

话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer



扫码，美味看得见

刷屏年代，勿忘纸质阅读 元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2018年8月25日 第9期

非卖品
会员读物
限内部赠阅
FREE READING

渔民孩子早当家

湛蓝的海水拍起层层浪花，陆续归港的渔船给空气增添一份新鲜的鱼腥味儿，黝黑壮硕的渔民们抱着一筐筐海鲜，三步并作两步地跳上岸，等候多时的买家蜂拥而上。这是下午4点的东山港，一场热闹的鱼市，亦是一道美丽的风景。

每次回家都跟赶集似的

距离开渔还有一个周末的时间，林安辉一家三口从厦门开车回东山岛澳角村老家，看望林叔老两口。大大小小的海鲜摆满餐桌，哪怕是在东山，这样一桌海鲜也显得格外丰盛。

安辉一边给母亲夹菜，一边提醒着父亲：开渔后会更忙，要注意身子，大中午出门要注意遮阳。57岁的林叔似乎并不领情，筷子一放，说：我们渔民最扛晒了！在写字楼上班的儿子被怼得哑口无言。看见儿子手机不离手，林叔又补上一句：吃饭皇帝大，知道吗！双目一瞪，颇显严父本色。

捕了三十多年鱼的林叔不仅擅长掌舵，还擅长掌勺。平日里，厨房是林妈妈的领地。林叔常碎碎念妻子厨艺不精，做法单一，糟蹋了好鱼。虽然嘴上嫌弃，林叔却是一吃就是36年，就算有人拽着他去海鲜馆子也不稀罕。听说什么天价好鱼，他觉得也不过就是炒出来的名声而已，没什么可尝的。

下午5点，安辉带着妻子和孩子准备启程回厦门。林妈妈大袋小袋地往后备箱里塞：你爸说，城里没有野生鱼，就算有价格也贵得很。这些你拿着，吃完再回家来拿。

每次回家都跟赶集似的，安辉感慨道。

渔民家出了个大学生

澳角村世代以捕鱼为生，3千多口中就有1千多是渔民。捕鱼是他们养家糊口的技能，也是世代传承的文化。林叔从没想过儿子有朝一日会考上大学，寻得



林叔(中)、女儿(左)、安辉(右)

一份体面的工作。

在安辉的记忆里，小时候一下课就到海边野，从小玩到大。父亲总是在外打鱼，母亲有忙不完的家务活，家里得到表扬的永远是姐姐。初中那会儿，他成绩一直不好，林叔便打算带他出海，早点学会捕鱼的本事，以后好混口饭吃。第一次跟着父亲出海的安辉晕船特别厉害，几乎全程躺在甲板上动弹不得，刚吃下一碗地瓜粥，不到3秒就吐了出来。那次出海没有捕到足够多的鱼，赔了本，林叔一边心疼着油钱，一边担忧着儿子的未来。那趟出海的经历深深地刻印在安辉脑海里，他第一次真正体验到渔民工作的辛苦。他苦笑着说：从那以后，我就想好好读书，打死都不当渔民。

后来，安辉如愿考上大学，打算填报国际贸易专业。他特别忐忑，不知该如何跟老爸解释这个拗口又难懂的专业，而林叔只是淡淡的一句：你自己决定就好。就这样，林家的下一代彻底地告别了渔民生活。

17岁划竹排，39岁起大屠

林叔个子高挑，身板结实，一条小指粗的金链子说明他这大半辈子打拼得不差。林叔说：那个年代，渔民哪有什么投机本事，靠的全是吃苦打拼的积累而已。

林叔在家排行老二，弟弟去当了兵，养家的担子就落在了哥哥和他的肩上。他17岁开始划竹排，每天早晨5点出门，靠体力划出7、8海里，先放线，再海钓，一般下午4点才回来。

20岁那年，经媒人介绍，林叔与隔壁邻居家的姑娘成了亲。婚后，他们养育了一女一儿，林叔感到身上多了一担责任，于是更加努力起早贪黑地劳作。安辉说：我爸出海总是比别人勤。有时天气不是特别好，别人都不敢出海，就我爸敢出；有时台风刚停，天气稍见好转，他就迫不及待要出海，我妈拦都拦不住。

林叔说：以前家里穷，一天三顿，两顿是粥，在家带孩子的女人只能喝米汤，捕鱼回来的男人才有资格吃米饭。我就想，要让我老婆吃上米饭！在林叔眼里，只有赚更多的钱，才能让妻儿过上好日子。因为比别人更努力，他不仅用卖鱼的钱给家里买米，还换了一艘12马力的鱼船。

