

三联生活周刊



Organic
and
Beyond



正谷家宴

中秋好食蟹，月满人团圆





心似
月
圆
喜
乐
欢
迎
你



正谷健康原料月饼

01

正谷健康原料月饼可选于：
正谷食品中秋卡01选项



正谷【心似明月·欢喜满堂】健康原料月饼表达的是一种喜悦，一种祝福，一种愿望，一种对生活的感恩和对自然的敬重。以此诠释圆满祥瑞，地久天长！

传统口味

甄选蛋黄白莲、五谷莲蓉和红豆豆沙三种传统口味，分享健康、团圆的喜悦与祝福。

标准工艺

由正谷食品研究中心经过反复实验，研发、制定正谷标准月饼加工工艺，低糖、低油、无防腐剂。

米索橄榄油

希腊Mouzour特级初榨橄榄油产自希腊伯罗奔尼萨半岛南部海岸，独特气候条件造就了其特殊品质。

有机杂粮

正谷有机杂粮基地位于内蒙古库伦旗等地，得天独厚的自然资源、传统农事操作，培育出高品质有机杂粮。

石磨面粉

传统石磨、低速研磨，所用有机小麦产自正谷标准农场，保留其原汁原味。

中秋家宴 大闸蟹、月饼、红苹果



在“食不厌精”已经成为日常俗语的同时，孔子还说过的“不时不食”却已经成为中国传统饮食文化中因为太过久远而太容易被遗忘的精髓之一。当看到欧美小学生教科书直至名厨烹调书上精心列出的食材季节表，作为本应“割不正不食，不得其酱不食”的孔子影响下的后人，我们实在有理由感到惭愧。

无论中外，对食材季节的更直观了解实际往往得自一同逛菜市场时母亲甚或是奶奶的絮叨。与随时准备迎接四方客的餐馆相比，家宴更多地体现了“不时不食”文化的传承。对于忙碌的现代人来说，节日的家宴是一种双重否定下的赞美：“不是不想回家”成了起初无奈、逐渐无心的口头禅。但无论人在何处，当季节来到，大闸蟹、月饼与各式应季蔬果仍旧成就着中秋的月下景致。节日不会挑选日子，而家宴会为特别的日子挑选适合的食材。家宴的菜式通常是千百年来饮食传统的传承，但经常也有出自家人的细心创新。譬如苹果，传统上它原本不是与大闸蟹搭配的食材，大闸蟹的蘸料中略加些苹果汁却可以额外提鲜。即便不是大餐，餐后不张扬的一盘原汁原味的水果本身就显示了家宴特有的体贴和自豪。大闸蟹、月饼、红苹果，与其让这些成为别人窗里的风景，其实不如让自己成为家中这些现成风景的一部分。



正谷家宴

主菜



有机南瓜苦瓜煲

食材：正谷有机南瓜、正谷有机苦瓜

- ① 苦瓜洗净，切掉两头。用筷子掏空里面的瓜瓢。(除去瓜瓢可以减少苦味)
- ② 将南瓜洗净去皮，切成小块，放入电饭煲蒸盖上蒸熟后拌入少许白糖打成南瓜泥。
- ③ 将拌好的南瓜泥灌入苦瓜中。放入电饭煲蒸盖蒸熟。出锅后可以切段方便食用。

02 正谷家宴食材可选于
正谷食品中秋卡02选项

凉菜



有机蓝莓小萝卜沙拉

食材：正谷有机樱桃萝卜、正谷有机蓝莓、正谷有机荷兰黄瓜、正谷有机玉米、正谷希腊 Mosur 橄榄油

- ① 樱桃萝卜、黄瓜、樱桃、玉米洗净。樱桃萝卜、黄瓜切成薄片与玉米取粒备用；
- ② 将樱桃萝卜、黄瓜、玉米和蓝莓摆盘，加入适量橄榄油、糖调拌均匀；
- ③ 在沙拉上撒上一些肉桂粉和柠檬汁即可。

Tips 在沙拉上撒一些柠檬汁可以增加味道的层次感，更引人食欲

粥品



茼蒿菜心粥

食材：正谷有机原稻米、正谷有机茼蒿、正谷有机菜心

- ① 将茼蒿、菜心洗净，切成小段后用沸水焯一下备用，取适量正谷有机原稻米淘洗，米本身很干净，简单淘洗即可；
- ② 煮粥前将米浸泡30分钟，米粒充分吸收水分，颜色变得雪白，这样吃起来更蓬松、香甜，有助于消化；
- ③ 米水比例约为1:5，水沸后转小火慢煮30-40分钟，加入蔬菜和盐，煮2分钟出锅。

