

好山好水 养出淡水珍品

■记者夏晓苗

丽水是著名的“养生福地、长寿之乡”，生活在这里，人们不仅可以享受好山好水好空气，还可吃到由青山绿水滋养的各种原生态食材。秋季是进补的好季节，鱼类味道鲜美，营养价值高，同时脂肪含量低，是秋季进补的好食物。近日，记者跟着云和县云河渔业专业合作社联合社的理事长卜伟绍一起，给大家寻找秋季进补的淡水珍品。

云和仙宫湖的胖头鱼(也称花鲢、鳙鱼)生活在仙宫湖，每天畅游在清澈的水里，鱼肉鲜嫩，汤汁浓厚，鲜味十足。生活在水边的村民，通常只在鱼头中加点生姜，便可直接煮着吃，鱼汤也是异常鲜美。人们印象中，一直觉得淡水鱼有股腥味，而仙宫湖胖头鱼则没有。这个基地水域面积3万亩，年产有机胖头鱼600吨，每两三天都会捕出1万多斤鱼。这地方的水质无污染，产出的胖头鱼有十几斤，甚至有几十斤的。

出了仙宫湖，便可到石塘水库边的石浦村，进了村口便是云和县清江生态鳊鲴养殖专业合作社。合作社成立于2008年7月，目前有社员55人，建有5000平方米的幼鳊培育室、20亩亲鳊池、孵化室等。在孵化室的一边，记者看到了一颗颗形如大珍珠的鳊蛋安静地孕育新生命，另一边则是一大盆孵出不久的小鳊，等待着工人们把它们放入水塘。

据介绍，目前该合作社有鳊鲴共生基地，还有卜家流水生态鳊放养基地。整个合作社年产优质生态鳊达到了30吨，25万苗种。这里的中华鳊获得无公害产品认证，并获2010年省渔博会、2014年省农博会优质产品奖，是丽水市绿色农产品。

云河渔业专业合作社联合社还有其他好多种生态养殖的淡水珍品。其中有生活在海拔千米之上稻鱼共生的田鲤鱼，用山涧水或地下水养殖、面包虫喂养的石蛙，紧水滩水系养的泥鳅，用山涧水养殖的澳洲龙虾、三文鱼、田螺。这些珍品的一个共性是均出自生态优良的青山绿水，营养价值非常高，是秋季进补的理想食品。

在云和县城的一家饮食店里，记者品尝了稻鱼共生的美味红鲤鱼。据云和县山都农产品专业合作社的毛伟明介绍，像他那里稻田里的水都是从山顶上来，没有任何污染，鱼在温度偏低的山泉中生长得很慢，并只吃稻田里的稻花和小生物，所以肉质鲜嫩，口感非常好。每天都有人慕名到他那离县城几十公里的农家乐里吃田鲤鱼，目前高山田鲤鱼供不应求。

温州鸭舌惹人品

■缪士毅

女儿在省城杭州求学时，时常来电要家里托人带些温州鸭舌让品尝。在女儿心中，温州鸭舌不仅仅是家乡的特产，更在于它是一种难得的家乡美味。

温州鸭舌，称得上温州菜的佼佼者。你瞧，一条条长约盈寸、重不过两的鸭的舌头，一经巧手加工，便成了闻名遐迩的温州特色美食，难得的舌尖上的美食。温州鸭舌形状为：一根整舌带着舌根两条波状如钢丝的软骨，看去像一只随时准备起飞的蜻蜓。温州鸭舌以鸭舌为主料，佐以味精、酱油、白砂糖、食盐、食用香精等加工而成，色泽黄通透，酱香飘逸。将温州鸭舌送入口中，慢慢品尝，但觉脆软鲜嫩，醇厚甘美，咸甜适中，香滑耐嚼，越品越有味。

在温州城乡酒店餐馆，不论是祝寿设席，或是喜庆婚宴；不论是亲朋团聚，或是同窗小酌，温州鸭舌总成了餐桌上抢眼的冷盘点缀。此时，无论是大人小孩，还是俊男靓女，都以品尝鸭舌为快。当然，鸭舌也可作为零食，成为温州人居家或外出旅游时的首选食品。温州为著名侨乡，旅居海外的温州人，视鸭舌为家乡特产，常常托人带些鸭舌解馋，以示思乡之情。而我呢，每每外地的大学同窗或宾朋好友来温州聚餐时，总要点上一盘温州鸭舌，以尽东道主之热情。而客人们品尝之后，有的更是欲罢不能，回去时干脆带些温州鸭舌回去，好让他们家人一饱口福，分享温州鸭舌的美味。

