gjs1962@sohu.com
电话:81916093
责任编辑:郭建生

寻访美食

在德月楼品味美食

■张虎勇

写了不少有关美景的文字,忽然有了写写美食的冲动,缘起是去了趟金华的德月楼之后。

说起美食,是一个很有经纬纵深的话题。一道菜,一种小吃,一样主食,一次宴请,一场宴会,在美食家眼里,是有大学问的。

我个人认为,美食实践活动,可以分为四个层面,即选材、烹艺、品感、悟道,具体可分为,色、香、味、形、材、器、艺、道八个方面。一场美食体验,归结起来就是赏色、闻香、尝味、鉴形、品材、观器、验艺、悟道。

一般而言,美食对人的印象更注重的是烹艺。随着人们美食观念的转变,越来越多的人又聚焦对食材的精心选择上。确实,因为只有食材好,才能烹饪出鲜美的菜品,才能让消费者吃的放心。

谈到这里,就自然要说一说德月楼了。这家开在金华江南和信路上并不起眼的小餐馆,以开化鲜鱼宴为主,兼顾周边地区特色农家菜。德月楼的菜品之所以赢得顾客的青睐,一是烹艺考究,二是食材地道。

德月楼的厨师,名气不是很大,没有上过厨王争霸节目,却是民间高手。他们的绝活是手感老到,心感独到。

说到手感,还真不得不夸夸他们的手上功夫。师傅的刀功,切片赛蝉翼,切丝像抽线,切块成筛选,切段如模出,手起刀落,如指弹琴。

至于心感,那更是一个绝字了得。主要体现在对火候把握的炉火纯青上。何时旺火爆炸,何时文火慢炖,何时明火颠炒,何时沸水蒸煮,何时熔断焖烧,对他们来说,如唱歌起调,得心应手。再是对菜品配搭的匠心独运上,花色调搭、香味调和、味道调制、营养调配,在厨师看来,如中医处方,轻重分寸拿捏得都相当精到。

美味自厨艺出,说起来明白,感觉却比较抽象,如你对此有兴趣的话,亲自去品尝一下,就会对这里有具体感受了。

说起食材,德月楼餐馆在食材的选择上,是有一套严格标准的。用他们自己的话说是三态:一是生态,选土生野长的原生态食材,天然纯真,自然原生;二是状态,选健强嫩活的绿色生态的食材,生长期适宜当时,生长态康健活络;三是时态,选应季时令的新鲜时态的食材。有了这三态,便保证了食材的绿色环保、富有营养和口感鲜美。例如开化名菜清水鱼,专精选材开化钱江源头活水里捞出来的正宗清水鱼,每天一早从产地运到金华,下锅前都是活蹦乱跳的,上得餐桌让人回味无穷。再如开化另一道特色菜炒青蛳,食材采自开化偏远的山溪中,所以采量有限。对于产地之外的饭店,要保持每天新鲜,这就成了特供的食材。一道美味的炒青蛳,让人吸食起来,犹如一丝春风沁入心脾。还有选取山中的野菜野味或自家菜园的时蔬,做成菜品后,品尝起来别有一番风味在心头,让你顿生没有离开就想回来的感觉。

美景、美女、美食,人生处处皆美意。但若以物美衡量,三美之中,美食无疑是基础之美,也是上层之享。所以品美食者可成家,人称美食家。美食,如酒如茶,如诗如远方,是生活绕不开的美意。

信息传递

“安昌香肠”香飘海内外

■钟伟、姚陶祎

日前,绍兴市柯桥区酱醉制品行业协会成立大会在安昌街道举行,安昌香肠制作标准也同步发布,此举意味着安昌香肠这一传统特色食品品牌开启了新一轮建设发展之路。

安昌是柯桥区酱醉制品行业的集聚地,酱醉制品历史悠久,像腊肠的起源始于明嘉靖年间。每到冬季,安昌家家户户都会晒制腊肠。香喷喷的安昌腊肠就着白米饭,是许多绍兴人岁末年夜饭必备之菜,也是过年送礼的上佳选择,意味向慕“长久团圆”。