正谷阳澄湖大闸蟹

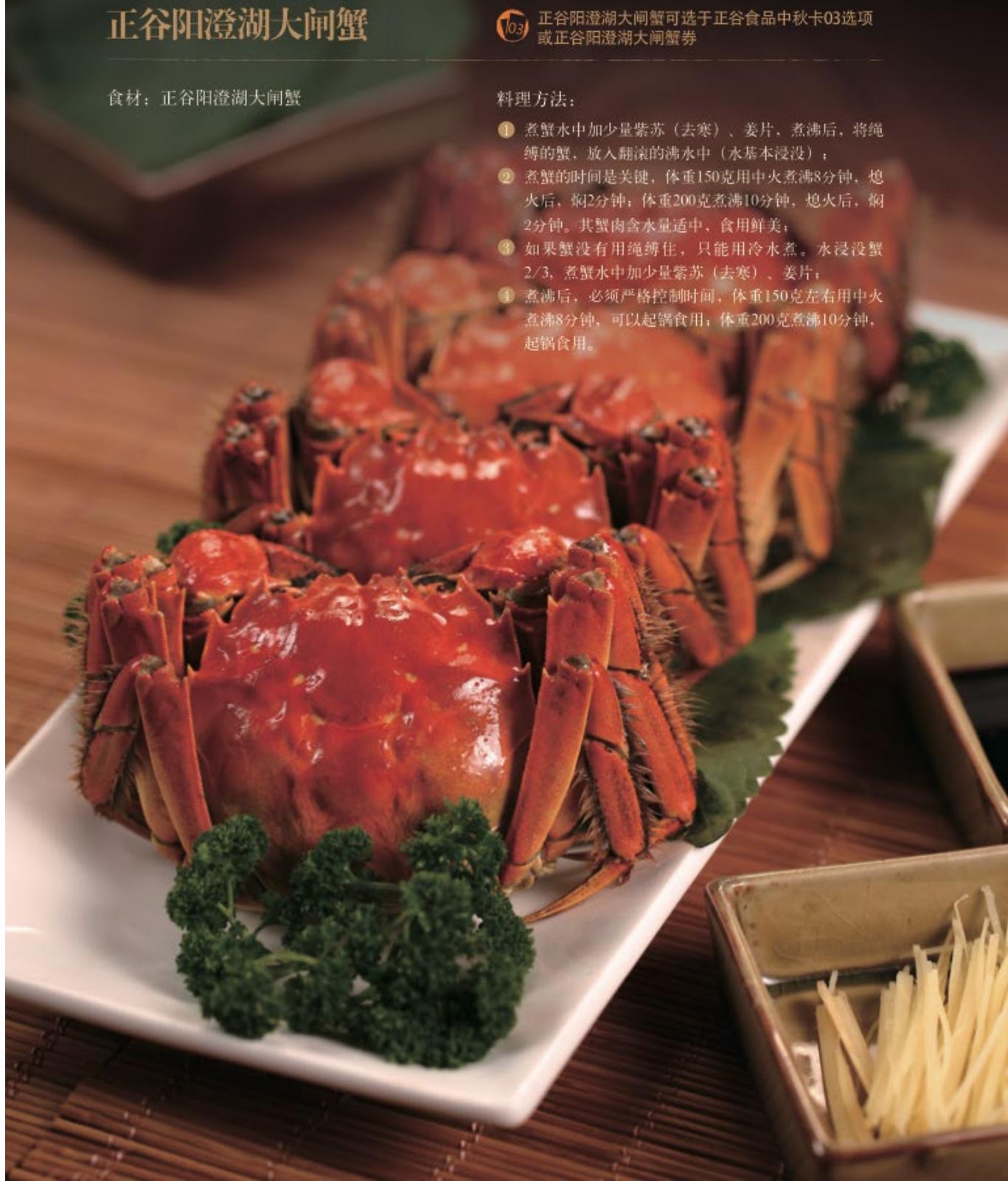


正谷阳澄湖大闸蟹可选于正谷食品中秋卡03选项或正谷阳澄湖大闸蟹券

食材：正谷阳澄湖大闸蟹

料理方法：

- ① 煮蟹水中加少量紫苏（去寒）、姜片，煮沸后，将绳缚的蟹，放入翻滚的沸水中（水基本浸没）；
- ② 煮蟹的时间是关键，体重150克用中火煮沸8分钟，熄火后，焖2分钟；体重200克煮沸10分钟，熄火后，焖2分钟。其蟹肉含水量适中，食用鲜美；
- ③ 如果蟹没有用绳缚住，只能用冷水煮。水浸没蟹2/3，煮蟹水中加少量紫苏（去寒）、姜片；
- ④ 煮沸后，必须严格控制时间，体重150克左右用中火煮沸8分钟，可以起锅食用；体重200克煮沸10分钟，起锅食用。



从名家之物 到家宴名物



在中国漫长而博大精深的餐饮史上，由粗鄙而变身华丽的食材中螃蟹不是第一个，但绝对是强悍的一个。

大禹的江南治水督工解灭“夹人虫”并首次尝蟹的传说无从考证。不过有考古遗迹证实，中国人大约是于6000多年前开始认识螃蟹的。至于吃蟹，文字上最早的痕迹是在《周礼·天官·庖人》，而且可知螃蟹最早被吃就上了皇家的宴席。“蟹胥”是最早出现的螃蟹菜肴。晋吕忱《字林》载：“胥，蟹酱也。”由此可见，“蟹胥”就是一种螃蟹酱。古人的口味显然比现代人重了不少。