从此，每天凌晨3点出门，傍晚五六点归来，依靠这条鱼船和多年捕鱼的经验，林叔牢牢地掌握了东山海域鱼群的位置和最佳捕鱼时间，黄花鱼、马鲛鱼、黄嘴鱼、鲢鱼、带鱼……天气好的日子几乎都可以满载而归。但是即便捕到这么多好鱼，林叔从来也是先往外销，卖不出去的杂鱼、小鱼再留下来自己吃。

90年代改革开放后，林叔跟几个朋友合伙买了一艘48马力的大船。第一次出外海的5天里，他们争分夺秒地下网、



起网、装货、再下网，除了吃饭补充体力，一分钟都不肯浪费。

39岁那年，林家三兄弟各自娶亲分了家。林叔靠自己的积蓄盖起一栋属于自己小家庭的三层楼房，他自豪地说，那时全村还没几个盖新房子呢！

海上退休，岸上上岗

捕鱼是一个靠天吃饭的行当，就算是经验丰富的老渔民，也抵不过突如其来的坏天气。每次林叔出海，林妈妈都提着一颗心，安辉上初中时，有次林叔的船撞上礁石，破了个大窟窿，立马吃水下沉。当时四下无人，手机也没信号，要不是海上正好飘来一块旧木板被船员们抓住，补上了窟窿，后果真是不堪设想。

那次险象环生的经历深深地留在林叔脑海里。那几年，林叔开始减少出海次数，留下更多时间陪伴家人。49岁那年，儿女都成家后，在海上闯荡了三十多年的林叔决定退休上岸。

可清闲的日子过没两年，林叔又闲不住了。现在他每天下午2点都会准时到元初鱼铺的东山仓库，负责验收鱼货。踏



▲ 80年代的捕鱼竹排

实肯干仍是他一贯的作风，检查鱼鳃，鱼身都非常仔细，任何小伤都逃不过这位老渔民的法眼。

傍晚时分，在检验、打包完所有海鲜，装车运往厦门后，林叔开始清理仓库，用自来水一遍又一遍地冲洗每个角落，足足洗了三遍。终于明白，为什么路边的苍蝇从不光临我们东山仓库，是因为我们有这位特爱干净的“老干部”！

刚林叔一边打包泡沫箱子，一边和旁人抱怨，儿子又好几礼拜不回家了……

这个中秋,记得回家

一年已经过去一大半,每天都是不一样的天气,不论是阴天,雨天,还是晴天,都不如在中秋那天,与家人一起在月色里谈天。



月饼只送传统就不错?85%馅料占比才够格!

阿姨说:好吃的月饼也没那么贵嘛

许多人觉得月饼是用来送礼,而非自己食用,所以挑月饼时,纠结完包装,纠结档次,最后买完一盒天价月饼送人,却未必真的好吃。这就是中秋节大家越过越没意思的原因。

其实,月饼最早在南宋时以甜品的形式出现在宋朝人民的生活中,那时的月饼还是菱花形的,和咱们现在特别出名的五仁月饼同时并存。那时的月饼,不只是在中秋节吃,还是日常的甜品哦。据说,后来一句“小饼如嚼月,中有酥和怡”才有了“月饼”这个称呼。而现在中秋节,总有两拨人,一拨人收月饼收到手软,一拨人做月饼做得不亦乐乎,用烘焙月饼攻占朋友圈。这种为了家人烹饪美食的心情,其实更有过节的仪式感。

但是自己做的月饼,美在形式,结果却是未知的。不仅折腾自己还缺少食品安全背书,让人每天都在猜测

月饼是否已经过期?而相较价格昂贵、过度包装的商业月饼,总舍不得亲尝,最后都悄咪咪地转赠了。所以,无论是自己食用,还是送人,我们更推荐元童回家什锦月饼。如果是去年中秋逛过元初超市,或许还记得去年的“珍惜”月饼吧。这款元童回家什锦月饼是继去年“珍惜”月饼后的再创新,除了往年双黄白莲蓉月饼,今年我们新增传统双黄豆沙月饼,让原本的“珍惜”有了“回家”的意义。

双黄白莲蓉月饼采用100%湖南湘莲为原料,不掺杂白芸豆,口感绵密更细腻。而双黄红豆沙月饼,选用100%大红袍红豆为原料,齿颊留香。同时,这两款月饼的蛋黄选自出口品质的大颗咸蛋黄,口感细腻、起沙流油,整个月饼的内馅比例大于85%。为减轻大伙儿的甜蜜负担,我们的月饼使用海藻糖代替白砂糖,安全更健康。