自2000年举办第一届安昌腊月风情节后,安昌的酱醉制品品种急剧增多。目前,已拥有肉类、禽类、鱼类三大类制成的酱醉产品近20个品种,其中年产香肠达到80万斤。

酱醉制品发展越来越红火,但进一步发展受到不少制约,特别是酱醉制品行业生产时间季节性特点明显,生产周期较短,目前相关生产企业多是小微型企业,行业规模受限;行业市场主体仍以家庭作坊式生产、个体零售经营为主,持证率低,低小散现象严重等。尤其是安昌香肠等酱醉制品香飘海内外,如何发展直接关系到食品安全问题。

引导酱醉制品行业走整合、规范、抱团发展之路,制定产品标准、申请注册地理标志,扶持重点龙头骨干企业,传承开发深加工产品,辐射带动区域性发展刻不容缓,酱醉制品行业协会就这样应运而生。

新成立的行业协会是由柯桥区范围内腊肠生产企业、其他酱肉生产企业、酱醉水产品生产企业、相关食品企业和商贸企业(个体工商户)自愿参加的行业性、地方性、非营利性的社会组织。

新发布的安昌香肠制作标准,规定了腊肠生产企业选址与环境、生产加工场所、原辅料选用、生产加工过程等诸多方面。如安昌腊肠的制作需在冬季平均气温10℃以下的自然环境中;新鲜瘦肥肉按8:2或7:3的比例配置;原料需选用鲜猪后腿、鲜猪脊膘肉等;辅料绍兴母子酱油应选用酿造酱油等;捆扎腊肠的箬壳丝或本色棉线,需经开水浸泡,清洗干净,符合食品安全要求。此外,对晾晒(或风干)也做了具体要求。灌扎好的腊肠离地≥1.5米,在太阳下晒7天左右,再移入通风干燥处,晾挂风干3~5天。

饮食文化

悠悠蝴蝶面

■缪孔文

现在,喜欢吃面的人和开在大街小巷的面店是越来越多了。我分析了一下原因,主要是天南海北来杭州工作学习游玩的人越来越多了。而吃面,正可以比较简单地解决大家在吃的问题上碰到的种种不便和不适应。比如来自五湖四海的人,都有自己的饮食习惯;现代生活节奏快,多数人觉得时间不够用;不少人开始喜欢简单实惠的消费方式……关键是吃面方便快捷。而对于面店的经营者,开店的投入相对不高,经营方式也不繁复,而且利润也还算可以。于是,面店越开越多,吃面的人越来越多,面的花式也越来越多。吃面,已经成为我们这个城市饮食文化的一道靓丽风景。

说到面的花式,在杭州,最最有名的就数片儿川和虾爆鳝了。但在我的记忆里,还有两种面也相当有名,这就是我小时候吃过的沃面和蝴蝶面。特别是在河坊街佑圣观路口一家面店烧出来的蝴蝶面,面里有很多配料,味道鲜得不得了。小时候,我家就住在佑圣观路的梅花碑附近。

记得小时候,我的爷爷每年都会来杭州几次。来时,便喜欢带着我们去吃宁波汤团和蝴蝶面。也许是小时候没得吃,也许是味道真的不错,蝴蝶面可以说是我吃过的杭州最好吃的面。

我记得这家面店的店名叫“正兴馆”,也有人说叫“徽州面馆”。面店面积不大,最多四五十平方米。蝴蝶面选用上好火腿、新鲜冬笋和鲜活河虾、肚片做食材,讲究原汁原味;蝴蝶面的分量足,一品锅可以一家人分着吃。当时蝴蝶面卖3毛5分钱一碗,但在那个时候,这个价格是很贵的。上世纪80年代初,杭州开始大规模旧城改造,面店也随之搬迁,后来就再没吃到过蝴蝶面。