据《清异录》记载：“炀帝幸江都，吴中贡糟蟹、糖蟹。每进御，则上旋洁拭壳面，以金镂龙凤花云贴其上。”这一史称“镂金龙凤蟹”的蟹肴据说是隋炀帝所创。“金镂龙凤”之下的“糟蟹”与“糖蟹”后来盛行于唐朝并被定为贡品，但自北宋沈括年代起，这两种蟹的做法就已经成了纷争迭起的公案。尤其是其中的“糖蟹”，沈括的理解是指“糖渍的蟹”，而陆游认为是“糟腌的蟹”，直至近代梁实秋还在困惑，“我不知道螃蟹可以加糖”。《汉语大词典》“糖蟹”条目的解释是：糟腌的蟹。引陆游《老学庵笔记》等的说法为证，认为“糖蟹”、“糟蟹”乃一物两名。但近期有学者考证，至少在唐朝及其之前，“糖蟹”、“糟蟹”是有区别的。依据后魏贾思勰《齐民要术》所载，

螃蟹若在稀薄的糖中浸渍一夜再用盐腌制可以增加美味。这种方法加工出来的螃蟹或许就是所谓的“糖蟹”，但其口感未必发甜。与之相对，“糟蟹”则是指将螃蟹直接放到盐和糟水中腌制。

直到宋朝，无论是皇家还是陆游这样的名人们，吃蟹的口味还是与现代人颇有些差距。“蟹酿橙”是宋朝一道名品蟹肴。《山家清供》记载“蟹酿橙”的制法是：剥取螃蟹肉装入掏空的橙子中，入瓶中，用酒、醋、水蒸熟，以醋、盐供食。时至元朝，吃螃蟹的方法终于开始向现代人的习惯靠拢。据《武林旧事》记载，皇后归省时皇帝赐筵十四盏，尽管第八盏仍是颇具文人气息的“螃蟹酿橙”，但第十盏已经出现了更具“游牧风范”的“洗手蟹”。“洗手蟹”的做法是：取活螃蟹洗净，加盐、酒、生姜、橙皮、花椒等调料腌渍而成，以“洗洗手拿起就能吃”得名。此时的螃蟹仍是皇家宴席上的常客，但同一时期的《居家必用事类全集》中也已经将“蟹黄兜子”之类作为“居家必用事类”载入，可见吃螃蟹已在民间普及。

明清之际，大闸蟹开始正式登上舞台，尽管它之前早已以“吴江蟹”的身份出现在陆游的诗中。关于大闸蟹的得名，至今仍有两派说法。苏州古籍收藏家吴讷士认为“闸”字来自捕蟹的竹簖。清人顾铁卿的《清嘉录》则有“炸蟹”一条。无论是“闸蟹”还是“炸蟹”，螃蟹乃至大闸蟹此时已走入了平常人家，而且成为中秋家宴上的名物。时至2005年5月，“阳澄湖大闸蟹”成为原产地保护产品，被学名正名为“中华绒螯蟹”的大闸蟹和普通螃蟹之间的差别日益明显。然而，无论是大闸蟹和普通螃蟹，归根结底，对于螃蟹这种时令性食材来说，每年寻觅的与其说是新鲜感，不如说是某种私下的怀旧。无论是蟹八件还是蟹几件或是徒手，种种繁琐后希望重现的还是一种似乎隔膜了近一年的味道，而这种努力也恰好与中秋看重的家庭相聚具有相谐的色调。



什么是合格的阳澄湖大闸蟹

2006年，苏州市政府专门颁布了《阳澄湖大闸蟹地理标志产品保护管理办法》，并成立苏州市阳澄湖大闸蟹保护办公室，有效保护阳澄湖大闸蟹的质量和特色，规范阳澄湖大闸蟹生产经营秩序，同时利用技术手段对阳澄湖大闸蟹进行防伪认证。

正谷阳澄湖大闸蟹因其在阳澄湖专业的生态养殖技术及长期稳定的高品质，被国家质检总局获准授权“阳澄湖大闸蟹地理标志保护产品”。正谷的每一只阳澄湖大闸蟹都配有主管部门授权发放的含“正谷”品牌信息的阳澄湖大闸蟹地理标识产品防伪蟹扣。

正谷的阳澄湖大闸蟹养殖基地全名为：苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社。为了推进阳澄湖水质的保护和阳澄湖大闸蟹的可持续养殖，正谷每年都会在阳澄湖举行主题为“生态·绿色阳澄湖”的大闸蟹养殖技术交流会。2013年的三届生态绿色阳澄湖净水渔业研讨会暨正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖技术交流会上，专家代表和蟹农们围绕阳澄湖大闸蟹生态养殖技术及“净水渔业”等问题进行了交流。

