



大大的梭子蟹

海风徐来,听得见海浪的声音,闻得到海水的味道。刚刚从海里捞起来的鱼、虾、蟹、蛤,连海水都来不及沥干就成了我们的盘中餐。透骨的鲜!

一边是茫茫大海,一边是鳞次栉比的海鲜大排档和从四面八方赶来吃海鲜的人山人海。人声鼎沸中夹杂着游走在席间弹唱的流浪歌手,大声地吼着点菜,点菜点到嗓子沙哑,这是毫不夸张的

真实。繁华、喧闹、热闹、火爆,像盛大节日里的大摆宴席。这就是我对位于玉环和温岭之间一片港湾中的海鲜大排档的最初感受。

自从我的好友鸿嫁到温岭之后,他的丈夫——爱你一万年,把他那份深深厚厚的爱辐射到妻子的所有闺蜜身上,我能感受到最直接的关爱就是隔三差五地把我们当作友情运往海边,扮演海鲜餐,大快朵颐。我的味蕾、口

舌和胃早已经被海鲜收买,再也说不出用爱情拐走了我们的好友的抱怨话,反倒是恨不能再多出一些嫁去温岭的好朋友来。

这一次到沙门镇灵门海鲜大排档,感受到和以前完全不同的风貌:具有海滨风情的海鲜一条街上,所有店铺实行了统一形象包装,统一店面招牌、统一地面铺设、统一生鲜池,统一配置厨房灶具、桌椅,还专门开辟了停车场。

爱你一万年很骄傲地告诉我们,知道吗?这个像海马一样的顶棚是时尚的膜结构,不但看上去很美,而且可以阻挡台风侵袭,采用膜结构施工在浙江省内海鲜排档中是第一家。这个占地面积8000多平方米的海鲜大排档,一次性可容纳4000多人就餐。怪不得,如此人声鼎沸,同桌的我们要想彼此说句话也得扯起嗓子大声吼。

鸿把一只巨大梭子蟹搁在我跟前的大海碗里,凑到我的耳边:“吃蟹吃蟹,聊什么天,少装醉翁之意不在酒了。”

想想还真的是这样,舟车劳顿奔波而来,不就是冲着吃海鲜来的吗?看着很快上了满满一桌的海鲜,琳琳琅琅,多得美不胜收。光是螺就有数不清的种类,

如大海螺、芝麻螺、香螺、泥螺、马蹄螺、辣螺、佛手螺,等等,名目繁多,有好多鱼、虾、贝,以前我连名字都没有听说过。厚道的店家特意把各种螺等煮熟了装于一盘,可以让客人尝到更多的品种。

野生望潮的肉质鲜嫩,白灼的成品,脆嫩爽口。吃起来有点韧劲,有鲜活的鱼香味,吃起来十分过瘾。红烧豆腐鱼则正好相反,软塌塌的鱼肉、细细的口感,切成恰到好处的小段鱼肉,让姜葱味浸润得很入味。清水煮的蛏子,一掀开壳就可以吸食到水水、嫩嫩、鲜鲜的汁,一种鲜滑水灵的味道在嘴里弥漫。就是海边人很不屑于吃的“蟹脚货”海瓜子,也一样是我赖在餐桌边久久不肯离去的理由。

脂膏肥满、肉质鲜美的五门梭子蟹是这个海鲜大排档中最为有名的抢手佳肴,煮得通红的肥硕梭子蟹摆在了桌子上,肉厚膏丰,还爆裂出一大嘟噜橘黄色的蟹黄。我看蟹的双眼一直是发电放光的,仿佛天崩地裂都不管了,全心全意地享受着蟹的无比鲜美。丝丝缕缕的蟹肉一入口,那种只有蟹才有的醇香直捣心窝,咬合时感觉到齿间的蟹肉紧致、

鲜嫩,舌尖兴奋地颤动,那种微咸的海水味道深入人心,透骨的鲜,令人刻骨铭心。那个鲜美啊,真的无法言说,和味精、鸡精什么的没有半点瓜葛。

我把那些姜、蒜、醋、酒之类的统统拿开,觉得蘸任何调料都是破坏,那份原汁原味、纯纯粹粹的鲜,才是我想要的。就像热情、好客的朋友,请吃海鲜就是吃海鲜,简单得不需要任何理由,更没有半点功利。看我吃得忘记世间一切的开心样子,朋友夫妻俩把大黄鱼、琵琶虾、牡蛎……一个劲地推到我的面前,高声地冲我喊:“吃,吃,好吃,多吃。”桌子上的每一个碗、碟都装得小山似的,多得好像永远都吃不完,丰富得好像把整个大海都搬上了餐桌。

看我吃得心满意足的样子,爱你一万年很严肃地“警告”我:你回去不要吹牛冒充自己吃遍了天下海鲜啊,这只是大海里的一滴水!言下之意非常明确:以后的日子要多去他们家乡,多多感受他们两口子对朋友的那片大海一样的深情。

是的,他们让我对海多了一点了解:原来,海水不仅仅是苦涩的、咸的,更是鲜的!

