

皇城根下的杭州经典美味

◎记者王艳文/摄

杭州人的新年里，是离不开酱货的。西北风刮过几次后，一串串油光透亮的酱鱼、酱肉、酱鸭，开始齐刷刷地出现在杭州大街小巷的屋檐下、窗台前。这期间，位于皇城根下的察院前巷分外热闹，听说不少人都是冲着这里的老底子杭州味道来的。

察院前巷东起中山南路，西至太庙巷和大马弄南端，北接城隍牌楼巷，南为南宋太庙遗址公园。全长300米，路宽4米。察院前巷是有“根”的：南宋时的“左右丞相府”、元朝的“御史

作为杭州酱货中的经典款，酱鸭是杭州传统风味名菜。察院前巷16号店门前挂满了酱鸭、酱肉、酱鲫鱼干、腌肉等，店主李祝君告诉记者，每年冬至前后到春节前，每逢天气适宜的时候，都要做这些杭州老底子的特产，光酱鸭每年都做几千只，如今已经连续做了十年了。

李祝君介绍，做酱鸭要经过挑选鸭子到宰鸭、洗净晾干、准备酱料、熬制酱料、腌制、晾晒等几个环节。酱鸭好不好吃，每一步都很关键。

鸭子选择有讲究，嫩鸭太油，呆头鸭太干涩，所以用麻鸭和老鸭为佳。麻鸭不会用冷冻的，通常选择养了六七个月的矮脚、短脖子的3斤多重的麻鸭，这样制作出的酱鸭肥瘦适中。选择好合适的鸭子后，将鸭子剖至脖子与身体连接处。完

全洗净后，去掉内脏、喉管，断开足筋后将鸭掌折起。取食盐10克左右，涂抹于鸭身，晾干备用。

据介绍，腌制酱鸭的酱料也都是一点点摸索出来的，各家大同小异。通常是酱油、花椒、生姜、桂皮、香叶、八角等，酱油加各种香料后煮沸放凉，加点白酒，然后把晾干的鸭子完全浸入酱油中，腌制两三天，每天翻动两次，让酱鸭腌制均匀。腌制好后，用竹签将鸭身撑开，挂钩从鸭下巴处穿入后，放在阳光直射的地方晒5-7天，然后移入阴凉通风的地方就可以出售了。酱鸭的储存也很讲究，最好储存于温度低、通风、阴凉的环境，应避免冰箱储存，否则会严重影响酱鸭的香味。

经典吃法：千张笋干蒸酱鸭



察院前巷那地道的一排排酱货，让人看着就是一种诱惑。

酱肉虽然看起来黑乎乎的，但因为耐保存、风味独特，也是杭州人春节最喜爱的美食之一。冬天是适合做酱肉的好时候，制作过程和酱鸭大同小异，无非是腌制几天，再

晾晒几天。做好后酱肉冷藏或者冷冻可以保存不少时间，平时做饭的时候拿出来蒸一下，或切片炒菜、做煲仔饭，浓郁的腌汁，紧致的肉感，香味扑鼻，咸鲜可口。酱肉之外，

还有酱鲫鱼干、酱鹌鹑等，肉香、鱼香和酱香，简单蒸蒸就是一道美味。

经典吃法：酱肉土豆片、冬笋酱肉

俗话说，年年有鱼，春节是少不了鱼的，青鱼干就是一道不可多得的美味。

青鱼肉质肥美，富含蛋白质，经过腌制，不易发霉，保存性好，加热调理后的表面色泽好，鱼香味浓，是下酒佳肴。

据了解，用来做鱼干的青鱼个头都比较大，一般买来的鲜鱼大的有十来公斤重，最小的也有四五公斤。鲜鱼买来后第一件事

就是将鱼打晕，接着就是去鳞，这不需要太细致，大致去掉就成。随后拿大菜刀或者斧头将青鱼的头一劈为二。最好是从头顶上开始劈，不要从肚子上开始劈，否则做出来的鱼干不好看。

将青鱼从背部剖开之后，清理掉里面的内脏。最好的办法是直接用手拉出内脏，之后拿盐巴抹上去就好了。行家介绍，这时一定不要用水洗，这一点十分

关键。按照这种方法做出来的青鱼干，有一种独特的香味，而鱼肉的颜色也是红红的，让人看了之后充满食欲。如果用水洗干净之后再抹盐，做出来的青鱼干就会肉色惨白，不太好看。