王武教授认为湖泊水质优劣，不仅决定了渔业生产的成败，而且决定了渔业能否可持续发展。为此，农业部提出了“净水渔业”。净水渔业是指湖水经水产养殖后，其排出的氮、磷、碳小于水源的氮、磷、碳。而净水渔业的核心是采用生物修复技术，达到“以渔保水，以鱼净水”的目的；通过控密度、种水草等方法，使水产养殖和生态保护达到平衡点。

研讨会上，农业部渔业科技入户首席专家王武教授带领上海海洋大学博士团参观考察了正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地。正谷从2007年开始在阳澄湖进行大闸蟹的生态养殖，由包括上海海洋大学硕士吕东锋、汪清在内的正谷产品基地部技术人员负责管理，坚持“以水养蟹、以渔净水”的生态养殖渔业模式，通过在阳澄湖养殖



王武教授与正谷阳澄湖大闸蟹养殖基地同事

水域增养增殖花白鲢等滤食性鱼类，来控制蓝藻的爆发，既保持了水生态平衡，又充分利用了水体的渔产力。

正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地蟹种均来自长江水系，由本地就近配套培育。一只成熟的阳澄湖大闸蟹要经过两年的完整发育。在长江入海口完成由蟹苗到大眼幼体的成长阶段需要7个月左右的时间。次年的3月份，开始将湖外的扣蟹投入阳澄湖的围网中。经过半年多的生长、经过5次脱壳，每年的中秋前后开始捕捞成熟的阳澄湖大闸蟹。水草的种植质量直接影响了大闸蟹的品质，故而有俗语：“蟹多少，看水草；蟹大小，看水草。”水草不仅是大闸蟹的天然饵料与脱壳时的隐蔽保护场所，也是净化水质的主要方法之一。正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖基地的网围采用生态养蟹技术。网围内水草的覆盖率在60%左右；投放螺蛳300~400公斤/亩；鲢鱼30尾/亩；阳澄湖大闸蟹稀养（400~500只/亩）。在这样的立体围网养殖环境下，所产的阳澄湖大闸蟹才会观之肉如玉脂、膏堆满壳，品之则肉质鲜嫩、余味无穷。

王武教授现担任正谷阳澄湖大闸蟹



正谷阳澄湖大闸蟹
地理标识产品防伪蟹扣

养殖技术顾问。除“青背、白肚、金爪、黄毛”这些基本特征外，他为正谷阳澄湖大闸蟹提出了五个标准：

- 肥** 体厚，肥满肚大，膏脂丰富；
- 大** 正谷阳澄湖大闸蟹通常的分量是：雌蟹在3两（150克）以上，雄蟹在4两（200克）以上。
- 腥** 活体正谷阳澄湖大闸蟹具有一股浓烈的蟹味。
- 鲜** 由于正谷阳澄湖大闸蟹蟹肉内游离氨基酸丰富，特别是鲜味氨基酸丰富，所以品尝时倍加鲜美。
- 甜** 正谷阳澄湖大闸蟹蟹肉内甘氨酸丰富，尝后回味微甜。

捕捞后的暂养与运输也是影响阳澄湖大闸蟹品质的重要环节。大闸蟹由湖中捕捞出来之后，需要在暂养池中暂养12个小时，同时充氧以使其适应外界的环境。之后立即用绳子将暂养的蟹捆缚并装箱。正谷阳澄湖大闸蟹每天从苏州的基地发出，保证客户收到的是最新鲜的阳澄湖大闸蟹。

大闸蟹在4~8℃时会暂时休眠，活动量减少；当温度上升，活力便会恢复。保存大闸蟹时，建议将蟹取出放在冰箱的冷藏室里，过一段时间向其喷些纯净的凉水保持湿润，切忌将大闸蟹直接放置在盛满水的容器内，这样蟹会因缺氧而死亡。此外，长期过高的温度也会导致蟹的死亡。大闸蟹在低温状态处于休眠时，很难看出其存活状态。这时可以向其眼睛喷些水：如果眼睛在转动即说明处于存活状态；如果眼睛没有反应，说明蟹已死亡。死蟹绝对不可食用。

正谷阳澄湖大闸蟹养殖过程



有机不仅仅是一种食品标准 ——专访正谷执行总裁张建伟博士

你是如何看待家宴的，可否解释一下“正谷家宴”的概念？

多年前我们拍的一个视频中提到“世界尽管繁忙，我们至少有时间回家吃饭”，我觉得和家人一起享用美食，是最甜蜜的记忆。家宴可能比吃一顿饭内容更丰富些：不仅仅是美味分享，更是一种情感的交流。

“正谷家宴”有两层意思。首先是一种生活方式：正谷家宴表达的是情谊、感恩和对自然的敬重，用新鲜的有机食材，合家准备一桌健康美味的家宴，是最好的相聚体验。同时，正谷家宴也是正谷食品卡中的一个产品组合：将这些用心搭配的优质食材配送到家，为更多的人带来更加温馨的相聚体验和真诚的祝福。