【难忘记忆】

母亲的除夕美食 糖炒肉丝

◎叶志勇

每年的除夕大餐都是人们津津乐道的。其实,美味不在豪华的酒店,而是在简朴的家中,在母亲温暖的手中。

大年三十是一个特殊的日子。一年里难得一见的好菜今夜都俏生生地出现在厚实的餐桌上,那么陌生,那么华丽。

胃对美食是不排斥的。不一会儿,我们的肚子便饱了。母亲突然一拍额头说,还有一道菜没有炒,转身就去厨房了。很快,母亲就端上了一盘糖炒肉丝,说赶快趁热吃,凉了就不好吃了。我用筷子夹了一口,放进嘴里,一股清香弥漫在口中,氤氲在体内。那是大白菜杆淡淡的芬芳与肉丝绵绵的香味的混合。大白菜的素雅,细肉丝的艳丽,也在一瞬间弥漫在口中。这不起眼的菜肴扫去了之前大鱼大肉的油腻,带来了蔬菜的清香。同时,混合其中的白糖散发出

糯糯的甜蜜。在年末,在新年即将来临的夜晚,让人心旷神怡。糖炒肉丝其实是一道很普通的菜。母亲看我很喜欢吃,于是每年的除夕都会炒盘糖炒肉丝。母亲先将大白菜杆切成细丝,肥肉丝瘦肉丝也一同准备好。然后,翻炒肉丝和菜丝,再将搅拌均匀的糖水少许浇在滚烫的菜丝肉丝上,糖水一会儿就消融在了菜肴里。这时,菜肴肉香与糖香奇异地交织在一起,扑入鼻中,沁入心脾,美妙的感觉就这样不可思议地冲击着心扉。饥饿的年代里,我用一年的时间静候这道神奇的菜肴,这种奇妙的感觉。

除夕陪年迈的母亲过年。母亲仍然在年夜饭时端出了糖炒肉丝。一样的色香味,一样的过年感受,我等这盘菜也等了一年的时间。在万家团圆的时刻,什么菜不合口呢!何况这凝聚了母爱与回忆的糖炒肉丝。



传统民俗 操年糕

绍兴市柯桥区漓渚镇棠棣村日前举行“2016我们的村晚”文化走亲活动。伴随着阵阵锣鼓声,龙和狮子踩着节拍精彩亮相,引得上千村民集中观看。当天开展的年俗活动,展示了操年糕、做福礼、裹粽子、拉白糖、灌腊肠、面塑、腰鼓等绍兴传统的民俗,为村民带去了吉祥如意的祝福。

钟伟 高洁 摄影报道

【特色美食】

低调精致的越南菜

◎邵公子

读书时常自诩文艺青年,其实还不够文艺,在饮食方面只是偏爱日料、俄国菜、法餐之类,对于当时稍显小众的东南亚口味并不熟悉,觉得那一碗卖相平庸的河粉与腥鲜兼备的软壳蟹便是越南菜的全部精髓了。平日里元宝同学也是没什么主意拿,只习惯性地追随着我的偏好。但那一天,闲逛至北京三里屯,是元宝开了金口,点了这家,说想要进去坐坐。

这家店就这样安静地嵌在SOHO地下一层的扶梯左手边,店的招牌很新,门却嫌小了,门前一块宣传牌也不张扬。依稀记得我们看了蛮久的菜单,经理操着好像美籍华人一般的口音向我们说起这几年间越南餐馆儿在美国受欢迎,而后又耐心地推荐了几样菜色。元宝听得认真,然后还是按着自己本来的喜好选了有牛肉、有辣椒的菜色。当然,我选了经理推荐的越南经典菜:椰青、春卷、火车头河粉。

秀气的椰青镶着薄荷最先被端上来,紧随其后出场的是以荷叶垫底、炸制的虾片为器的牛肉。摆盘很是讲究,打破了我对越南菜下

里巴人的刻板印象。外貌协会的元宝更是手舞足蹈赞不绝口:“太好看了,太好看了!”