据相关美食文章,蝴蝶面是一种徽州风味面食。解放前在杭州做木材、茶叶生意的安徽人很多。河坊街一带聚集了许多徽商,风味餐馆也多,徽州面馆就是其中之一。从安徽来杭州谋生的章氏兄弟,一个在扇子巷开菜馆,一个在河坊街开面店。面店叫正兴馆,以蝴蝶面出名。正兴馆的面片,从揉面到切面全部手工。先用手工将面擀成和馄饨皮一样的薄片,再把面皮切成菱形。之后,将面片经油炸捞出,放进高汤里,因为菱形面皮受热后会翘起,类似蝴蝶形状,所以得名蝴蝶面。面片下到汤里,再加入肉片、冬笋、鲜虾、火腿、香菇等配料。蝴蝶面不腻不辣,价廉物美,不仅迎合安徽人的口味,杭州人也爱吃。

我这个人喜欢收集老杭州的故事,特别是梅花碑一带的轶事趣闻。

对于佑圣观路口的徽州面馆,很多老杭州也是念念不忘。一位杭州少儿图书馆的老馆长就曾经想重开一家徽州面馆,可惜后来由于合作开店的老板出了资金问题没有成事。“……我想开出来市场前景肯定很好的,老底子的徽州面馆生意多火爆!”老馆长不无遗憾地说。

网友“古朱”也在一篇博客中写道:当年有家面馆位于河坊街佑圣观路口,主门面是朝向河坊街的,有个雨棚,到时也摆门板饭。两间门面里有人擀面,用根竹杠,人坐在上面压和好的面团。擀好后,又用一把铡刀般的大片刀切面。小时候,我会站在门外看个半天……

美食记忆

难忘老家烤番薯

■应红枫

在番薯收获的季节,每每走在街头巷尾或在菜场附近,总会时不时地飘过一阵烤番薯甘甜的香味和淳朴的叫卖声,让我再次留恋和记忆起在乡村生活时的那些日子。

打我记事起,在我们老家隔壁的大婶就一直在侍弄她家的那一大片番薯地。开始总是不明白,她要种那么多的番薯地干什么?后来知道,大婶做烤番薯、番薯片和番薯糖,是为了补贴家用的。她家猪圈里养的几头大肥猪似乎总是一些番薯藤之类,在夏秋季节喂的是鲜藤,在冬季,则是一些烤熟后储备在两口大缸里的番薯藤。

大婶家的一大片番薯地就在对面的山坡上种着,每到收获的季节,大婶总会挑一些最好的番薯送给我们,还怪难为情的样子,说只是一些番薯,拿不出手。其实我是很喜欢吃番薯的,而母亲经常把大婶送来的番薯切成大块,在煮饭时放在上面一起蒸煮。煮的番薯饱含了很多水分,却散失了番薯本身的不多糖分,没有了原味,我不太喜欢。我喜欢大婶家里直接在大锅里烤出来的黄澄澄、散发着甜甜香味的烤番薯,一直让我回味无穷。

除了烤番薯,在灶洞或者砖瓦厂窑洞里煨出来的番薯的味道,也不比烤番薯逊色。有几次,我向大婶要了一些个头匀称、表皮比较光滑的番薯,拿到附近砖瓦厂的窑洞里去煨。不消一刻,从柴火堆里翻出个外皮已经焦黑的煨番薯,拍去灰尘,在掰开番薯皮的那一刻,那股袅袅升腾起来的香甜味道,恨不得把整个煨番薯一口吞下去。这种感觉,直到现在,还是记忆犹新。

番薯,因为可以变换着很多种吃法,很受孩子们青睐,除了令人眼馋的烤番薯外,还可以做成番薯片、番薯条,勤快的人家还会熬成番薯糖来吃。

在村子里有几户人家,没有自己的番薯地,在番薯收获的季节里,他们的孩子看着别户人家的小孩有烤番薯、煨番薯吃,就眼馋。记得有一次同村的一个男孩自己爬上山岗,在一片番薯地里挖了一个番薯,拿到烧砖瓦的窑洞里去烤。可是不巧,架在窑洞里的一块柴爿火掉下来,刚好落在了他的手臂上,顿时烫起了一串巨大的燎泡,惨不忍睹。哭哭啼啼回到家里,母亲问明原因后,拿出扫帚追打着孩子,直到邻居听到孩子的哭喊声,才赶来夺下这母亲手里的扫帚。后来,男孩的父亲专门在山坡边开垦了一块地,让孩子也能在那个季节里吃上黄澄澄、香喷喷的烤番薯。