正谷家宴中用到很多有机食材，请你介绍一下有机的概念。

关于有机农业生产和标准是一套完整定义的，简单来说有机是一种对环境友好的、可持续的农业生产方式。比如，种植过程中不能使用农药、化肥和转基因种子，畜牧养殖过程中不能使用抗生素，并更多地考虑动物福利。有机的概念中，包含这样一些重要的理念：获取食物的方式应该是不以损害环境利益为代价的，不预支下一代的生存资源的，对所有层面和所有参与者都是公平的，获取食物的成本应该是包含了安全生产的成本。有机不仅仅是一种食品的标准，更多的是一种生活理念，是我们看待人与自然及相关利益群体关系的一种方式。

在与国际有机农业接轨方面，正谷进行了哪些努力？

我们结合自身的有机农业生产实践，通过国际有机农业交流与贸易合作促进有机农业发

展。像今年3月份我和海外基地部同事在正谷澳大利亚生态牧场考察，就与澳大利亚有机认证机构（ACO）交流，学习澳大利亚畜牧业一体化安全体系和追溯体系。在可持续渔业这一块，我们跟海洋管理委员会（MSC）和阿拉斯加海产市场协会（ASMI）一直有交往，我们的海鲜产品就是来自阿拉斯加的野生捕捞的。

正谷每年都会参加德国的Biofach有机展，并保持与德国霍恩海姆大学的友好交往。今年6月，我们组织了有机农业代表团英国考察活动，与英国环境、食品与农业事务部（DEFRA）、英国土壤协会（SA）当地的有机食品企业进行交流。我们每年都会花一些气力翻译《世界有机农业概况与趋势预测》，给大家参考，希望我们的努力可以促进有机农业的发展。

正谷阳澄湖大闸蟹的养殖过程是否也有“有机”理念的融入？

正谷阳澄湖大闸蟹都是采用“以水养蟹、以鱼净水”的生态养殖模式培育的，这种生态养殖的理念跟有机农业的理念是相通的。苏州市正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作社在阳澄湖拥有2000亩的优质水域，养殖网围内水草覆盖率达60%，水质清浅，水草丰茂，是最适合大闸蟹生长的优良水域之一。我们产品基地部的技术人员与合作社蟹农一起以种草为核心，实施正谷生态养殖技术标准，通过种草、投螺、混养、稀放、饵足、控水等一系列生态养殖技术，保持水生生态平衡，保护大闸蟹养殖水域环境，培育正宗、优质的正谷阳澄湖大闸蟹。



蔬果盛季

无论是否有节日，秋天对于蔬果爱好者来说都是盛宴之际，无论东西。这其中既有刚被秋风吹熟、新鲜上市的品种，也有积聚了整个夏日阳光的能量、供人们在冬日来临前最后一次再度回味即将过去的这一年的绿色的那些即将告别的品种

05 正谷时令有机蔬果可选于
正谷食品中秋卡05选项

【散叶生菜】



“散叶生菜”是针对“团叶包心生菜”而言。在欧洲，生菜堪称一个可以与奶酪、香肠乃至葡萄酒相媲美的一类分类庞杂、成员众多的家族。虽然同样的癖好后来也传到了美国，而且还出现了“波士顿生菜”，但作为各类生菜的发源地，欧洲尤其是法国和意大利依旧把持着对生菜的话语权。生菜又名“叶用莴苣”，是莴苣的变种，原产于地中海沿岸。通常的生菜在法语中可以用“lettuce”一概代之，个别的“尊贵品种”则享有自己的名称，譬如“Mâche”或是在中国分别以“芝麻菜”与“罗马生菜”为人所知的“Roquette”和“Romaine”。罗马生菜正是散叶生菜的一种。在法国，传统上9月被认为是罗马生菜最后的黄金季节。生菜传入中国的历史不长，散叶生菜甚至更晚于团叶包心生菜。不过，中国的地理与气候环境与欧洲不同，散叶生菜有幸在这片异乡土地上享受更长一段时间的阳光。

正谷生菜来源：

正谷有机蔬菜基地。正谷的有机蔬菜基地位于北京的延庆、密云、顺义和浙江的湖州。

【番茄】



对于欧洲中部与北部来说，9月起即将进入番茄的淡季，而番茄的主要生产国西班牙、意大利与美国才刚以8月底的各种番茄狂欢节迎来番茄收获的旺季。每当法国与西班牙发生贸易纠纷、两国间农产品货运不畅时，假如恰逢法国的番茄淡季，这个曾将番茄称为“爱情果”的多情民族望向比利牛斯山另一侧的目光总多了些别样的惆怅。在对番茄的分类上，法国与意大利应该是最严格的，用于生食、炖菜、榨酱的番茄各有不同。又被称为“圣女果”的“樱桃番茄”（Cherry Tomato）进入中国的时间不长，但它实际上是与各种大番茄同时诞生于南美