牛肉文火油煎,肉质紧实但不老,富于弹性却少肥膘,上面撒了油炸花生碎,使肉香更富层次;肉下面的配菜一眼看去像是粉丝,入口发现口感更像很细的米粉,因为吸附了肉汁因此咸淡合宜;一片薄荷叶一片生辣椒,一轻一重,一凉一燥;将中间那碗鱼露舀一勺均匀洒在虾片上,举起虾片将菜与肉一同吃掉,有荤,有素,有软,有脆,回味绵长。

我的越南炸春卷上了桌,再次证明越舍这家餐馆儿还真是在摆盘上匠心独具,一整只菠萝出现在盘中竟也毫无违和感,反而将东南亚的热带气息悄悄带到了我们身边。六个春卷用牙签嵌在菠萝之上,使得食客完全闻不到油炸食物的油腻气味,而被新鲜水果的清甜香气包围。

同时端上来的还有一盘球生菜,经理说这是炸春卷的最佳拍档,去油解腻,可以给调味偏重的肉馅注入一股清爽滋味。于是我们将蘸了鱼露的春卷放进一片生

菜中裹好,一口下去,先是未经加工的时蔬独有的爽脆口感,再是刚出油锅的春卷的酥脆外皮,最后猪肉、虾肉混合着香菇、木耳制成的小葱色泽碧绿,零星覆盖在略微透明的细粉之上。长碟上依次摆了罗勒(又称九层塔)、豆芽、越南青柠跟指天椒。我赞叹着这家餐馆儿用料的考究。

随后,火车头河粉携着氤氲热气来到眼前,连带着一碟多种调味料。这河粉汤头清亮,透出牛骨跟香茅草的香气;牛肉丸打了十字花儿,牛肉薄片儿一看便是刚刚余热的小葱色泽碧绿,零星覆盖在略微透明的细粉之上。长碟上依次摆了罗勒(又称九层塔)、豆芽、越南青柠跟指天椒。我赞叹着这家餐馆儿用料的考究。

坐在对面的元宝眼巴巴瞅着我,确切地说是瞅着我的碗。看来越南菜很讨这厮欢心,主菜怕是不够吃了,于是我招手叫来经理,添了份菠萝饭。就在这时,一队美食记者进店来,经理立刻迎上前去,看来这次采访双方是早已约好了时间的,凑巧被我俩赶上去了。

此后但凡得以返回帝都,途经附近,总会光顾这店。也因此渐渐

知晓菜馆儿的老板是一位风姿绰约讲话和善的越南女人,后厨皆是越南人,大师傅们起初连半个中国字都不识,全靠别人翻译后才能开火起灶。也正是这样,才保证了越舍不失本色未经改良的越南口味,这使得三里屯儿一隅的小店在公

子心中远胜过大牌经营多有连锁的其他越南菜馆儿。虽然离了帝都,故人也少见,但每当入座越舍,都有美梦重温镜得重圆之感。轻蘸鱼露,慢挾汤粉,肆意拥抱这一桌低调精致的东南亚滋味,对食之人也仿佛未经沧桑,笑靥如昨。



【教你一招】

为母亲 巧做水果餐

◎李素珍

母亲身体不好,高血压是老毛病了。年纪大了,记性也不行了,降压药经常就忘了吃。药疗不如食疗,我遍查医书,找到了一种可以经常吃的“药”——苹果。苹果富含钾,常吃可以帮助排出体内多余的钠,起到软化血管、降低血压的作用。但问题又出现了,削了皮生吃,母亲不爱吃。于是我便在烹调上下功夫。

苹果炖鸡,味道鲜美,果香浓郁。鸡肉、苹果切块,放入沙锅中,加入银耳、陈皮,放适量的水和一点盐,小火慢炖,临出锅时放入百合。味道极好,鲜嫩香滑。母亲边吃边赞叹,味道不错。

苹果炒肉片,苹果与肉片要切得均匀,一样薄厚。先将葱丝、姜末入油锅爆香,随后放入苹果片和肉片,放盐、糖、酱油、味精大火翻炒5分钟,起锅前淋一点小磨香油,香味扑鼻,诱人食欲。这道菜母亲也非常爱吃。

苹果炖鱼,草鱼最好,鲤鱼也可。苹果与鱼皆切成块,先将鱼块煎至两面微黄,倒入绍酒、红枣,注入清汤,放入苹果块,放适量的盐、味精、胡椒粉,炖20分钟即成。此菜色香味俱全,营养丰富。这道菜,母亲不仅爱吃,还喜欢喝汤,她说,汤的味道更鲜美。

苹果饼鲜香美味,甜美可口,入口即化。将去皮的苹果擦成丝,加入面粉和水拌匀。将面糊放入油锅,耐心地一块块煎熟,就可以吃了。热腾腾、香喷喷的苹果饼,母亲一次可以吃四个。

时有闲暇,我还会亲手为母亲鲜榨一杯苹果汁。将苹果洗净,去蒂去皮去核后切丁,放入榨汁机中榨汁。随后连同果肉一起倒入杯中,加蜂蜜拌匀即成。母亲微笑着喝苹果汁,连声说,爽口,好喝。

