帮奇葩月饼上头条

中秋节越来越近了，空气中已经隐隐闻到月饼的气味了。去年中秋，五仁月饼火了，众网友纷纷发帖要求五仁月饼“滚粗”月饼界，什么“黑暗料理”、“人间极品”等形容词都用在了它身上。不过今年五仁月饼注定“抢不了头条”了，因为许多奇葩的月饼已经在排队准备上头条了。

最霸气 极品十仁月饼

这个月饼是近年来开始流行大个月饼的产物，个头巨大，是普通月饼的4到6倍，可供一家人食用。在传统五仁馅料的基础上，增加不同的五种其他馅料而成，取合家团圆十全十美的寓意。

网友点评：@丁大熊 明年会出百仁月饼，后年会出千仁、万仁月饼吗？月饼厂商的设计思路还真是偷懒啊。

最混搭 巧克力香辣牛肉月饼

每个50g，外表黝黑。据尝试过的网友称，外皮是巧克力的，里面是麻辣牛肉馅。甜甜的巧克力加上麻辣鲜香的牛肉馅，简直就是外焦里嫩的现实版写照。这种月饼应该着力往西式快餐厅推广，你想，一个月饼包含了牛肉、面包、巧克力，主食、甜品一应俱全，32个赞啊。

网友点评：@飞尘勿扰 巧克力香辣牛肉月饼一出，五仁月饼在江湖上再无地位！这位厨师是经历了怎样的人生，才能创造出如此黑暗的组合？

最高大上 奶酥松露鹅肝月饼

光是馅料已经高达几十上百元一斤，加上豪华的包装，一般都是酒店中秋节回馈高端客户的，所以这种类型的月饼并没有为广大消费者熟悉。

网友点评：@Nana&nana 这么高大上的月饼，一听名字就已经颤抖了啊。

最重口味：韭菜月饼

对的，你没有看错，这绝不是饺子，而是实打实的月饼。韭菜月饼几乎是横空出世的新品种，月饼表皮刷了鸡蛋，加起来就是韭菜鸡蛋味的。据说这种口味的月饼已让五仁月饼的支持者们很是振奋，他们已经在各大论坛喊出了口号：你们不是讨厌五仁月饼么？那就来尝尝韭菜月饼吧！青黄颜色翠绿，相间，闻一下沁人心脾，咬一口“唇齿留香”。

网友点评：@笨笨熊：建议送牙签、镜子和口香糖。

最古怪：腐乳月饼

这其实是潮汕一带著名的饼食腐乳饼的变种，本身做法已经与月饼十分相近，当地人每逢初一、十五摆神台时放的祭品都少不了它，后来稍经改良也就有了月饼系列。

网友点评：@babyACE 咬一口之后，还能好好上班，跟顾客说话吗？

月饼配好茶 传统月饼也有“黄金搭档”

奇葩的月饼不一定合所有人的胃口，对于一些还是喜欢吃传统月饼的人来说，配上一壶好茶这月饼吃得才够味。

月饼有各种不同的口味，咸的、甜的、油腻的、清淡的，各自有着自己的“黄金搭档”茶饮来搭配。不同的月饼结合不同的茶类，不仅增添了月饼别样的风味，在月饼的“号召”下，也赋予了茶水生命力。各色月饼遇上恰当茶香，保身体，助健康。

甜味月饼：豆沙、莲蓉、凤梨等

搭配好茶：薄荷茶、绿茶、七叶胆

推荐理由：超甜的月饼需要助消化的茶品。清淡的绿茶和薄荷能增进葡萄糖的代谢，不让过多的糖分停留在体内。七叶胆又有“南方人参”的昵称，能消除胀气，淡淡的味道也适合甜甜的月饼，如同薄荷的清凉能一扫口中的甜腻。

温馨提醒：泡绿茶的水温要在70度以下，否则会破坏它丰富的维生素C与儿茶素。泡七叶胆时，以500毫升的水加3至5克茶叶最好，因为七叶胆的叶子较大，如果太多会出现苦涩。这三种茶都属寒性，适合燥热的甜腻月饼，但手脚容易冰冷或肠胃较弱的人不宜多喝，或饭后再浅饮。

油腻的月饼：蛋黄、香菇卤肉、五仁叉烧等

搭配好茶：普洱茶、菊普茶、山楂茶

推荐理由：油腻的月饼适合喝重口味的茶水，以去除口感上的油腻。普洱茶是上乘的选择，因为它属性甘冷，去脂效果好。经过高温烘焙的蛋黄月饼容易上火，加了菊花的菊普还能降火气。山楂茶则能促进胃酸分泌，帮助肠胃消化。

温馨提醒：泡发酵过的普洱与菊普茶，水温要在100℃，且前两泡要倒掉，才能去除杂质，也能更入味。而山楂茶适合饭后再喝，睡前也应少喝，因为它容易引起胃酸逆流，带来不适。

清淡月饼：抹茶、松子、山药等

搭配好茶：玫瑰花茶、抹茶

推荐理由：清爽的月饼可搭配稍有味道的茶品。例如，在一壶玫瑰花茶里加一颗酸梅，就能衬出玫瑰的香气，还能带出淡淡的甜味，此时再咀嚼清淡不腻的月饼，感觉特别好。玫瑰花茶还能调理血液循环，对女性尤佳，抹茶的儿茶素则具有抗癌抗老的效果，两者都适合重视健康的养生族。

温馨提醒：泡玫瑰花茶和抹茶时，水温不要太高，80～90℃，免得破坏了维生素C与儿茶素。抹茶不要泡得太浓，因其性寒容易让胃不舒服，3克茶叶加500毫升的水是安全的泡法。玫瑰花茶则是5至6克含苞蓓蕾加500毫升的水。如果想要有养生效果，泡开后就把茶水倒出来，不要一直浸着。

混合口味

搭配好茶：铁观音、高山乌龙茶、调胃茶（山楂3克＋陈皮3克＋薏仁3克＋绿茶适量）

推荐理由：当很多月饼混在一起吃时，质好味美的铁观音最能去除口腔的异味，让每口月饼都清爽宜人。冲泡铁观音水温宜在90℃至100℃之间，泡的时间不能久。此外，温润的铁观音不如绿茶生涩，对肠胃的负担没有绿茶重。

调胃茶则能消脂，却又不会干扰睡眠，适合全家人喝。山楂和陈皮能促进胃酸的分泌，助消化且去胀。薏仁和绿豆能提供丰富的矿物质，也有利尿作用，能促进代谢，减少因热量囤积所带来的肥胖。调胃茶是甘甜中带一点点酸，如果绿茶放得比较多，则会有茶叶的芳香。

温馨提醒：如果喝铁观音会睡不着，就不要喝，或者是在睡前再喝一点洋甘菊，因它具有安神镇静的功效。调胃茶最好喝的做法是把山楂、陈皮和炒熟的薏仁放入1500毫升的水里煮10分钟，关火后再加绿茶。

（吴超琪 整理）