的古老品种。令人有些意外的是，比普通番茄小、比樱桃番茄大而且拥有后者的质感与甜味的“葡萄番茄”（Grape Tomato）却是起源于东南亚的。

正谷番茄来源：

正谷有机蔬菜基地。基地选择原则包括：基地环境独立，周边没有污染源，必须具有良好的种植历史，同时具有国内同类产品的地理种植优势，如纬度、光照、品种等。

【苹果】



在距离“苹果”成为某种机器的代名词近2000年之前，中国大地上的“苹果”是被称为“柰”的。相传夏禹所吃的“紫柰”就是红苹果。19世纪中叶欧洲苹果入籍中国后，先在山东烟台落户，19世纪末到20世纪初又在山东青岛和辽宁南部相继引种。苹果由此成为北方地区最重要的水果之一，每年自10月起忠实地陪伴着人们。在果实累累的秋季，苹果或许并不起眼，在冬季却成了少数还能再现几抹阳光的甘甜的水果，也因此成为“家庭”的一种朴实而稳定的符号。至于被称为“太平果”彼此相赠，那恐怕是只有在中国过圣诞节才能遇到的事。对于欧洲的秋冬来说，苹果在这样的季节更多意味着苹果酒（Cidre）与焦糖苹果塔（Tarte Tatin），后者是一种长方形或圆形的苹果馅饼，裸露在上层的苹果片经烤制后变得晶莹剔透、色泽明亮。对于法国诺曼底地区的人来说，源自苹果的这些造物是大西洋冬季凛冽的海风中最好的慰藉。

正谷苹果来源：

正谷渭北有机苹果基地。基地位于陕西省渭北平原等地区，基地地层厚沃，海拔高，昼夜温差大，是北方果品的适生区。正谷陕西有机苹果色泽艳丽、蜡质层厚、风味浓郁、耐储运，含有丰富的碳水化合物、维生素和微量元素，尤其是维生素A和胡萝卜素的含量较高。



潘成杰

国家有机产品认证高级检查员
正谷有机农业技术中心总监

【正谷标准农场】

正谷标准农场坚持“环境友好、公平贸易”的经营理念，满足产地有机标准，同时符合正谷优质食品标准和正谷质量控制体系要求。自公司成立，我们先后在北京、山东、山西、江西、新疆、黑龙江、江苏等生态环境极具地域优势的区域建立了有机蔬菜、水果、杂粮、禽蛋等标准有机农场和大闸蟹养殖基地，成功实施了正谷有机食品质量保障和追溯体系。公司海外基地部负责海外基地的开拓，目前已在法国、希腊建立了有机葡萄种植园和橄榄油合作基地。

【正谷有机农业技术中心和质量体系】

正谷有机农业技术中心拥有来自农学、土壤、生态、茶学、园艺、畜牧、水产养殖、种子科学、病虫害防治等相关专业的硕士和博士30余人，从基地选择、种植示范、土壤施肥、病虫害防治等方面进行有机生产技术实践，有力地保障了正谷生产基地健康持续的发展。在参照美国（NOP）、日本（JAS）以及中国（GB/T 19630.1~19630.4-2011）有机农业生产标准的基础上，正谷制定并完善了《正谷有机产品质量标准》，该标准对正谷有机产品的生产环境、生产过程、产品追溯等方面进行了严格的规范和管理。

【可可】

虽然一年四季都可结果，但10月里南半球的可可们即将迎来它们的主产期。约在3000年前，南美洲的玛雅人就开始培植可可树，称其为“cacao”。1753年，生物学家林奈正式为可可树命名，因不喜欢“可可”这个词，把它命名为“Theobroma cacao”，“theobroma”是希腊语，意即“神的食物”。然而，“cacao”这个更易上口的名字还是广泛流传至今。可在如今的秘鲁具有特别的意味。根据2010年的数据，与1980年代和1990年代早期作为全球最大的可卡因之乡相比，秘鲁的可卡因产量已经大为减少，秘鲁毒枭转移到更加偏远的地区，而全球各地的可可种植者正在奔赴这里。来自联合国和各类国际援助组织的帮助也成了秘鲁可可业兴起的重要支持力量。对于所有有机农业的倡导者来说，“公平贸易”是基本原则之一，和正谷位于中国各地的其他农业合作社一样，正谷与供应可可的秘鲁ACOPAGRO合作社之间也奉行了这一“公平贸易”原则。ACOPAGRO合作社是一处家庭农场，不使用农药和转基因技术。加工好的可可都会由瑞士著名生产商阿尔巴巧克力公司生产正谷Cavell系列巧克力，该系列包括纯黑、牛奶、橘子三种口味。

公平贸易——我们与农民互相尊重

公平贸易，意谓用合理的价钱去换取生产者的劳力和生产。简言之，就是在贸易过程减少中间商链条，并且贸易不是为了追求利益最大化，而是为了给生产者提供更公平的回报。

公平贸易认证是一种产品认证的体系，让人们辨别该产品符合下列标准：环保、劳动人权以及第三世界的发展利益。这个体系由两个单位负责执行：FLO International是标准订定的单位，FLO-CERT是认证授权的单位；这个认证体系对生产者进