苹果性平味甘,有助于降低胆固醇,对消化不良、脂肪积累过多等有辅助的疗效。苹果还可抑制黑色素形成,具有美容养颜的功效。

自从吃了我的水果餐之后,母亲的健康状况有了明显的改善。血压平稳,脸色红润,精神较以往也好了许多。

为母亲巧做水果餐,心里只有一个朴实的愿望,父亲早逝,祝愿母亲健康长寿,快乐每一天。

【吃喝剥剥】

年菜就是 家常菜

◎春晓

其实,年菜没有一定的规格,我的理解是:只要是过年期间吃的菜就是年菜。

老一辈的婆婆妈妈,过年喜欢鸡鸭鱼肉摆满桌,而且都是大盘大碗的,唯恐不够丰盛、不够热闹。但是吃完一餐之后剩菜一堆,又不可能倒掉,于是天天回锅,餐餐吃剩菜,年轻人吃几餐就借故开溜不吃了,最后都是留给惜物老人善后。因此,当家人买的观念要变,道数和分量要改才不会最后“自作自受”。

年菜要多少才够?标准的计算方式是几个人几道菜,过年嘛多加两道就足够了,超过8人以上只要分量加大即可。如果道数多、分量就要少,能一顿吃完最好,最多也不要超过两餐为限,毕竟再好的菜回锅次数多了,营养和口感还是会打折扣。

年菜陆续动工了,建议流程是:肉类先余烫、去血水,然后整块先煮八分熟,最后调味和熟软的工序留到除夕当天完成,可以省略很多处理手续。在此之前,先检查一下买回来的各项食材,按照不同质地,耐放的冷冻,不适合冻太久的冷藏。

心里先计划出菜单,除了主料,还要看看是否配料都买齐了。为了防止遗漏,干脆写张小纸条,才不必为了一两样非有不可的小东西老是跑菜场。

年夜饭的菜,最好以家人熟悉的口味为主,太有创意的、没做过的不要在这种时候试,除非曾经做过、而且不会失败的,在这重要的日子里还是保险点好。尤其有长辈在,不妨征询一下他们的意见,就算不合自己的意,也就一两夭而已,别为了吃,搞得大家不愉快。

其实过年吃的都是各个家庭传承下来的味道,最初由家中女主人们做出来的色香味,不管好不好、对不对,吃惯了就成了家的味道,其中一定有几样材料、做法、口味是家人熟悉的,日后都成为对家的记忆。

过年,其实家人团聚的意义大于吃喝,所以家常菜就是年菜了。

江山公路:抢修保春运

连日来,江山市公路部门抓住当前晴好天气的有利时机,组织人员对辖区内的破损公路路面进行修补,以确保春运期间道路交通安全畅通,营造良好的出行环境。图为该段养护人员在修补路面坑洞。

毛志强 摄



桐庐供电:情系敬老院 寒冬送温暖

“师傅,喝杯热茶暖暖身子,这冰冻天你们还能来帮我们修开关,太感谢了。不然这空调开不起来,我们这些老同志真难扛了。”日前,桐庐县江南敬老院的顾大爷,把刚泡好的茶水递到正在里外忙碌检查修理线路的国网桐庐县供电公司党员服务队成员面前,想让他们喝口热茶暖暖身。

暴雪结束后,随即而来的是冰冻的极端寒冷天气,低温不仅给电网带来考验,

也对群众的生产生活带来重大影响。特别是对年迈的老人,大功率取暖设备便成了日常生活中不可缺少的。据了解,在桐庐江南敬老院,住着六七十位老人,往年一到寒冬天气,老人们都是靠吹着暖空调度过这段难挨的低温季节。

为确保敬老院老人们的用电安全,该公司积极组织共产党员服务队对敬老院的内部线路、开关等电力设施进行了全面“体验”,对

漏电保护器等装置现场检查,老化破旧的线路、开关及时更换。同时,队员们还帮助老人们修理电器,给老人讲解在日常生活中如何安全用电的知识。

临走前,队员们再三叮嘱老人要做好防寒保暖工作,进出门时要注意安全,避免路滑不慎滑倒,有任何用电问题都可以拨打爱心服务卡上的抢修电话。

林玛丽 郑锋

杭州科鑫化纤有限公司注销清算公告

杭州科鑫化纤有限公司注销清算公告:本公司股东已决定解散本公司,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。

锐拓(杭州)互联网金融信息服务有限公司遗失淳安县市场监督管理局2015年8月6日核发的注册号为330127000055411的营业执照副本(18/20、19/20),声明作废。

杭州同创人力资源开发有限公司淳安分公司遗失淳安县市场监督管理局2015年5月4日核发的注册号为330127000053820的营业执照正、副本,声明作废。

杭州原哲电子商务有限公司注销清算公告

杭州原哲电子商务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。