

■即兴采访

可生吃的 水果玉米“受宠”

◎钟伟 许东海

每逢双休日,位于绍兴市柯桥区稽东镇裘山村的裕民生态农业专业合作社就游客盈门。当游客经过一片由十多亩大棚“织”成的玉米青纱帐时,总会驻足片刻,因为他们闻到了淡淡的玉米香。“尝一个,直接剥皮就能吃。”合作社负责人郑国芳下一个玉米向游客介绍,这是能生吃的水果玉米。

剥开玉米,香味更加浓郁,咬上一口,感觉这玉米皮薄、汁多、质脆,清香的汁液溢满齿颊。“和普通玉米相比,我们的水果玉米特点之一就是玉米粒皮薄,一咬就破。”郑国芳说,合作社引进水果玉米,主要还是为了吸引游客。

近年来,稽东镇为了开拓蔬菜种植品种,鼓励当地种植同时,水果玉米还是西餐厅蔬菜沙拉等菜肴的原材料之一。在蔬菜基地,正好有一位来自市区一家自助餐厅的采购人员,他正把一筐筐水果玉米搬上货车。这位采购人员说,这种水果玉米可是他们餐厅的“主打菜”,吸引了不少顾客。

■难忘美食

用南瓜藤 做的下饭菜

◎董柏云

时下,用南瓜当作下饭菜,已不是什么新鲜事了,但我第一次吃到这道菜还是早年部队当兵的事呢。

上世纪70年代初,我们部队驻守在东海前线的某小岛上。某日,接到上级指令,我们连队进行军训拉练,吃住都在坑道里。那天,排长带我们几个战士到连队自种的菜地里采摘南瓜藤。“这南瓜藤也能吃?”我惊奇地问,排长肯定地说,“能吃!”随即排长做起了示范,他教我们把南瓜的主藤和坐果的藤留下,其它细长的旁枝可去掉。我们按着他的要领,很快采摘了一大捆,带到前沿阵地。

演练休整时,我们大伙围坐一起,清理南瓜藤和嫩叶,先是剥去藤茎上的草毛,再抽去叶背上的长长细筋。清洗,切

■健康饮食

爱恨交织是香菜

◎见习记者王艳

冬天到了,不少人喜欢三五成群地围着热气腾腾的火锅,一边享受美食,一边畅谈生活和理想。说到吃火锅,最近,微信里疯转着日本一家料理店的招牌菜——香菜火锅!据说这家店的老板是香菜的脑残粉。香菜火锅,以香菜为主打食物,大量的香菜在锅里堆积如山,火锅店的生意也相当火爆。然而,有人看了流口水,有人看了想掀桌。为什么?因为这世界上有两种人,一种是爱香菜的,一种是不爱香菜的。

调查数据显示,全世界最喜欢香菜的地区是中亚和南亚,最讨厌香菜的地区是东亚。大约有1/7的人不爱香菜的味道,形容其气味如同肥皂。研究发现,不爱香菜的人都拥有一个已知的、用于检测香菜中独特气味的基因。

不管你是喜欢还是讨厌,入冬多吃点香菜是极好的,感冒多发的季节也不妨喝点香菜粥。香菜全年都有种植,但以秋、冬季的品质较好。香菜含有丰富的矿物质及维生素,主要营养成分有蛋白质、胡萝卜素、钙、磷、铁等。科学研发

在美国吃中餐

◎王文咏

去美国考察的时候,身处异国,不禁有种思乡之情。好友汤姆逊提议带我们去中餐馆,这样也可以在美国感受一下中国的饮食氛围。

在唐人街,我看到了大量的中餐馆,这些中餐馆中,从台湾小吃、香港早茶、湖南剁椒鱼头、南京红烧狮子头、兰州拉面、四川麻婆豆腐,到福建海鲜、广东潮州燕翅鲜鲍应有尽有。俨然是把中国的美食搬到了唐人街。

汤姆逊带着我们来到了离华盛顿特区一河之隔的汉宫大酒店,可容纳200人就餐的店面座无虚席,门口还排起了长长的队伍。

我原来以为来这里就餐的绝

大部分会是中国人。可是放眼望去,高鼻子蓝眼睛的远远超过了我们这些黑眼睛黄皮肤的华人。如此看来,美国的中餐厅,并不是专为中国而开设。

我问汤姆逊,为什么会有很多美国人也来这里就餐呢?汤姆逊告诉我说,中国现在在美国名气很大,中餐的东方文化气氛令这些美国人也感到好奇。中餐讲究原汁原味原形,不破坏食物原来的自然形态,口味自然新鲜,荤素搭配的比例合理,不像美国食品工业化倾向明显,肉食偏多,导致肥胖症流行;还有就是中餐讲究一家子合餐,那种聚餐的氛围十分融洽。