如今，不仅在温州当地可品尝温州鸭舌，而且在外地也能品尝到正宗温州鸭舌。这不，善于经营的温州人将温州鸭舌通过真空包装销往各地，人们在各地一些超市就可买来品尝。而在大江南北由温州人经营的温州餐馆，其菜谱上也往往少不了温州鸭舌。多年来，每当我出差在外时，看到温州人在外地开的餐馆，总想到他们的餐馆里品尝一下温州鸭舌以解馋。

在品尝温州鸭舌中，我也了解到了鸭舌富含营养，且具有一定食疗功效。据介绍，鸭舌有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨之功效。鸭舌属高蛋白、低脂肪类食品，凡营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳者，经常食用鸭舌，有助于增强体质。鸭舌所含的磷脂类，对神经系统和身体发育有一定的作用。

西溪喊你去摘柿子了



诱人的西溪柿子。

■王珍

这个季节，只要说到西溪，杭州人的脑海里立马会蹦出“柿子”两个字。西溪的柿子，不仅是一种水果，更是一道风景，也是一种文化。为保护园区的生态环境，那里的柿子从不施化肥，也从不打农药，自然生长得红红火火，是名副其实的绿色食品。柿子们在这一方水土上过着很惬意的生活，每年9月至10月柿子们还要过节——“西溪火柿节”。

和许多美食一样，西溪的柿子也是有故事的。因为乾隆皇帝对江南美景一直情有独钟，曾经多次下江南，所以，西溪的柿子和乾隆皇帝之间也有点瓜葛。

话说有一天，乾隆皇帝看倦了西湖之秀，向往乡村之野了。于是前往西溪一游。一路小溪曲水，轻舟泛歌，不知不觉就到了杳皇池（现址为三方庙北面）。深秋，正是柿子成熟的时候，乾隆受到红彤彤的柿子的诱惑，情不自禁地上了岸。岂料，刚

一上岸，“啪”地一声，一个柿子正好掉在了皇帝面前。这个柿子出奇地大，本来软软的柿子一落地就会碎的，可这柿子似有灵性，知道来者为超级大V，所以不敢轻易而碎，依旧浑圆光洁，完好无损。聪明的随从信口一句奉承：“皇上，这柿子在欢迎您啊！”乾隆一听，乐了，开了金口：“赐柿树千年寿辰，再栽柿树四千。”

西溪湿地，现在百年以上的柿子树共有4000多棵，不知道是不是因为乾隆的最高指示依然生效，连古时供奉皇室的贡柿都还保留着。每年火柿节期间，西溪湿地的柿子，三成摘给游客吃，三成留给鸟儿吃，其他的掉在地上做肥料。市民若是有幸碰到火柿节，不但可以现摘现吃，吃不了还可以兜着走。

总是有些柿子迫不及待地红着脸，在枝头诱惑着人心。不过，摘柿子也是一种技术活儿，还得专业的人做专业的事。西溪村民会拿着带网兜的长柄弯刀，站在柿子树下，看到万绿丛中一点红，就伸出长长的网兜，套住柿子向后轻轻一扒拉，圆滚滚的柿子就掉进了网兜。

西溪人种柿子、摘柿子、吃柿子都属专家型的，他们会教你，摘回去的半熟柿子要用一块棉布罩住放着，过两三天成熟了，就可以吃了。如果想让青柿子早点变熟，可以在柿子蒂的中心位置，点上一滴米醋，或者把柿子跟苹果放在一起。但是，不要把柿子和苹果放进扎紧的塑料袋里，闷熟的柿子没吃头的。他们自己有一个“最西溪”的吃法：就是在水岸边挖一个洞，将新鲜的柿子放进去，再用泥土把洞口堵上，一周后，拿出柿子，剥掉外皮再吃，那味道如同西溪水一般清新。

还有，方柿儿是需用石灰炆过才能吃的。新杭州人可能都不知道什么叫炆柿儿，市面上似也不大看得到了，只有去西溪湿地，偶尔还能看到蒋村老农在演示民间炆柿儿的做法。炆柿儿硬硬的，要削皮吃，咬上去脆脆甜甜，就像苹果一样香甜可口，跟新鲜火柿的口感、风味完全不一样。

在火柿节上不仅能吃柿子、听柿子的故事，还能学到许多和柿子有关的常识。有一年火柿节，西溪湿地还与西班牙领事馆、瓦伦西亚工商业联合会等机构合作，与瓦伦西亚“西红柿节”结成国际友好“邻里节”。这让我联想，是不是有一天，杭州市民也可以沐浴在柿子汁里，打“柿子仗”呢？不过，柿子汁染在衣服上可是很难洗的哦。

爱吃柿子的朋友到了西溪，一定要Hold住：柿子虽好，可不要贪吃哦。

小贴士：

1. 柿子虽然味美，但一天顶多吃3个。
2. 空腹吃柿子易患胃柿石症。贫血患者应少吃为好，因为柿子含单宁，易与铁质结合起来，从而妨碍人体对食物中铁质的吸收。
3. 柿子和螃蟹同吃，因为它们同属寒性食物。
4. 患有慢性胃炎、排空延缓、消化不良等胃动力功能低下者、胃大部分切除术后不宜食柿子。
5. 柿子含糖量较高，故糖尿病患者不宜食用。