最后就是拿竹签将鱼肚子撑开后挂在通风阴凉处，等到风干之后就可以收起来了。吃的时候只需要和饭一起蒸熟便可食用。

经典吃法：清蒸鱼干、甜豆鱼干

经典吃法：千张笋干蒸酱鸭

回归自然的“灶台鱼”

◎张锦清

双休日，朋友相约郊外吃“灶台鱼”。所谓灶台鱼，就是名副其实的灶火炖鱼。

灶台，是完全按照农家灶台格局垒成的，有长长的烟囱通向室外，所以，木柴燃烧时，室内无一丝呛烟。灶台鱼，最讲究的是燃火用的木柴：一律是果树木柴，诸如，苹果树、梨树、杏树、桃树等。木柴被劈成均等的木块，极其干燥，燃烧时，炭火炽烈，暖暖的，让人有一种“回到家”的感觉；打开灶门，还可以闻到淡淡的焦油香。仿佛，四季的花香、果香，都在这燃烧的焦油里流淌。

灶台鱼所用之鱼，多为草鲤，个体大，体型滚圆，每条鱼，一般都在10斤以上。草鲤，肉质细嫩，是“蒜瓣肉”，更耐炖煮，“干滚豆腐，万滚鱼”，于草鲤，似乎更为恰当。活鱼现杀，洗净后，将鱼剁成段，备用。灶火生起后，待锅热，将鱼段放进铁锅中，用植物油轻煎，然后，放入适量酱油、葱姜、一片片、辣椒、八角、黄豆酱、干辣椒等，翻炒。炒至鱼肉发干，呈酱红色后，加入高汤。快火烧

开，之后，慢火炖熬。此时，打开灶门，就会发现，柴火已没有了熊熊的火焰，只有赤红的炭火。那赤红的炭火，有一种生命回归后的静寂感，能量，反而在“静寂”中爆发。

慢慢地等待着，等待着鱼熟。这种等待，真是一种美好的享受。灶台微温，人，沉浸在煦暖之中；一阵阵的鱼香散溢开来，越来越浓；人的食欲，也在这种等待中积蓄、酝酿，仿佛能听到胃口翕张的贪婪的声响。在这种等待中，你，甚至能产生一些微妙的联想，是的，它让我想到了儿时母亲的“灶火饭”：灶下，燃烧的柴草，锅中滚油的豆瓣，熬着的“白菜炖豆腐”，还有母亲特有的“钢瓢饼”……炭火、茅屋、乡村，母爱，生命在寻根，寻回到一种最朴素的状态，一种最单纯、最明净、最温暖的生命状态。

鱼熟了。打开锅盖，热气迅速涨溢开来，鱼香更是扑面而来。一勺一勺地舀入碗中，一口一口地吃着：鲜、嫩、香、濡、滑、润。每一口吃过，都仿佛吹过一阵秋野的风，一碗鱼，盛满的，是色香味，更是天地自然。



春天来，挖野菜

张进发 摄

纯真年代的纯真味道

◎王珍

岁月悄悄地改写着我们身边的许多人和事，唯有这里的味道始终如一地纯真着。不管是吃饭、喝茶，还是约会，这个地方总是不渝地守着沧海桑田变幻的诺言。

杭州市西湖边北山街保俶塔前山路8号保俶塔正下侧的杭州纯真年代书吧应该算是杭州的一个城市地标吧，就如我们年少时只要有活动就会在少年宫的旗杆下面集合一样，纯真年代是如今的文人们经常聚会的地方之一。也许时代可以嬗变，但既要琴棋书画诗酒花，又要柴米油盐酱醋

茶的人群总有那么一些的，哪怕只是一小撮。

杭州人出去吃饭可以选择的地方有许多，但像这么有特色的兼书吧、酒吧、餐厅为一体的场所真的不多，何况它的位置就在西湖边上的保俶塔下。尤其是有文友自远方来，只要能挪得出一餐饭、一杯茶的工夫，去纯真年代似乎必须的。因为那里除了美食，还可以有许多，比如，可以怀旧、可以文学、可以憧憬、偶尔，小资女人们还可以抱团顾影自怜一下，发发诸如“在这个薄情的年代，我们深情地生活着”之类的淡淡忧伤味道。甚至一杯简