后来,我们全家搬出了山村,在番薯上市的季节,看见街头用手拉车拖着炉子叫卖烤番薯的商贩,总是喜欢凑上去闻一闻,买一个尝尝,回味一番那田园的美食。

吃得有趣

有一种人叫白吃嫌憎咸淡

■王珍

白吃白喝,还可以说长道短,嫌咸怨淡;店主和厨师好吃好喝地款待你,听着你像怨妇一样不停地抱怨、嫌憎,却一点脾气都没有,甚至会笑着拿笔把你的怨言记下来。

小鲍鱼红烧肉,鲍鱼上的格子花刀均匀、深浅恰好,刀功不错。红烧肉上色到位。鲍鱼和五花肉搭配相辅相成,互相提鲜增香,鲜香入味,口感软糯,多吃几块也不腻。肉型完整,品相不错,一眼看去,很有食欲。但鲍鱼挂汁嫌浓了,挑食的人容易找不到鲍鱼。

梭子蟹,既不是传统的姜葱炒,也不是清蒸或者煲,是用一种秘制创新的炒法爆炒出来。蟹肉肥美,肉质紧致,入口鲜嫩、微甜,肉大块,吃起来很过瘾。我一边把每个蟹腿都吃得干干净净,一边说,缺少汤汁,肉稍微干了点。

粤式清蒸桂花鱼,鱼非常新鲜,汤汁调得很入味,蒸的火候、时间也掌控得很准。吃起来肉质丝丝缕缕,新鲜饱满、满口鱼香。应该是无可挑剔了,但我还是说,这属于家常菜,制作难度不高,所以,你得做出新高度,得有与众不同处。

清炒带子,带子很新鲜,前期处理得很干净,无异味。但配的时蔬不够多,作为空口吃的菜,略偏咸。

蒜蓉开背虾和蒜蓉粉丝虾合二为一的做法,兼取两种做法之长。喜欢新鲜的鱼虾,且喜欢原味蘸食。但这种做法倒也是一筷子就虏获了我的舌尖。怕辛辣,所以比较拒绝蒜。但嵌入虾背大量的蒜蓉,经厨师特殊炒制后,一点都不会辣,只剩浓浓的蒜香味;虾肉中也带着浓浓的蒜香,一种清淡清香的美味。垫底的粉丝吸饱了汁液,满含着虾的鲜、蒜的香,口感极佳。大家都把粉丝兜底挖起,恨不能颠覆了菜碟子。本来,我差点就要无话可说了,但看着三五个被冷落的虾,一下子又有了质疑的由头:把粉丝弄得这么好吃,你让虾情何以堪?

油炸蹄髈,边上有一个青翠悦目的球,似莲蓬,像翡翠。一群吃货都有些看不懂圆球为何物,是点缀还是什么食界新品?这道菜摆盘美轮美奂,颜值也太高了,惊艳!只是谁也不敢造次动那神秘美丽的圆球,只好先动那拆分好的蹄髈。大油锅里飞过的蹄髈,皮焦黄起皱,肉色红润。一上桌就有肉香扑鼻,吃起来咸鲜美味,肉质鲜嫩可口,肉皮酥香软糯,不粘牙,不腻口,非常好吃。

不过吃货就是吃货,还是有人撬开了圆球,原来是——土豆泥秋葵。这对黄绿配看着明媚鲜艳,且营养成分也是绝配。吃起来粉粉的土豆泥,绵密、香滑、细腻、富有亲和力,秋葵鲜嫩滑润,口感独特,不知道厨师用什么汁调的味,非常淡雅、清香。

直到这盘菜吃到底朝天,才发觉盘边还配了一小碗调料酱。这菜的味道已经很完美了,感觉多加一分调料就会过,减少一分就会缺,所以酱是多余的了。不过,鸡蛋里边挑骨头,必须的!所以把“太好看了,不忍心破坏,都不敢吃了”也当作一种毛病来阐述。