甜甜的月饼,聊不尽的亲情,甜甜的酒,把不尽的友谊,这就是中秋的意义。

【话鲜要点】

1. 优选海藻糖,拒绝添加合成色素,美味更健康;
2. 内馅比例 > 85%,馅足味美;
3. 生产商通过英国零售商协会(BRC)、质量管理体系ISO22000、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证。

价格:

元童回家什锦月饼660g

双黄白莲蓉月饼165g*2

双黄红豆沙月饼165g*2

98元/盒

双重享受;

3. 产品畅销欧美,同时供应国内众多五星级酒店。

价格:

元童回家彩云揽月什锦月饼500g

(流心巧克力月饼50g、流心奶黄月饼50g、流心紫薯月饼50g、桃山皮花生香芋50g、桃山皮茉莉花茶50g、桃山皮奶酪蓝莓50g、桃山皮奶油白豆沙50g、双黄白莲蓉月饼150g)

188元/盒

逢人就夸的心情,就是五颜六色的月饼

治愈系月饼,颜值高,口感还不赖

挑月饼这件事,光靠颜值可不行,口感甩人几条街才行。要说颜值与口感兼具,我们首推元童回家彩云揽月什锦月饼。桃山皮月饼和流心月饼的风潮已经流行不是一两年了,不靠热度,不借营销,单靠口感的实力新潮月饼也就他俩了。

去年我们流心奶黄月饼,离中秋还有大半个月的日子,就早早卖断货了,甚至还有国外网红小姐姐为我们做吃播。在微波炉里叮一下,

对半切开,金黄诱人的流心内陷自然流出,这就是流心奶黄月饼最让吃货们欲罢不能的地方。今年,为了满足吃货们痴痴等待的心,我们除了流心奶黄月饼,还推出了流心巧克力月饼和流心紫薯月饼。

【话鲜要点】

1. 拒绝添加合成色素,优选海藻糖降低甜蜜的负担;
2. 味觉与视觉的盛宴,美味与美感的



两粒装月饼也不能寒颤

为原创设计点赞

其实月饼不仅是送人礼品,还是自己食用的甜品,所以我们今年创新性地开发流心月饼两粒装设计,就是为了方便顾客自己食用。而这款月饼盒上可爱的小兔子,是我们包装设计团队中一位新晋设计师在元初的首发作品,他说,嫦娥奔月的故事中,就属呆萌的月兔最可爱,专心地捣月饼。

而只有一只眼睛的单眼兔听说是设计师藏在设计背后的“甜蜜”,为了暗示女朋友,他只有“一只眼”,眼里只容得下她一个人。所以就有现在这只活泼可爱单眼兔的设计,希望可以给你不一样的中秋。

【话鲜要点】

1. 选用新西兰进口奶粉和安佳奶油;
2. 拒绝添加合成色素,优选海藻糖降低甜蜜的负担;
3. 皮馅紧实不分离,内馅自然流心,口感蜜润。

价格:

元童回家流心巧克力月饼(蜜月系列)100g

流心巧克力月饼50g*2

39.9元/盒

元童回家流心奶黄月饼(蜜月系列)100g

流心奶黄月饼50g*2

39.9元/盒



给榴莲控的与众不同

D24 苏丹王榴莲肉惊现月饼中

榴莲与月饼的奇妙碰撞,像是一种不可思议的化学反应。榴莲冰皮月饼精选马来西亚新鲜D24苏丹王榴莲肉为原料,新鲜榴莲肉含量达62%以上,口感绵密,香浓而有层次。一口咬下,尽情享受冰感甜蜜。榴莲月饼不仅深受国人喜爱,更是畅销美国、加拿大、香港等国家和地区。听说许多不喜欢榴莲的顾客也无法抗拒美味的榴莲冰皮月饼。

【话鲜要点】

1. 精选马来西亚D24(苏丹王)榴莲肉为原料;
2. 新鲜榴莲肉含量达62%以上;
3. 产品畅销美国、加拿大、香港等国家和地区。

价格:

元童D24榴莲冰皮月饼240g

榴莲冰皮月饼60g*4

49.9元/盒

即日起,凡购买元童回家月饼系列产品(4粒装、6粒装、8粒装)即可在包装盒内领取刮刮卡参与抽奖赢取国内回家往返机票。(活动时间:2018年8月10日-9月30日)