听了汤姆逊的分析,我也感觉到确实有道理。在唐人街,我体验到了与饮食有关的商业总是生意火爆。

不过我们驱车一路走来的途中,我也感到费解,在美国各地看到很多中餐馆都被捂得严严实实的,有些饭馆甚至没有对外的玻璃窗。

随行的一位纽约的朋友仿佛看出了我的疑虑。他说,这是个风水问题,这些中餐馆捂得严严实实的,或者没有对外的玻璃窗是为了不让财气外流。

这次美国之行,这次唐人街就餐还真让我长了见识,让我真正领略到中国在美国人心目中的分量,也祝愿中美友好关系一直延续下去。

■舌尖文化

张家界的三下锅

◎钟芳

初至湖南张家界,浓郁的湘西风情映入眼帘。曲径幽深的土家街巷,竹木掩映的吊脚楼,澄碧清澈的索溪河,低吟浅唱的古水车,琳琅满目的有趣美食,处处都透出淳厚质朴的土家族民风气息,让人深深眷恋。

踏着青石板路,溪布老街小吃摊上的各色美味一一铺陈开来,飘香袭人,有蒿子粑粑、酱香饼、青蛙饼、三下锅、土家炒饭、炒粉、腊味坊等等,数不胜数。可是,我最喜欢的还是张家界特产美食——火辣辣的三下锅。

三下锅是张家界地区名声最为响亮的特色地方菜。所谓的三下锅其实是一种很方便的干锅,又叫合吃菜。它由三种主料做成,有腊肉、肥肠、猪肚、牛肚、羊肚、猪蹄、香肠、猪头肉等,食客可各选其三;辅以干椒段、美人椒、西红柿、土豆、豆腐、笋子、萝卜干、干豇豆、红薯粉、豆腐皮等配菜,以及葱、姜、蒜、花椒、桂皮等配料,由本土厨师在经过秘方腌制后炒熟下到干锅中,上桌后再用小火继续烹煮,香辣味慢慢飘出,引人垂涎欲滴。

热气腾腾中,三下锅鲜红透亮,油而不腻,辣而不烈,香、麻、辣劲爆的口感,一下就冲击我的味蕾,诱惑着我吃了一块还想再来一块。三下锅有悠久的制作历史,传说明代嘉靖年间,倭寇在我国东南沿海地区不断大肆侵扰,朝廷曾多次派大军抗倭,均以惨败告终。明世宗遂命征调湘鄂两省司兵上前线抗倭,恰好赶上上年关,为不误军机,永定土司王下令提前一天过年。因为时间仓促,来不及准备许多菜肴,土司家厨就把腊肉、豆腐、萝卜来一个大锅炖,叫作“合菜”,后来慢慢演变成了现在的三下锅。士兵上前线后,很快打败倭寇,收复失地,世宗亲赐匾额。

如今的三下锅,不再是腊肉、豆腐、萝卜一锅煮。它不仅食用选材更加丰富广泛,吃法也有了干锅与汤锅之分。干锅无汤,麻辣味十足,不能吃辣的人恐怕难以享受;汤锅相对来说适中,老少皆宜。菜品可根据客人的喜好搭配,人数多,食材也多,种类不断增加。当地人最喜欢的搭配为肥肠、猪头肉和腊肉;或脆肚、鲜猪肉和竹笋;或腊猪脚、萝卜干和海带等三下锅菜式。若在吃时,再配以湘西特有的擂钵辣子、酸萝卜、霉豆腐、藠头酸菜等凉碟调味,滋味更是悠长,直叫你吃得涕泪横流却又不忍罢手,这就是张家界三下锅的魅力了。

有人说,看完张家界的山水,不吃三下锅,那只享受了张家界的一半文化,会终身遗憾。正宗的三下锅虽然好吃,但在张家界的大酒店里面吃不到,只能在当地人喜爱的家常菜小餐馆里吃到。张家界三下锅既具有浓厚的民族特色,又融合了湘菜的精华。一锅红彤彤的三下锅,既吃出了它的色香味,也吃出了它厚重的文化。



■美食故事

鱼和羊相遇 我们感到温暖

◎王珍

羊和鱼在餐桌上相遇,它们要给你讲一个故事,这个故事的名字就叫做“鲜”。

一个故事说,清代,有个农民带着四只羊乘船过江,船小,一只羊不慎落水,引来鱼群,群鱼抢食羊肉。俗话说,虎落平阳被犬欺;俗语又说,羊落水中被鱼欺。羊就这样被鱼们吃掉了。鱼们吃得脑满肠肥、晕头转向,一位渔民荡舟经过,撒了一网。一个成语——鹬蚌相争,渔翁得利被改写成鱼羊相争,渔翁得利。

