概是“团圆”最为寻常却又触动人心的一幕。

这样的场景，总少不了月饼的点缀。一枚小小的糕点，包的不只是馅料，更是人们对团圆的期盼和“但愿人长久”的祈愿。佳节将近，你家的月饼准备好了吗？作为直播间的“老朋友”，汉塘秘点此次带来的便是两款应景佳品。

流心奶黄月饼礼盒，将“流心奶黄”进行到底！8个装的月饼，除了有香浓可口的奶皮，臻柔咸香的奶黄馅，配上甘沙的咸蛋黄流心酱的经典，还有生椰丝绒、生椰拿铁的惊艳，更有抹茶红豆、豆乳茉莉、乳酪

蔓越莓、红茶青柠荔枝多种口味的创新融合，一盒满足不同口味需求。

相比之下，万事胜意月饼礼盒则更为“传统”。脆皮坚果五仁、脆皮葱香腰果、广式莲蓉蛋黄、广式凤梨蛋黄，一盒包罗广式四大经典，是更为大众所熟悉的“配方”。“人无我有，人有我优”，汉塘秘点坚持严选原料，传统工艺制作，尊重食材本味，新鲜现制，咸甜不腻，让中秋佳节多了几分老底子韵味。

梨脆无渣 葡萄多汁

同样应景的，非秋月梨莫属。因中秋前后成熟，外观圆润饱满、形美如月，连名字都带着正合时宜的诗意。

果皮金黄、果实硕大、肉质偏白，和其他品种的梨子摆放在一起，秋月梨总能凭借出色的“颜值”脱颖而出。但秋月梨的好不止颜值。品质好的秋月梨肉质细胞，香甜多汁

却甜而不腻，果核极小，入口几乎无渣。本次直播间为大家带来的秋月梨，纯天然成熟，不含激素，8只装单果8两左右，在暑热尚未散尽的初秋，一口清香，爽脆于心。

如果觉得还不够甜，不妨再来点阳光玫瑰葡萄。果香浓郁，玫瑰香中混着桂花香，果肉鲜脆多汁，有淡淡蜂蜜甜味，果皮薄，没有涩味，可直接带皮食用……在南汇的滩涂上，黄岩人带来了浦东的“阳光玫瑰”，家门口的甜蜜更值得回味。

芋头如玉 老菱至鲜

中秋国庆团聚的欢庆里，还藏了丰收的喜悦。黄岩的青山秀水间，沙埠芋头便是千年风土的馈赠之一。“沙埠沙埠，沙土遍布”，疏松细软的特殊土质，加上林木茂盛，空气湿润，气候温和，晨露与阳光孕育出的芋头，圆润饱满，剥开薄皮后芋肉如玉，缀着极淡的紫晕，仿佛浸染

了江南的烟雨灵秀。

每到这个时节，沙埠街南面的芋头市场总是人头攒动，车水马龙，一箱箱包装精美的“沙埠芋头”从这里运往杭州、上海、南京等长江三角洲地区乃至全国各地。轻咬一口，软糯绵密化作舌尖的温柔；蒸熟后香滑如脂，入口即融，一缕清甜萦绕唇齿；炖入红烧肉中吸饱浓汁，咸鲜与甘糯交织，成就餐桌上的点睛之笔；碾作芋泥细腻如绸，淋上一勺桂花蜜，就是秋日超级温润的甜点。

沙埠芋头早已超越寻常食材，成了黄岩人记忆里的乡愁符号。不论是中秋宴席上的一碗芋艿羹，还是春节灶台边的蒸芋香，都是刻进骨子里的团圆味。

秋染黄岩，菱塘如画。台州人习惯将菱角称之为“老菱”。扁舟划过碧波，捞起一篓菱青褐相间的老菱，角尖如戟，壳上犹带斑驳水痕，都是江南水乡独有的印记。黄岩老菱之妙，在于至简至鲜。清水

慢煮，剥食其原味，清甜沁心；和肋排同煨，菱肉吸尽荤鲜却不失本真。这口滋味里，藏着水乡人朴素的智慧——春播秋收，依时而食。

入秋后，天气渐渐转凉，“姜”是难得的驱寒暖胃之物。直播间精选的众小满姜汁膏，精选小莲小黄姜，榨取出浓郁醇厚的姜汁，与黄岩当地古法熬制的红糖完美融合，在传统工艺的雕琢下，成就了独具匠心的姜汁膏。清晨半勺羹冲一杯，祛湿驱寒，暖胃贴心。

毛丽君



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

亲选好礼

新民亲选直播带货

月满黄岩

直播时间 9月22日（周一）19:30

秋月梨

135
115元
70克*9个
特价

汉塘秘点流心奶黄月饼礼盒

115
95元
50克*8个
特价

汉塘秘点万事胜意月饼礼盒

140
115元
8只装
单果约8两
特价

阳光玫瑰葡萄

130
105元
6斤装
超值

黄岩菱角

38
28元
2斤装
超值

黄岩沙埠芋头

55
45元
5斤装
超值

众小满姜汁膏

120
105元
500克
超值

70
55元
250克
超值

扫码进入
新民亲选微信小店