我说了以上这些,请千万不要误会,我不是恶霸啊,也不是吃霸王餐的,更不是无事生非想赖账。其实,我只是荣幸地被友情选为“试吃员”了。纯真年代杨柳郡店,新店、新厨、新菜式。

“试吃员”是一种职业,大名叫食品感官评定师。不过这种职业我是绝对不去做的,什么一天尝十种酱油,天天吃麻辣的、咖喱的、芥末的、孜然的,什么怪七怪八的味道都要心甘情愿去品尝,这么残害自己的活儿我是干不来的。所以我只是业余偶尔做一下知根知底朋友家的试吃。

当然,我会很负责的,既不会“不吃白不吃”,也不会“吃了也白吃”,即使提不出建设性的意见,至少也得代言一部分人的口味。且看着端上来的菜,一定要镇静,要扛得住色香味的诱惑,要假装斯文小口抿,然后很刁钻、很刻薄,竭尽挑剔。如果只顾大快朵颐,抹抹嘴角,抚着吃饱了的肚子,只说,很好啊,太好吃啦,再有白吃这样的好事,想都甭想!

龙游公路:备战寒潮保通畅

寒潮来袭,龙游公路管理局组织养护人员提前对除雪机、融雪剂撒布车、挖掘机、铲车等设备进行保养调试,并添置了两台小型除雪、除冰机,备足了融雪剂、防滑材料、铁锹等,确保雨雪冰冻天气及时有效开展应急处置,保障雪天公路安全畅通。

胡跃文 钱志刚

众志成城,行走在抗雪前线

12月8日,大范围降雪严重影响绍兴全市公路交通安全。面对雪情,绍兴市越城区公路管理所第一时间启动应急抗雪预案。

为保障车辆顺利通行,浙江新绿盾环境技术工程有限公司迅速响应,立即组织除雪人员及铲雪车开赴到越城区范围内管辖的各条公路。养护人员采取人工和机械、物理与化学相结合的方式,对路面积雪进行清除,并着重对易积雪结冰的桥梁、高架桥进行作业,对易断枝、压折的行道树等绿化进行及时处理。 范伟荣

浙江联飞光纤光缆有限公司遗失代码为3300162130号码为13633909的浙江增值税专用发票抵扣联和发票联各一份,特此声明。

杭州中泰深冷技术股份有限公司
减资公告

经本公司董事会决定:本公司注册资本从24953.2万元减至24950.3万元。请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,有权要求本公司清偿债务或者提供相应的担保,逾期不提出的视其为没有提出要求。

杭州中泰深冷技术股份有限公司
2018年12月11日

注销公告

嘉兴智投投资管理有限公司经股东决定解散本公司,请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。
清算组成员:蔡永胜 候翠平
清算组负责人:蔡永胜
嘉兴智投投资管理有限公司

拍 卖 公 告

本公司受中国东方资产管理股份有限公司浙江省分公司委托,公开拍卖以下拍卖标的,如相关当事人对本次拍卖标的有异议的,须于本次拍卖实施前5日向委托人提出书面异议。

一、拍卖标的:中国东方资产管理股份有限公司对铜陵瑞德塑料机械制造有限公司享有的不良债权及其从属之担保权利,债权本金合计8098710.32元,利息及罚息人民币446521.53元,债权金额本息合计人民币8545231.85元(计算截止至2017年5月31日)。上述债权情况仅供参考,具体以转让时实际情况为准。本次拍卖设有保留价。

二、拍卖时间:2018年12月19日上午8时至下午16时(延时的除外)。

三、展示和报名:即日起至2018年12月18日16时止(非工作日除外)接受咨询约期查阅资料,有意竞买人请向本公司或委托人垂询(看样地点:杭州市庆春路225号西湖时代广场5楼)。本场拍卖为在淘宝网资产处置平台线上拍卖,竞买人须登陆淘宝网资产处置平台(https://zc-paimai.taobao.com/)报名参拍并交纳72万元竞买保证金(由竞买人汇入淘宝网资产处置平台或拍卖人其他指定账户),具体保证金交付流程可以联系淘宝客服,客服电话:400-822-2870。