得利渔翁回家后,剖鱼,惊奇地发现鱼们一肚子的羊肉,便在去肠洗净鱼肚后把羊肉重新填回鱼腹,烹煮。结果,烧出来的鱼和鱼肚中的羊肉是骨酥肉烂,不腥不膻,鱼汤鲜美,羊肉喷香,风味极其独特……久而久之,鱼腹藏羊竟成了一道名菜。

另一个故事说,孔子周游列国初期,四处碰壁,举步维艰,常常连饭都吃不上。其弟子只能四处乞讨。一天,偶得一些鱼肉和羊肉,饥肠辘辘的他们就不讲究了,将鱼、羊肉一股脑扔进锅中煮,一吃发现竟鲜美无比,开始还

以为是因为饥不择食才产生的错觉,不想后来一再试验,一直觉得好吃。于是这群文化人就造出一个“鲜”字来。

本来还有一说,春秋时代五霸之一的齐桓公,其近臣易牙,善调五味,首创食疗养生膳,据说“鱼腹藏羊”便出自易牙之手。但易牙这个人渣为了讨好君王居然干出烹子献庶的恶心事,虽然连孔子都夸他的厨艺,但我不很同情愿把这种人渣和美食连在一起。

还是引用一种比较靠谱的传说,是来自书上的:鳖(甲鱼)蒸羊是南宋时期的杭州名菜,当时的典籍《梦粱录》与《武林旧事》等书,都明确地记载了它。这道历史文化名菜,不仅仅是水陆两种肉类的叠合烹制,而且还有浓厚的华夏地理特色及文化色彩。古时,北方以畜牧业为主,南方以农业、养殖业为主;北方常以“羊雄酒”称至于美味,而南方的江南水乡则以鱼为世间珍味。南宋定都杭州后,大量汴京大厨入杭,创制了许多兼容南北特色的风味特色杭帮菜,聚南北两鲜于一盘的鳖蒸羊,就是其中之一。

得利渔翁回家后,剖鱼,惊奇地发现鱼们一肚子的羊肉,便在去肠洗净鱼肚后把羊肉重新填回鱼腹,烹煮。结果,烧出来的鱼和鱼肚中的羊肉是骨酥肉烂,不腥不膻,鱼汤鲜美,羊肉喷香,风味极其独特……久而久之,鱼腹藏羊竟成了一道名菜。

另一个故事说,孔子周游列国初期,四处碰壁,举步维艰,常常连饭都吃不上。其弟子只能四处乞讨。一天,偶得一些鱼肉和羊肉,饥肠辘辘的他们就不讲究了,将鱼、羊肉一股脑扔进锅中煮,一吃发现竟鲜美无比,开始还

上世纪80年代,在开发南宋古都旅游事业的热潮中,杭州掀起了一阵研究南宋文化、古为今用的旋风。1985年冬,杭州一家名餐馆的名大厨首先研制、推出25道仿南宋菜,鳖蒸羊就名列其中。

鳖蒸羊是宫廷菜,所以做法很精细。但自从它落民间后,做法就简单多了:以甲鱼、羊肉、火腿、莲子为食材,以绍酒、姜、葱为调料;将甲鱼斩成件,用绍酒、姜、葱腌渍一下;将羊肉切块后,与甲鱼、莲子、火腿入盅,炖至熟烂即可。

鳖蒸羊不仅是冬季的大补菜,且还有许多治疗功能:鳖肉性甘平,具有滋阴凉血功效,治疗骨蒸劳热、久疟、崩漏带下、痰瘀诸疾;羊肉性味甘温,具有益气补虚、温中暖下、治疗虚劳羸弱、腰膝酸软、产后虚冷、腹痛寒疝、中虚反胃。两物共烹,阴阳既济,能补精益髓,羸弱之人,能借此获益。是一道典型的药食同源菜。

此时,正值寒冬,亦正是吃羊肉、喝老酒,进补御寒的时候,余杭运河镇的鱼羊美食节又热气腾腾地开锅了,在“咕噜咕噜”滚烫的鱼羊汤中,整个空气都变得温暖了。

■特色美味

浓香四溢手抓饭

◎钱浩宇

抓饭,维吾尔语称“朴劳”,是新疆的特色饭食。因为新疆人习惯于净手摄入,故称抓饭。抓饭的主要原料有大米、羊肉、胡萝卜、葡萄干、洋葱和清油等,用它们混合焖制出来的饭,油亮生辉,香气四溢。

我最爱吃羊骨头抓饭和薄皮包子抓饭。乌鲁木齐的抓饭馆很多,你要吃肉抓饭呢,就见那诱人的炒饭之上,端端正正摆放着一块肉骨头,等你享用。你要吃包子抓饭呢,就见香喷喷的炒饭之上,皮薄馅香的小包子列队而来,等待你唇齿的检阅。

