



## 手撕腊肉

每年腊月，张家界乡下家家户户都要杀年猪，炕腊肉。新出炉的腊肉味道鲜美，是张家界人最爱的下酒菜。

腊肉的吃法很多。最大众的烹饪方法莫过于炒腊肉，与腊肉炒蒜苗、腊肉煎蕨粑；架上炖钵，腊肉炖春笋、炖萝卜皮、炖地木耳也是经典做法；如果你偏好原味，将腊肉与腊香肠、腊猪脸一道切片后做成腊味合蒸，出锅就能直接食用。

然而，把一块生腊肉搬上餐桌还有很多前期准备工作，最繁琐的步骤是烧肉。由于腊肉在熏制过程中水分会蒸发，肉质相对更紧致，烹饪时必须对肉皮进行烧制，将其软化。接下来是反复搓洗，最后把洗干净的大块肉分切小块，大火煮透。熟肉出锅放凉，就可以准备配料，将腊肉按照想要的做法进行处理。

旅行中，许多游客在品尝了张家界腊肉之后都回味无穷，赞不绝口。然而，在外地人来看，自己做腊肉并不那么容易，网上有些攻略。那么，怎样让张家界腊肉更方便地走向世界各地，把张家界潘鑫的传统美食发扬光大？

近日，当记者品尝了老八区品牌的手撕腊肉后，不仅要为腊肉的这种开袋即食的新吃法打CALL。

这款手撕腊肉是小袋独立包装，分为肉片、肉丁两类，各有五香、劲辣和原味三个口味，可以满足不同人群偏好。

撕开包装，腊肉的香气四溢。相比原味，五香和劲辣的在色泽上很诱人，由于其特殊的卤制工序，拌着辣椒油等辅料，让人食欲大开，口感上也更佳。这些肉都是选用猪的大里脊制作，对爱美女士来说，也无长胖的后顾之忧。

老八区负责人介绍，与全国其他腊肉休闲方便食品相比，他们始终坚持将做腊肉和即食化相统一，拒绝从其他源头采购腊肉再来料加工，保障了食品生产最重要的安全和质量问题。

作为一款开袋即食的小商品，它们在上市后就受到游客青睐。产品价格也是相当亲民，无论是做旅游伴手礼分享给朋友，还是居家追剧，户外出行，都是不错的选择。

本报记者

通讯员

胡少平

## 茅岩莓牙膏： 充满科技感的 张家界礼物

本报记者 潘鑫 通讯员 李晓伟

在张家界，有一种茶叫茅岩莓，学术名为显齿蛇葡萄。作为一款功效型的保健茶，它不仅在本地产销，也是许多游客争抢的旅游产品。然而，如果你只知道茅岩莓茶，就有些out了。

近年来，张家界茅岩莓公司联合复旦大学生命科学院推出的茅岩莓fe生物酶牙膏已在市面热销。茅岩莓正在借助牙膏这一常见的日用品走进更多家庭。

什么是fe生物酶牙膏？这支科技感十足的牙膏到底好在哪？

据了解，fe是一种具有溶菌抗感染、修复组织、提高机体免疫力的生物溶菌酶，以复旦(FUDAN)和酶(ENZYME)的首个英文字母命名为fe。而生物酶是人体内具有的活性蛋白质，它是一种生物催化剂，口腔中的生物酶是随着唾液分泌的，它具有溶菌、抗炎、修复组织、抑制出血、调节口腔菌群平衡的作用，是人体自然防御系统的重要组成部分。在普通fe生物酶牙膏的基础上，茅岩莓fe生物酶牙膏又添加了茅岩莓提取物中的黄铜和二氢杨梅素，对常见口腔问题有更好的改善作用。为了更充分地发挥该牙膏的保健功效，专家建议在漱口时将泡沫在口腔含漱片刻，正常刷牙时间适当延长到3分钟。

打开牙膏，轻轻挤出来一块，淡绿色的牙膏像极了抹茶，让人心情愉悦。记者尝试在没蘸水情况下进行3分钟干刷。与普通牙膏不同，该牙膏的泡沫很细腻，刷起牙来茶香充盈着整个口腔。牙膏不含氟和薄荷等成分，感觉更温和不刺激，作为一名慢性咽炎者，刷牙时也不再干呕现象。此外，该牙膏以软性硅磨料为原料，消除了刷牙过程中的二次磨损，整个刷牙过程非常舒服。刷完后，只需少量清水漱口，牙齿感觉更干净，口气更清新。

作为一款方便、好用又保健的生活日用品，与其他旅游产品相比，牙膏体积小，方便携带，也成为很多游客选购的理由。



## 金毛猴 茶叶 皇冠 上的明珠

本报记者 李成义

地处张家界武陵源核心景区，土壤PH值呈弱酸性，海拔千米以上，系湖南海拔最高的茶园。这些都是天子御茶园得天独厚的资源禀赋，也是湘茶集团出口金毛猴的金字招牌。

天子御茶园是湖南高端红茶金毛猴的母本园。张家界武陵源头茶业公司通过与湘茶集团合作，开辟了天子御茶园，并选定金毛猴形象彰显中国传统文化，制成出口海外、白宫特供的金毛猴高端红茶。金毛猴茶汤微红明亮、清澈，口感鲜醇、爽口。2015年，产自天子御茶园的臻溪金毛猴荣获意大利米兰世博会金骆驼奖。2018年，在第10届香港国际茶展上，金毛猴红茶作为湖南红茶最高品质典范参展。

原料是基础，工艺是关键，文化是升华。对于制茶，张家界武陵源头茶业公司总经理何礼深谙其道。精制金毛猴高端红茶，该公司从采摘鲜叶、萎凋到自然发酵，均沿用传统的湖红工艺。好的工艺标准，还需追求高端品质的制茶师。当鲜叶精心挑选完成后，进入萎凋阶段，制茶师全程做茶看茶、看茶做茶，每小时翻检一次，全程不离开。当气温满足25摄氏度以上的自然发酵条件，制茶师又需要每半个小时翻检茶叶，让其充分发酵。精心制茶，总耗时至少两天。

天子御茶园的金毛猴，年产量约1000公斤，只有100公斤左右能在张家界销售。何礼告诉记者，湘茶集团将其定位于高端红茶，海外出口售价高达3000美元每公斤。而在张家界，因为源头产地等优势，只需2000元每公斤即可享用这款高端红茶。