

# 今年的临安山核桃新货上市了

你的国庆中秋长假，准备好囤货了吗



在临安，有这么一句老话：“白露到，竹竿摇，满地金，扁担挑”。

每年白露一过，就是山核桃打起来的日子。在素有“山核桃之都”美誉的临安，白露之后开采山核桃的习俗已经延续了几百年。一到那时候，大大小小种着山核桃树的山头，就会出现成千上万肩扛麻袋的村民挥舞竹竿打山核桃的壮观景象。

山核桃作为我们日常的零嘴小吃，深受吃货们的喜爱。但是，你知道一罐山核桃从“出生”到落入你手中，要经历什么样的过程吗？

难想象其中的危险。

山核桃树生长得很高大，而且大都长在山坡上，种植山核桃的农户年年都要攀上枝头挥杆打果。到了果实成熟期，他们先要攀着树干爬到枝桠上，再挥着十多米的长竹竿，小心翼翼地把树枝上的山核桃果实打落。十几米的长竿拿在手上相当重，力气小的人恐怕都很难拿稳，更别说打山核桃了。

听农户们说，以前打山核桃的季节日事故率很高，常常有人从树上摔下来。由于危险系数太高，政府还为农户们特别定制了山核桃保险。如此高风险的采收，使得得来不易的山核桃身价一直不低。

## 一晒二煮三挑，美味变身之旅

捡打落的山核桃，也得身手灵活眼神好。山核桃的果皮破裂流出的汁，还会把手染黑，很难洗掉。山核桃果被送到家后，脱皮后就是新鲜的山核桃籽。脱皮也叫“脱蒲”，以往传统的方法是用木磨脱皮，现在有了电动脱壳机，省力多了。

脱蒲之后的山核桃籽经过浮力的筛选后，还要经过阳光的热力洗礼，阳光好的时候也至少需要3到4天才能完成基本的山核桃籽的生产。经过脱皮筛选和晒干的山核桃籽，分量往往只有鲜果的五分之一。

晒干的山核桃籽，表皮呈淡褐色，没有开口，还要经

过再加工才能吃，主要的加工过程总结为“分、蒸、炒、烘”四个步骤。烘完的山核桃籽要晾上半小时，等热气和水汽散去后就可以包装了。

## 新货上市，闻着香吃着脆

今年临安山核桃的开杆日是9月7日，目前山核桃的采收工作已经完成一大半，新货也已陆续上市。

临安山核桃的新货很好辨认，山核桃的肉质有光泽。“有些肉色暗红的山核桃不是我们临安的，可能是其他地方的山核桃，还有一些陈货山核桃没有光泽。”而且临安山核桃年年都很抢手，卖得很红火，基本不太会有陈货剩下。

新货上市，钱报有礼第一时间上新供读者用户购买。国庆中秋双假并行，不论出门旅行还是宅家休息，都少不了这份美味小零嘴。赶紧囤货吧！

### 临安特产手剥山核桃

规格：250g\*2(椒盐)/250g\*2(奶油)/250g\*(椒盐+奶油)

有礼价：58元

规格：250g\*6(礼盒装)

有礼价：188元

### 临安特产山核桃仁

规格：150g

有礼价：45元



## 出生于“中国山核桃第一镇”的临安岛石镇

一方水土养一方核桃，临安山核桃在山核桃界一直处于“大王”级地位，深受吃货们喜欢。说到临安山核桃，最知名的可能就是昌化山核桃。钱报有礼深入临安大山中，寻到的岛石镇的山核桃虽不如昌化有名气，但位于临安西北部的岛石镇早在几年前就因盛产山核桃而被评为“中国山核桃第一镇”了。

岛石镇交通不便，农业相对原始，正因为如此，祖祖辈辈都靠山吃山的镇民自然拥有多年山核桃种植经验。

## 好吃得之不易，最难不过打山核桃

吃山核桃的人吃的是一份美味，而打山核桃的人需要承担的是一份风险。没见过打山核桃的场景，一定很



# 中秋祛湿良方，红豆薏米芡实粉

南方近海，天气多湿热，加上江浙人口味偏甜、经常熬夜、吸烟喝酒，导致江浙人普遍湿气较重，多处于亚健康状态。

而进入秋天，天气逐渐凉爽，人体毛孔张开不再排汗，湿气内留，导致身体小状况不断。体内湿气过重，会让人觉得困倦、身体四肢沉重、没有食欲、手脚冰冷、皮肤起疹、脸上黏腻不舒服，甚至出现肠胃炎现象。

中医上认为，湿气的形成与先天性因素有关，加上后天不注意养生，饮食习惯不良，爱吃甜食、油

腻之品，导致湿气内蕴化热积蓄在体内，造成湿热内蕴为主要特征的体质状态，建议平时要有意识地祛湿排毒。

但什么是湿？却没有几个人可以说清楚！因为，湿看不到、摸不到、闻不到！

杭州淳德堂副主任医师谢志军指出：“湿气说白了，就是体内的垃圾、废水、毒水、污水没排出去。体内有垃圾，必然影响我们的身体健康。尤其是今年中秋国庆期间，天气预报说可能雨水不断，湿气会更重，及时除湿很有必要。”



## 祛湿良方：红豆薏米芡实粉

北京卫视的口碑养生节目《养生堂》，针对人体湿气重这一问题，邀请了多位著名中医专家分享良方，他们推荐的食材中，都少不了红豆和薏米这两味常见食材。但是食补方子也讲究“君臣佐使”，配错了比例，滋补效果就不明显。今天，祛湿良方终于来到了钱报有礼健康直购，专家用心配比、全新升级的复方世家红豆薏米芡实粉，无添加、口感润，吃一个月仅需几十元钱！

规格：20克\*10袋/盒 市场价：69元/盒

活动价：36元/盒 买8盒送2盒，低至28.8元/盒

抢购电话：0571-87696068

(支持送货上门，货到付款)

## 本版产品订购方式：

- 1.微信扫码抢购
- 2.钱报有礼官网：[www.ulibuy.com](http://www.ulibuy.com)
- 3.电话订购：96068转5