我省第二届药膳烹饪大赛在磐安举行



9月20日，浙江第二届药膳烹饪大赛在磐安县“江南药镇”浙八味特产市场拉开帷幕。比赛分为团体赛和个人赛，并首次将农家乐即民间药膳师列入比赛序列。来自全省各地及台湾的共50多名药膳烹饪高手，在灶台前，挥动厨刀、勺，同台竞技。

据了解，这次比赛由磐安县人民政府、浙江省餐饮行业协会、浙江省求是药膳研究院、浙江省浙菜文化研究会主办，磐安县星星之火文化发展有限公司承办。本届大赛的主题是：传承、创新、养生、健康。

通讯员孔德宾 摄影报道

我的那帮“暴走吃货团”

■张锦清

在我的朋友圈里有个“暴走吃货团”，就是几个说得来的同事一到周末就轮流到各家去吃吃喝聊。规定每人准备一个拿手菜，户主则准备三个。原来这几个都是轮流坐庄到餐馆去吃去聊，几番过后便发现了问题。一是中国的饭馆永远人声鼎沸，认识不认识的人说话互相干扰，把张三听成李四，把上轿听成上吊的事常有，这就不免将事情搞得七荤八素不着四六；二是几个人的话题不外乎单位或家里的事，有些只需要小范围几个人知道并议论，但在饭馆那个嘈杂的环境里，和你共享这些消息的大

有人在，谁说得清这些食客中谁跟谁是啥关系呀。最大的问题还在于花费太高，环境太差，每顿饭下来至少二三百元，严重影响其他业余爱好的开销。而在家里吃得可口省钱不说，说什么话不用考虑影响，单就那吃累了站着，站累了躺着，吃热了冲个澡，吃烦了打会儿游戏的家庭环境就让这几人倍感舒适。

策略调整以后，原来的“啃谈会”变成了“暴走吃货团”。每个周末的中午大家都跟过年似的。每人要进菜市场对自己拿手菜的原料开始精心准备。当然，要是只弄一个凉拌黄瓜或糖拌西红柿这

样的菜来对付大家，那刷锅洗碗给大伙捶腿的事就归他了。如果谁的菜获得大家一致好评，下顿还想接着吃，那这位厨师可免去任何劳动。另外，户主由于比别人多准备三个菜，当天的洗菜、择菜以及刷锅洗碗的活儿都免了。还有就是买熟食或半成品而不下厨房劳动的，则当天自觉准备酒水。

曾经有一个周末，除了一个人外大家都准备了酒水，于是那天大家都灌了个水饱。虽说灌了一肚子的啤酒花，大家边喝边聊边肆无忌惮地开怀大笑，那放飞心情的情景真是让人永生难忘。

“霉”字当头的 上泗农家菜

■真柏

双休日、节假日，约上三五亲朋好友，赶到钱塘江畔的上泗农村，去品尝那里特色地道的农家菜，是很受杭城市民欢迎的一项美食活动。的确，上泗的农家菜朴实无华，却鲜美无比，令人食过难忘。更让人惊奇的是，这些美味的农家菜竟都是“霉”字当头的菜肴。

霉白腌菜蒸豆腐，是上泗人家家家户户都爱吃的家常菜。每到冬天，几乎所有的上泗农家都会腌制白腌菜，少则百把斤，多则几百斤，用大小不等的缸腌起来，就成了农家冬春两季的当家菜。到了第二年的春上，缸内的白腌菜已所剩不多，剩下来的也有些发霉了，颜色不如原先那样白净，变成了旧旧的黄褐色，闻一闻有点霉味，手感也不好，捏上去有点软塌塌，这时的白腌菜已成了霉白腌菜。用这样的霉白腌菜蒸豆瓣，是最受上泗人喜欢的农家菜了。霉白腌菜蒸豆瓣制作很简单：把霉白腌菜洗净，切成一厘米左右的小段，再把青蚕豆去壳剥成豆瓣，把切好的霉白腌菜和剥好的豆瓣一起装入碗内，浇上菜油后放在锅内蒸，等饭熟了，开锅放入少许味精和食盐，经搅拌后便是一碗味道醇口的佳肴了。用霉白腌菜蒸豆腐下饭，嘴里霉中有香，又鲜又糯。