买手笔记

真正好月饼,没人舍得送,都留家里自己独享。我们希望,这是元童回家月饼最后的使命。您是吃到这盒月饼觉得好吃,于是将他赠送给朋友、长辈,作为一个佳节里的美食分享。所以,我们不使用花哨高成本的礼盒,而选择简约设计风格,将所有无关产品的高溢价去除,专心将产品做好,口耳相传,做到真正的价格让利,这才是几千年文化里中秋佳节的意义。

百种东山海鲜里的渔民生活



渔民阿坚



◀ 阿坚说：“开渔大吉！”

新鲜 才是烹饪第一要诀

这是元初鱼铺东山仓库的海鲜品质管理员,他叫林叔,从17岁开始捕鱼,对东山海鲜有丰富的鉴别和品质管理经验。他说,要想海鲜好吃,新鲜度尤为重要。今天林叔将跟大家分享如何挑到新鲜美味的鱼货。



东山仓库海鲜品质管理员林叔

Step1: 鱼眼

眼球凸起、清亮,黑白分明,无污物,晶状体不浑浊。

Step2: 鱼身

新鲜的鱼身有弹性,用手指弹压鱼身,手指一离开立刻恢复不留印痕。表面有粘性,粘液透明,不发黄,无不良气味。

Step3: 鱼鳞

色泽鲜亮,不易脱落,鱼鳞无缺,表面完整。

Step4: 鱼鳃:

颜色鲜红则是新鲜的鱼,如果鳃丝呈现暗红色或灰白色,则说明鱼出水已久。



东山仓库海鲜仓库管理员阿头

这位是元初鱼铺东山仓库的管员阿头,他也是地道的东山人,曾是一名海钓手,要么不出海,要么一出海就是20斤鱼货回来。现在,他和林叔一起每天负责新鲜鱼货验收清点后,交给货车司机。

这次开渔后,我们分发到每个门店的鱼货总量将翻倍,并且将有更多种鱼出现在大家眼前,所以开渔季期间,为了让您能在门店买到更新鲜的鱼,我们将从东山直接送往门店,不再送到总仓加工。

有品质的海鲜来之不易,我们将损耗和成本降到最低,希望您能吃的满意和开心。



在中国,所有沿海村落里都住着许多渔民,大多渔民以出海捕鱼为生,由于早年经济相对落后,所以最好的配备就是小木船了,他们大多只能在近海放线捕捞小鱼。

每次出海回来如果不能及时把鲜鱼卖掉,渔民们大多只能熏制或晾晒成鱼干再销往集市,他们循环往复过着平淡的生活。不过,现在的渔民早已不是当年的渔民,由于中国人逐渐重视饮食,于是野生鱼近几年备受青睐。渔民不仅能填饱肚子,还能过上小康。

在福建省较大的海鲜产地东山,更是有不少内陆地区人民奔涌而至争当渔民。

东山有许多渔民,船上放着一根7-8米长的鱼竿,据说,那都是专业海钓手的配备。他们每天凌晨出门,傍晚归来。有的渔民家里世代以捕鱼为生,不仅懂风向,还会在海中计算经纬度,计算鱼群游过的时间,大多都能满载而归。

和当地渔民聊上几句后会发现,他们有的打渔是为了生计,而有的则是因为他们真的喜欢大海。

渔民阿坚就是其中一个。他是一个厦门人,真是钓鱼钓到厦门没鱼了,就跑东山来,还因此定居在这里。小时候他住在思北,自己用轮胎做了一个小船,跑到轮渡海湾钓鱼。04年的时候他参加了北京阅兵,负责开车,因此还上了报纸。后来,退役的他做起了自己最喜欢的钓鱼事业,买了一支自己最喜欢的橡皮船,每天3点出门,傍晚7点回来,专钓黄翅、黑翅和鲈鱼。最北钓到福鼎,

最南到南澳岛。

他走到鱼排边,拿起一根鱼竿,跟我说:鱼钩上挂着一只虾,然后线放到50厘米左右,感到鱼竿稍有动静很可能就是钓到鱼了。每年的4月都能钓到很多鲈鱼。而无论是东山还是厦门,钓到最多的鱼就属黄翅、赤棕和鲈鱼了。

出海海钓是一件辛苦又危险的事情。出海时常遇到风浪,渔船上作业的渔民,都得有丰富的出海经验,判断出海的时间和正确的海钓方位。而有的钓手可能出去一天,就赚几十块钱,风吹日晒一整天,确实很辛苦。有品质的海鲜,来之不易。