正谷 Cavell 巧克力的可可来源：
秘鲁 ACOPAGRO 合作社。这是一处家庭农场，不使用农药和转基因技术。



02 正谷家宴食材可选于
正谷食品中秋卡02选项



葡萄酒还是黄酒



秋季，原本是葡萄与葡萄酒占据舞台中心的季节。然而，即使是葡萄酒带着强势的姿态出现若干年后，中国的传统黄酒仍被认为是中秋开始的大闸蟹季节中不可替代的佐餐酒。当然，葡萄酒也从未放弃自己在这张餐桌上可能的角色。葡萄酒与黄酒的口味截然不同，但在餐桌上究其本质其实不过是不同场合所需的不同乐器而已。尤其是在家庭的餐桌上，酒与菜品的搭配更加百无禁忌，一切以“尽兴”为准。

事实上，虽然原料与酿造方法截然不同，但中国的黄酒很可能是在历史感与“产地唯一”的自豪感上最堪与法国葡萄酒所代表的葡萄酒们对话的中国原产酒。世界公认的三大古酒为：中国黄酒、德国啤酒、法国葡萄酒。根据考古发现，最早的中国黄酒可以追溯至6000年前的山东大汶口文化时期。悠久的历史造就了中国黄酒的众多品类，但其中历史最为悠久、知名度最高的还是浙江绍兴黄酒。绍兴黄酒是以优质糯米、小麦和在绍兴特定地域内的鉴湖水为原料，经过独特工艺发酵酿造而成的优质黄酒。绍兴酒种颇多，有元红酒、善酿酒、香雪酒、加饭酒、花雕酒等。

黄酒：好酒配好蟹

加饭酒是绍兴黄酒中最佳的品种。顾名思义，“加饭”是指与其他品种的黄酒相比，在原料配比中加水量减少而糯米量增加。由于醪液浓度大，成品酒度高，所以酒质特醇，俗称“肉子厚”。过去曾因配方不同而分为“单加饭”和“双加饭”，后来为迎合消费者的需求，全部生产双加饭，外销的黄酒还曾经被称为“特加饭”。加饭酒酒液如同琥珀一般深黄带红、透明晶莹，气味异常馥郁，口感醇厚甘鲜；含酒精17.5%~19.5%，是半干型黄酒的典型代表。

加饭酒经多年贮存即为花雕酒。对于“花雕”的来历，历史上传说不一。清代梁章钜的《浪迹续谈》记载：绍兴酒“最佳者名女儿酒，相传富家养女，初弥月，即开酿数坛，直到此女出门，即以此酒陪嫁，则至近亦十许年，其坛率以彩绘，名曰花雕”。这一版本流传颇广，以致“花雕酒”后来甚至成为绍兴黄酒的代名词。

绍兴黄酒真正得以正名、获得法国葡萄酒的AOC一般尊崇的地位是在2000年。2000年4月，中国国家质量技术监督局宣布，“绍兴黄酒”成为中国第一个原产地保护产品，今后凡不是在特定的鉴湖水域生产的任何黄酒，不得冠以“绍兴黄酒”的名称。包括中国食品绍兴酒有限公司在内的6家绍兴黄酒生产企业成为首批获得原产地产品保护的单位。

大闸蟹是中秋家宴中的主角。它的味道虽然鲜美，然而在中医看来属“性寒”之物，多食易伤肠胃。黄酒性温、有活血热胃之功效，同时还能去除螃蟹的腥味并起到杀菌的作用，因此成为大闸蟹的绝配。正谷绍兴花雕酒具有地域优势特点，符合正谷质量标准和品控体系。产品以上等糯米为原料，汲取鉴湖优良水源，严格遵守传统古法精心酿制而成，色、香、味俱佳。金秋时节，正是阳澄湖大闸蟹味美肉肥之时，在品蟹的同时慢品一壶陈酿绍兴花雕酒，恰合中国餐饮“好酒配好蟹”的追求。

葡萄酒：月饼的新伴侣

中秋的餐桌上，作为外来者的葡萄酒并不占据主场的优势。然而，由于中国的中秋往往恰逢北半球各葡萄酒生产的收获季节，中秋节原本带有的“秋日祭祀社稷”的含意在源自大地的葡萄酒中又得到某种特别的呼应，使它成为中秋家宴中颇受欢迎的一个异乡客。葡萄酒，尤其是红葡萄酒搭配大

闸蟹或许有些尴尬，却是中秋节必不可少的月饼的绝配。以法国历史最为悠久的朗格多克产区的红葡萄酒为例，该产区的红葡萄酒大多果香浓郁、口感甘醇浑厚，与这个阳光灿烂的地区种类丰富的甜点相得益彰，对于中国的月饼来说也颇有潜力成为完美的伴侣。