蒸霉干张和霉豆腐，也是上泗人特别钟爱的两道菜肴，因为这两种食品都带有“霉”，所以在食用时就带有一种特殊的香味。它的烹饪方法极其简单，只要将霉干张切成段，放在碗里或是将霉豆腐漂洗干净放在碗中，浇上菜油，撒上适量的食盐，在饭锅里蒸就是了。当开饭时，掀起锅盖，首先冲入鼻子的就是霉干张、霉豆腐的霉香味，用筷子夹起一块，放在口中，霉中有鲜又有香味，这滋味绝对对其他豆制品所没有的。霉干张和霉豆腐都是下饭的好菜，城里人来到乡下，吃了这清蒸的霉干张、霉豆腐，回家后肯定会念念不忘，甚至还会从豆制品店买些回来学着试一试，尝一尝，品味一番。

清蒸霉苋菜梗，是很有特色的上泗菜。霉苋菜梗不仅在农村受欢迎，连城里人对它也十分青睐。其实霉苋菜梗做法也很简单，把长老结籽后的苋菜削去枝梗，剩下中间的主梗，切成长五六厘米的一段一段，太粗的梗可劈成两半，装入盆中用水浸泡，当盆中水面出现白色泡沫时，将它捞起洗净，沥干水分，放入干净的坛子中发酵，坛子口用南竹叶盖好封牢。夏天发酵两三天即可食用。由于坛里的苋菜梗不是一起变霉的，可用手捏一下，如果酥软了，可以一段一段先挑出来食用。清蒸霉苋菜梗制作很简单，把霉苋菜梗一段一段放入碗中，撒上适量的食盐，浇上农家自己压榨的菜籽油，放在饭锅里蒸，起锅时放入少许味精即可。清蒸霉苋菜梗是夏秋之季常见于农家餐桌上的家常菜。它虽没有鱼的鲜美，没有肉的油润，但它的清香可口、实惠是前两者无法相比的。

勒菴蒸鲫鱼虽然没有“霉”字，其实这也是一道全荤的“霉”菜。鲫鱼是一种比较普通的淡水鱼，深受人们的喜爱，什么“清蒸鲫鱼”、“红烧鲫鱼”等都是餐桌上的常规品种。然而，在上泗农村却有着一一种特别的鲫鱼食用方法，那就是“勒菴蒸鲫鱼”。勒菴是一种腌制的水产品，醇香咸鲜，其原理也是使鱼通过腌制发霉变鲜。上泗农村有句俚语叫做“桂圆荔枝吃一担，不如勒菴碗里蘸一蘸”，足见对勒菴的高度评价。勒菴蒸鲫鱼，不仅味鲜美，而且特别地香。这道菜不仅具有勒菴的香味，鲫鱼的鲜味，更有两者的兼而有之的咸鲜味。农家人把这种特殊的吃法叫做“死鱼蒸活鱼”。

柯桥农产品 挂上“身份证”

■钟伟

从9月底开始，消费者在购买产自绍兴市柯桥区的农产品时，可通过扫二维码，追溯到生产主体等信息。据介绍，二维码就像身份证一样，不仅记录了农产品名称、生产地、包装日期、重量等信息，还能查到生产经营地址、营业执照、经营范围等企业信息。

近年来，柯桥区大力推进农产品质量安全可追溯体系建设，目前已建成农产品质量安全可追溯平台和农业生产主体信息库，将区级以上40多家从事主导农产品生产的农业龙头企业、示范性专业合作社、家庭农场等主体，纳入追溯平台主体信息库管理，信息库中90%以上生产主体的产品达到主体可追溯。

温州银行股份有限公司信贷资产债权转让招标公告

温州银行股份有限公司拟对信贷资产债权进行公开转让，现特发出本转让公告，对有关事项说明如下：

一、拟转让信贷资产有关情况

本次拟转让信贷资产共6户，涉及7笔债权，金额总计30,401,541.87元，其中本金29,207,287.70元，利息1,194,254.17元(截止2015年9月5日)。

二、受让单位资格和条件

1. 受让单位应为在中华人民共和国境内注册的法人或者分支机构；
2. 受让单位应根据相关法律、行政法规、部门规章和监管规定，有资格商业性买卖银行信贷资产。

三、招标组织安排

转让方配合符合条件的意向受让方对拟转让信贷资产进行现场尽职调查。

四、转让方式

本次转让为公开招标，报价日定于2015年9月29日。如果只产生一家符合条件的意向受让方时，拟采取协议转让方式。

五、有效期限

本次招标公告有效期截止2015年9月29日。

六、其他事项

1. 为力求规范、公平，本次资产包将转让的基准日设定为2015年9月5日。即受让方与转让方签订正式合同后，全部转让信贷资产从2015年9月5

日后的现金等收入全部归受让方所有。

2. 若受让方有因主观因素放弃或恶意抬高中标价格后再放弃的行为，今后我行在信贷资产转让业务上将不与其合作。
3. 本公告不构成转让上述信贷资产的要约或承诺。
4. 本招标文件的解释权属招标人。

联系人：王先生、戴先生
电话：0577—88990712

温州银行股份有限公司
2015年9月23日