看他开快艇时候的样子,真是非常享受海中自由的时光。他说:不要一直看手机,不要把城市里的焦虑带到我的船上。追逐快艇的阿坚,是自由的阿坚,他放慢速度,慢慢开到一艘大船旁,关上马达,飘飘荡荡地看着夕阳。

现在,他在这个鱼排上已经8、9年了,每天7点起床,开始验收出海渔船带回来的鱼货,一般工作到下午4点。

在东山,鱼排上的渔民吃鱼是

不去鳞的,直接酱油水烹饪后,要吃的时候,用筷子轻轻一拨,鱼鳞自动就刮开了。

许多当地渔民最喜欢的是一道萝卜干煮鲜巴浪鱼,跟他们吃了两天饭,吃最多的也是巴浪鱼,他们说:两条巴浪鱼就可以提供人体一天所需所需氨基酸。

而最近正是巴浪鱼的产季,这几天码头起,的都是巴浪鱼。季节在码头上体现得特别明显,海鲜的种类完全取决于自然规律。



因为总是在一望无际的海洋上风吹日晒,所以大多渔民皮肤黝黑,体格强壮。他们把钓到、捕捞到最好的鱼留给市场,自己就将剩下的残次或者比较小只的鱼简单烹饪后当晚餐。

虽不说大富大贵,但丰衣足食。



携幼入室 有酒盈樽(连载二)

为啥要学闽南话?

爸爸看着哥哥长大。哥哥总给他父母提出新挑战。应对这些挑战的方法,不过是一点耐心,一点技巧而已。我喜欢用自己的办法,以哥哥能了解和接受的方式给他解答。

最近这几年见招拆招,老爸也算是见多识广了,时下面对的最大挑战,可能就是如何说服哥哥学讲闽南话了。

爸爸是厦门人,母语自然是闽南话,妈妈虽不是本地人,但闽南话对她也没什么难处。只是我们在家更习惯于讲普通话,闽南话说得少。我意识到哥哥不会听讲闽南话的时候,哥哥已经三岁多了。我心里有一点慌,如果不趁现在,将来就算他想学也极有可能搞不定这复杂的闽南话。闽南话会不会消亡我管不了,但我却没有任何理由让祖父辈的母语断送在我和儿子的手上。

我建议哥哥,以后我们要多讲闽南话。哥哥拒绝了,说他只要讲普通话。我一讲闽南话他就打断我。以这样不合作的态度,闽南话是肯定学不好的。我

在想,如何让哥哥主动接受闽南话。

2006年哥哥四岁。那年秋天,我带他去了广州玩。在的士上、在餐厅里、在宾馆里,我只和人讲广东话。之后我问哥哥:你能听懂我刚才说的广东话吗?哥哥回答:听不懂。于是,我装着非常骄傲的样子说:我会讲广东话。

我说这话的时候,下巴是抬得高高地。到此为止,我没再多说。后来,我们又去庐山,在半山腰休息的时候,旁边有三两群人在说话。我故意侧着耳朵仔细听了三分钟。哥哥看着我,问我在听什么。我说,我在努力听听看,是否能听懂这些人讲的江西话。然后我很认真地问他:你能听懂吗?哥哥摇了摇头。

每次去看爷爷奶奶,我都自然和他们讲闽南话。我让爷爷装做听不懂普通话。哥哥有点郁闷。

后来在电视上还看过四川人讲四川话,山东人讲山东话。找了个合适的机会,我跟哥哥说:唉,广东人讲广东话,四川人讲四川话,江西人讲江西话,山东人讲山东话,厦门人讲啥话呢?哥哥想也没想,说:厦门话。

我说:可是,有些厦门人不会讲

厦门话。为什么呢?因为他们拒绝学厦门话。以后去了广东,广东人问你,你是哪里人?你说你是厦门人。别人又问你,那你会讲厦门话了?你怎么回答?