中国的月饼同样历史悠久，种类繁多。什么样的月饼才符合现代人健康概念，这是近年日益突出的问题。正谷从2008年开始尝试研发有机原料的月饼，一直努力将正谷标准农场的有机食材用于月饼。如何保留月饼的传统口味，又能满足顾客对健康的要求，一直是正谷在研发过程中想要找到的平衡点。正谷将传统制作工艺、现代化加工设备与科学健康配方结合在一起，按照正谷月饼加工工艺标准及正谷质量体系进行生产。2013年，正谷期待更多健康的因素加入：降油，降糖；再降油，再降糖；完全不添加防腐剂。食之本味，在于源。2013年正谷健康月饼，甄选蛋黄白莲、五谷莲蓉和红豆沙传统口味，采用正谷标准农场有机食材。这些有机食材的选定有正谷产品基地部团队全程参与，符合正谷

质量控制体系要求。其中面粉采用华北平原基地种植的有机小麦以传统石磨低速研磨精制而成，天然浓香、粉质细腻，是制作月饼皮的上佳原料；馅料中的有机杂粮采用内蒙古库伦旗等地正谷标准农场的有机黑芝麻、有机南瓜籽等；馅料的调配辅以产自希腊伯罗奔尼萨半岛南部海岸的希腊 Mosur 特级初榨橄榄油，最终造就了保质期仅15天的正谷健康原料月饼。

无论是大闸蟹还是月饼，黄酒与葡萄酒都扮演着点石成金的角色。黄酒与葡萄酒之间的关系其实颇像西方文化中的“天上的与地上的维纳斯”，前者带着满月般的色泽、姿态沉静而高远，后者如同大地血液般潜伏着隐秘的脉动。中秋是一个容易感染了黄酒的酒意而“我欲乘风归去”的时节，而仿佛里尔克笔下以“最后的果实”酿造的甘醇的葡萄酒会挽留住你，继续徘徊在这片即将落叶纷飞的大地。

02 正谷家宴食材可选于正谷食品中秋卡02选项

正谷绍兴花雕酒



正谷与中粮联合推出绍兴20年花雕陈坛佳酿，符合正谷质量标准和品控体系，恭奉天下同好。以上等糯米为原料，汲取绍兴鉴湖优良水源，恪守传统古方酿造工艺，遵循时令节气精工手酿。封泥大酒坛，酿酒名家呵护，时光雕刻20年，陈坛发酵而成。色如琥珀，橙黄清澈。郁郁芬芳，入喉丰滑。和而不腻，醇而不劲。



皮尔斯德荣 Piece de Roche 朗格多克产区

源自始建于1890年的历史悠久的酒庄，目前采用有机种植法。该款红葡萄酒选用1892年种植的百年老藤佳丽酿(Carignan)葡萄酿造，不锈钢桶发酵，橡木桶陈酿12个月。气味浓郁，带有甘草以及黑醋栗的香气。单宁感明显，有蓝莓干、干果和些许烟草的味道。回味悠长，适合久存。

正谷家宴食材
中秋家宴有机食材均来自正谷



通过正谷食品中秋卡预约配送到家



正谷2013中秋推出：正谷食品中秋卡

更多详情，请致电400-630-1001，或访问www.oabc.cc

正谷食品中秋卡产品组合示例



正谷家宴

正谷健康原料月饼1盒、正谷武夷岩茶·怡岩1盒、正谷有机水果1箱、正谷云南野生菌1套、正谷有机原稻米1盒



正谷阳澄湖大闸蟹

正谷阳澄湖大闸蟹生态养殖专业合作采用生态养殖方法：降低放养密度，培植水草，投放天然饵料，所产大闸蟹肉如玉脂，膏堆满壳，肉质新鲜，余味无穷。



正谷每月优选

正谷每月特别为家庭优选一款优质产品组合。
详情访问正谷网站www.oabc.cc，点击“产品和服务”-“每月优选”查看
图片仅供参考，以实际收到的实物为准



正谷法国莱斯澈酩斯红酒、瑞士Cavell巧克力、希腊Mosur橄榄油和干果

正谷法国莱斯澈酩斯红酒1瓶、正谷瑞士Cavell巧克力1份、正谷希腊Mosur橄榄油1瓶、正谷干果1套



正谷澳洲生态牧场牛肉（西冷） 和法国莱斯澈酩斯红酒

正谷澳洲生态牧场牛肉（西冷）1箱
正谷法国莱斯澈酩斯红酒1瓶



关注正谷官方微信

你的有机生活

你的有机生活
正谷有机活动、有机农场实践。
详情访问正谷网站www.oabc.cc



Organic
and
Beyond

正谷
阳澄湖
大闸蟹



张建伟 博士 正谷执行总裁

吕东锋 正谷产品基地部 水产养殖硕士

郭轶杰 正谷质量部



更多信息
请关注“正谷”微信



正谷2013年中秋独家推出：
正谷食品中秋卡 正谷阳澄湖大闸蟹券

蟹大小看水草，蟹多少看水草。

水草的种植质量直接影响了大闸蟹的品质。

“我们和蟹农一起把水草养好。”