下列人员及机构不得参与竞买:国家公务员、金融监管机构工作人员、政法干警、资产管理公司工作人员、国有企业债务人管理层以及参与标的处置工作的律师、会计师、评估师等中介机构人员以及现行法律法规禁止参与竞买的其他主体。因不符合条件参加竞买或变相竞买本次拍卖标的的,由竞买人自行承担相应的法律责任。

其他情况详见淘宝网资产处置平台该债权的相关挂网文件。

四、报名及拍卖地点:淘宝网资产处置平台(https://zc-paimai.taobao.com/)

五、咨询地点:杭州市文三路345号宣必思酒店八楼浙江省拍卖行有限公司

六、联系电话:0571—85108026 13656676677

浙江省拍卖行有限公司

注销清算公告 嘉兴惠家贸易有限公司注销清算公告:本公司股东(出资人)已决定解散本公司,请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

注销清算公告 金华市金东果蔬专业合作社统一社会信用代码93330703MA29PYM32F)注销清算公告:本合作社成员已决定解散本合作社,请债权人自接到本合作社书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本合作社公告之日起四十五日内,向合作社清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

安吉递铺老王茶场(税号411282198809191970 1201)遗失浙江省国家税务局通用机打发票1份,发票代码133051830333,发票号码00087076,声明作废。

金华市华厦地质工程勘察有限公司遗失财务章一枚,声明作废。

湖州喜诗影视工作室,统一社会信用代码91330502MA2B3C7M4E,遗失银行印鉴章一对,声明作废。

百威(衢州)啤酒有限公司遗失《中华人民共和国台港澳侨投资企业批准证书》,批准号:浙府资戳字【2006】00534号,声明作废。

嘉善县睿阳太阳能电力有限公司遗失河北建设集团天辰建筑工程有限公司开具的河北增值税专用发票(发票联、抵扣联),发票代码1300163160,号码01850473,金额236610元,声明作废。

宁波卓翼防水工程有限公司遗失宁波市江东区市场监督管理局2016年10月19日核发的营业执照正本,统一社会信用代码:91330204570544165K;遗失财务章、法人章(汪宏波)各一枚,声明作废。

杭州恒友信息技术有限公司,遗失增值税普通发票发票联一份,代码,3300174320,号码,36449571,已盖发票专用章,声明作废。

浙江海畅气体有限公司遗失已填开的增值税专用发票(发票联、抵扣联)1份,代码3300164160号码02133376,已盖发票专用章,特此声明。

杭州微旭企业管理咨询有限公司遗失劳务派遣经营许可证副本,编号:330100201311220032,声明作废。

本公司声明:舟山瑞信出国服务有限公司与王君(Jenny Wang)已于2017年4月25日起没有任何业务及法律关系。以王君个人名义及以公司名义落款签字的任何与本公司经营范围内相关的项目均视为无效,如若发现我公司将追究法律责任。特此声明!
舟山瑞信出国服务有限公司
2018年12月12日

本公司声明:舟山瑞信出国服务有限公司与杨明浩已于2018年5月08日起没有任何业务及法律关系。以杨明浩个人名义及以公司名义落款签字的任何与本公司经营范围内相关的项目均视为无效,如若发现我公司将追究法律责任。特此声明!
舟山瑞信出国服务有限公司 2018年12月12日

注销公告:浙江汇盟贸易有限公司经股东会决议,本公司决定注销,同时成立清算小组,并按有关规定办理工商注销手续。特此公告

注销公告:宁波海曙安迷化妆服务有限公司经股东会决议,本公司决定注销,同时成立清算小组,并按有关规定办理工商注销手续。特此公告

注销公告:宁波鑫意劳务有限公司经股东会决议,本公司决定注销,同时成立清算小组,并按有关规定办理工商注销手续。特此公告

注销公告:宁波高新区雷佳科技有限公司经股东会决议,本公司决定注销,同时成立清算小组,并按有关规定办理工商注销手续。特此公告

经本公司股东会(出资人)决定:本公司认缴注册资本从1000万元减至100万元。请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,有权要求本公司清偿债务或者提供相应的担保,逾期不提出的视其为没有提出要求。

浙江藏呗文化艺术有限公司