哥哥笑了笑,也没说啥。我还跟他说,以后,去了别人的地方还得学人家当地的话,比如去了广东,要学广东话,去了英国,还应该学英语呢。

慢慢地,哥哥开始接受我在身边讲闽南话。我也注意到他从幼儿园老师那里偷学了不少闽南话。花了几年时间,他终于慢慢在接受闽南话,已基本能听懂我和爷爷奶奶的谈话了,偶尔甚至能说一点点。说来奇怪,哥哥还是死咬着“我不学闽南话”的原则不松口。

急归急,我不会逼迫哥哥学闽南话。今天我能逼迫他学闽南话,明天就可能逼迫学英文,哥哥如果抵触了闽南话,将来也能习惯性地抵触英文。那麻烦就更大了。反之,如果我能说服他从心底里接受闽南话,愿意主动去说它,将来也能扩展到英文,那我们就都省事了。

因此,老爸继续等,无论有多心焦。

开栏语

这些文章,记录的是我和儿子相处十余年中发生的故事。

这些故事曾在天涯网上,边修改边贴出过,最后于2012年停止发表,记录却从未断过。

这几年里,大儿子长成了少年,一家三口变成了一家四口,我也实现了律师梦,一点一滴,回头清楚地看到一个家庭的成长变迁。

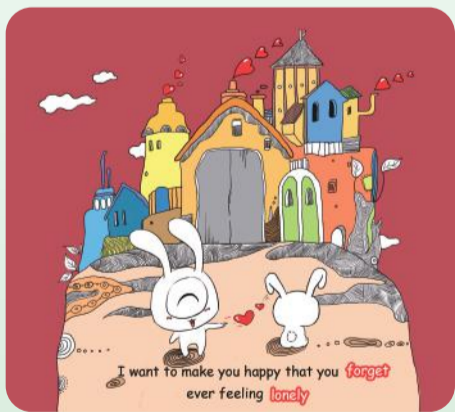
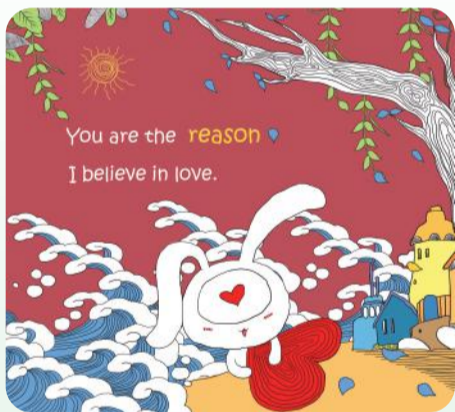
15岁的哥哥决定去加拿大读书,我也趁此机会把这些文章整理出来,打印给他。让在异国他乡的他,时时可以感受父母亲人的温暖。其中的一些故事,也想与你们分享。

”

开怀一刻

Honeymoon

作者:小明(元初包装设计师)



元初新鲜事



你负责貌美如花
我负责送货到家
元初到家小程序正式上线

不想跑鱼市又想吃海鲜?上班好累不想排队?一下班到家就有新鲜食材?只要复热就能吃的快手菜?现在,元初到家小程序就能实现!手机点一点,门店发货,1小时送货到家。小程序界面采用细化栏目划分,琳琅满目的元初商品快速找到。平常叫外卖,水果、肉、菜都很难买,短斤缺两都不奇怪。元初到家小程序首创生鲜称重自动退差价服务,下单后称重过机,1小时内自动退款,线上和门店一个价!现在我们还有红包福利,到店领取冰箱贴,每天在家扫一扫,最低5元红包随便领(截止时间:2018年9月8日)。这么多惊喜,怎能错过,快去门店领冰箱贴吧。



一睹东渡海港风采
东渡店温馨开业

东渡码头是许多第一批来厦打工的外地人的根据地,有许多的创业故事就发生在这里。2018年8月24日,元初No.56家东渡店温馨开业。邻里邻居,如果你就住在附近,欢迎光临。

地址:厦门市湖里区东渡路61号之十三C110室、之十四C109室
电话:0592-5912726



新店预告

元初食堂
No.1家五通店

地址:厦门市湖里区五缘东三里11号五通服务中心B140-B141单元

元初食品
No.57家未来海岸店

地址:厦门市海沧区嵩屿北一里81号(未来海岸商业街)

没住过太阳堡没关系
来喝太阳味啤酒吧

元初自有品牌Sunnbörg桑伯格诞生

Sunnbörg 德语直译为太阳堡,中文名为桑伯格,是元初刚刚诞生的自有品牌宝宝。而跟随它诞生的两款啤酒,德国原瓶进口,产于德国已经有340年历史的酒厂。桑伯格小麦啤酒、桑伯格黑啤酒,选用德国当地优质麦芽和啤酒花酿造而成;严格遵循德国啤酒纯粹法,不添加任何大米、玉米等辅料。桑伯格小麦啤酒酒体饱满,麦香扑鼻,口感香甜顺滑。桑伯格黑啤酒酒体浓郁,口感浑厚,还有淡淡的焦糖香味。