

好山好水
养出淡水珍品

■记者夏晓茵

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，年产量有机胖头鱼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龟鳖养殖专业合作社。合作社成立于2008年7月，目前有社员55人，建有5000平方米的幼鳖培育室、20亩亲鳖池、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鳖蛋安静地孕育新生命，另一边则是一大盆孵化出不久的小鳖，等待着工人们把它们放入水塘。

据介绍，目前该合作社有稻鳖共生基地，还有卜家流水生态鳖放养基地。整个合作社年生产优质生态鳖达到了30吨，25万苗种。这里的中华鳖获得无公害产品认证，并获2010年省渔业博览会、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，用山涧水养殖的湖州龙虾、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流下来，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。

特色美食

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其品尝。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、重不过两的鸭的舌子，一经巧手加工，便成了闻名遐迩的温州特色美味，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，色泽褐黄通透，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。

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其分支机构；

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，有资格商业性买受银行业信贷资产。

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单位。

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

临安市古韵人家饭店遗失税务登记证正本，税号：33012419681001381611，声明作废。

营业执照遗失公告：本公司（浙江金穗工程项目管理有限公司杭州分公司，注册号为330102000052835）不慎遗失由杭州市工商行政管理局上城分局2010年2月1日核发的营业执照正、副本，声明作废。

杭州三联阀门有限公司遗失富阳市工商行政管理局2014年12月31日核发的注册号为330102000037864的营业执照副本，声明作废。

淳安千岛湖商会企划有限公司遗失淳安县市场监督管理局2013年3月14日核发的注册号为330127000018626的营业执照正、副本，声明作废。

杭州市西湖区吴舒霍小吃店遗失餐饮机打有奖发票，发票代码是233001500533，发票号码是01555172,01555177,01555186声明作废。

杭州尚辰贸易有限公司遗失税务登记证正本，税号：330100311387951；组织机构代码证正、副本，代码：31138795-1，声明作废。

民间美食

“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。

霉白腌菜豆瓣，是上泗人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，变成了旧日的黄褐色，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板，是最受上泗人喜欢的农家菜了。霉白腌菜蒸豆板，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厚的佳肴了。用霉白腌菜蒸豆板下饭，嘴里霉中有香，又鲜又糯。

霉蒸干张和霉豆腐，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，在饭锅上蒸就是了。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，放在嘴中，霉中有鲜又有香味，这滋味绝对是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，坛子口用南瓜叶盖好封牢。夏天发酵两三天即可食用。由于坛子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，放在饭锅上蒸，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。

勒鲞蒸鲫鱼虽然没有“霉”，其实这也是一道全靠的“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种特别的鲫鱼食用方法，那就是“勒鲞蒸鲫鱼”。勒鲞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，不如勒鲞碗里蘸一蘸”，足见对勒鲞的高度评价。勒鲞蒸鲫鱼，不仅味鲜美，而且特别地香。这道菜不仅具有勒鲞的香味，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”。

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，坛子口用南瓜叶盖好封牢。夏天发酵两三天即可食用。由于坛子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，放在饭锅上蒸，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。

勒鲞蒸鲫鱼虽然没有“霉”，其实这也是一道全靠的“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种特别的鲫鱼食用方法，那就是“勒鲞蒸鲫鱼”。勒鲞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，不如勒鲞碗里蘸一蘸”，足见对勒鲞的高度评价。勒鲞蒸鲫鱼，不仅味鲜美，而且特别地香。这道菜不仅具有勒鲞的香味，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”。

勒鲞蒸鲫鱼虽然没有“霉”，其实这也是一道全靠的“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种特别的鲫鱼食用方法，那就是“勒鲞蒸鲫鱼”。勒