我吃抓饭一向是用筷子吃的,觉得这样卫生。不过,有一次去南疆牧民的毡房参观,好客的主人见我要筷子,很是不以为然,打着手势,用半通不通的汉语对我说:“抓饭的嘛不用筷子,手抓着吃,香。”我不好拂主人的好意,硬着头皮下手抓着吃。一吃之下,发现果然味道更可口。

新疆抓饭种类很多。有放了各种果干的素抓饭,甜香可口。这种抓饭,是在米里面混合着葡萄干、杏仁等一起蒸熟的。而肉抓饭,有把剔骨肉切成小块混合米饭蒸熟的,也有米和肉分开蒸熟的。有米饭上摆一块大大的肉骨头的,也有米饭上摆五个薄皮包子的。

最考究的是乌兹别克抓饭,店面的装修和餐具别具民族风情。一盘小锅烹制的特色抓饭,一盘可口的凉菜,一碗美味酸奶,再加上独特的烧烤,烤包子以及核桃包等特色饮食,听着民族音乐,真是享受。有趣的是,吃抓饭时,女客的抓饭上面会放鲜红的石榴籽,男客则放一瓣大蒜。另外,一盘抓饭吃不饱,可以再添,不另收费。这一点,尽显新疆人个性的豪爽。

抓饭纯属新疆风情,它是真诚的、直爽的、豪迈的、洒脱的。不讲究形式的华丽,而注重内容的充实,就像新疆人一样,可亲可敬,坦诚而真挚。

安吉110千伏浦源变 扩建工程竣工投产

11月17日,安吉县110千伏浦源变扩建工程顺利竣工投产,该工程的投产将为安吉县南部地区旅游业发展提供可靠的电力保障。据悉,这也是今年安吉县继110千伏桃城变扩建工程投产后第二座竣工投产的变电站扩建项目。

据了解,此次冲击启动的110千伏浦源变,10千伏小水电线路较多,冲击启动前须开展110千伏、35千伏、10千伏自投电源敷设及联动实验。为此,安吉供电公司多次与湖州供电公司

丰收驿站—— 退伍军人的创业伙伴

今年26岁的童建辉是柯城区万田乡顺鲁村的一名退伍军人,他得知这个叫丰收驿站的门店是柯城农商银行联姻乡村淘在辖内有条件的行政村开设的助农服务点,是一家集基础金融、电子商务、代购、物流配送、生活资讯于一体的综合便民服务中心。这对刚参加完柯城区电商人才培训班,想在村里办一个农村电商服务站的小童来说,简直是一个特大喜讯。

他以丰收驿站为依托,网店年销售额就超过了300万元以上,他所在的顺鲁村也是远近闻名的淘宝村。这次“双十一”,在柯城农商银行万田支行的大力支持下,他的网店货源充足,生意十分红火。据不完全统计,仅收纳箱一项的销售额就达到了250万元。提起这一业绩,小童喜形于色。

吕志军 刘欢欢

江山首台自助 零币兑换机投入使用

近日,江山农商银行营业部的大厅里迎来了一台新机器——自助零币兑换机。该设备极大地方便了客户自助兑换硬币,客户可以按照需求实现纸币换硬币、硬币换纸币、纸币换纸币之间的兑换,大大节省了客户等候时间。设备投入使用以来,已成功兑换100余笔,受到了广大客户的一致好评。

据悉,该机是江山地区首台投入使用的自助硬币兑换机。它的成功运行,标志着江山农商银行向智能化银行改革又做出的一项实质性惠民举措,在普惠金融的道路上又前进了一大步。

吴周为

桐庐县市场监督管理局营业执照作废公告

根据《桐》登记内撤字[2014]第000166号《关于撤销浙江华夏物业管理有限公司变更登记的决定》,我局依法撤销浙江华夏物业管理有限公司相关变更登记。因该公司无法收回营业执照,根据《公司登记管理条例》第六十条规定,现公告我局于2014年7月4日核发的浙江华夏物业管理有限公司营业执照正、副本(注册号:330122000070611,法定代表人:李庆生)作废。特此公告。

桐庐县市场监督管理局

2015年12月2日

公告:杭州加澳通商务咨询有限公司于2015年6月13日在《浙江工人日报》刊登了注销清算公告,现经本公司出资人决定,撤销原注销清算公告及取消清算组备案,公司将继续经营。特此公告。

临安市华盛塑胶厂遗失临安市市场监督管理局2003年1月2日核发的注册号为3301852300610的营业执照正、副本,声明作废。

临安县玲珑镇建筑
工程队遗失临安市市场
监督管理局1994年3月
11日核发的注册号为
14374459的营业执照正
本,声明作废。

杭州萧山景达印刷器材
有限公司遗失收款收据3张,
代码:233001100723,号
码:04059551-04059553,
声明作废。

浙江百联物流有限公司
遗失杭州市下城区市场
监督管理局2015年11月9
日核发的统一社会信用代
码:913301037909395720
的营业执照正本,声明作废。