单的金银花、菊花、茉莉花泡出来的茶，除去有清热解毒、防治风热感冒、咽喉肿痛、痈疮等功效，还能萌生一种风清月朗的心境，恰似菜单上那个好听的名字：凝神静思三花茶。

当然，纯真年代里有的并非只是浪漫的幻境，除了书香、茶香之外，还有真实在人间烟火香。当你坐拥于群书之中，细细品味着温州鱼饼、海鳗干、年糕棱子蟹、铁板鲈鱼、井冈山豆皮、上汤西兰花等美味佳肴时，你能体会到的就不仅仅是家乡的温馨味道了，这些纯真的味道还能让人

明白一个道理，那就是：能够拥有浪漫情怀、会做梦的人可以有很多，但能让浪漫情怀坐实、让梦想落地生根的人又能有几个？

看着书吧女主人朱锦绣永远笑容可掬地迎来送往，温婉地招呼着新朋老友：“你们坐在这儿看西湖，我坐对面看你们。”像诗一样的语言，像初见一样的美好。不管今夕何夕，直叫你回到纯真年代。锦绣就是这样一位参透了纯真味道的女神，能让梦的泥土里开出鲜活的花。因为她不仅仅是一句浪漫多情的唐诗，还是一位务实能干会吃苦的温州女人。

我的野菜情

◎付秀宏

那一年，女儿刚刚出生。当时，我还是气象台的一名地面观测员。

有一天，我在观测场旁边的一块地上，发现了一片叫鸭跖草的野菜，一朵一朵嫩绿的叶子，密密匝匝的，像一片不知何时栖息的仙云。它开着漂亮的小花，很普通很细巧，却带给人们安闲飘逸之气。

那天黄昏，我用汗衫捧回一整包鸭跖草的嫩叶，回到家里。妻子只是奇怪：为什么他会脱下汗衫，兜来这一地的劳什子嫩叶？“怪事？你采野菜倒好，怎么把野菜采到衣服里去了？”“采野菜”的我，并不理会，只是从书架上拿起一本野菜图谱来确认，当翻到鸭跖草这一页，上面有这样的解释：鸭跖草也叫竹叶草，生在路旁、水边的青草丛里，夏季时开出蓝色小花。用鸭跖草嫩叶做馅包饺子，清香、鲜美、适口。“老婆，明白了吧，这种鸭跖草，我早在野菜图谱中见识别过，今日得见，怎能放过？”

那晚，我们美美地吃了一顿鸭跖草馅的饺子。记忆中，觉得口味特别清馨，清馨得我几天后——再次跑到那鸭跖草处，想再下战果。可惜，只有零星的一两株了，我把它移到小花盆里。果然它的嫩叶一片一片笑在我的案头。后来，开了蓝色的小花，一闪一闪，两片蓝花瓣如小兔子的耳朵一样温柔地竖起，黄色的花蕊、白色花丝恰似蝴蝶的触须，整朵花看去活像美丽的小天使。

我对野菜，其情深厚。那是我第一次被野生植物的美所刺激：用美的野生植物的叶片做佳肴，清馨之味好像永远留在口中，令人生出无限依恋。

因自己的亲身经历，我对“吃野菜”一直怀有一种特殊的感情。六年前，我经常闹感冒、上火发烧，而且回回一准奔嗓子，一年内竟有八九次患上了感冒。每次都要输液、打针。连续两三年，没有好转的迹象，身体素质越来越差。后来，听人开导，每天早晨跑步边采边掐野菜来吃。四五个月过去，我跑了不知几十米，吃的野菜少说也有一汽车。我知道，苦野菜能败火、消炎，多食苦野菜一定能防治扁桃体炎，于是我专拣苦野菜来吃，而且从不用开水烫过，青菜生嚼，有时苦得我龇牙咧嘴，还坚持天天不误。

就这样，没用手术方法割扁桃体，火气上亢的身体，竟然被苦野菜调整过来，后来扁桃体炎也很少光顾我了。

我对野菜，其情深厚。所以，春夏时吃野菜，成为一种享受。野菜烹调起来，也很有讲究。比如，苣荬菜蘸酱生吃，苦中生香，适口味足；有“三月灵丹”之称的荠菜，最妙是将其剁碎调以肉馅，包水饺、蒸包子、烙馅饼，样样可口，味美而清香；用荠菜煮汤，味道也好。马齿苋、海乳草、水芹菜和马兰头，水焯后凉拌吃，味美无比；再如扁竹草，可粘和玉米面蒸食，清香可人，令人回味无穷。

杭州鸿茂进出口有限公司注销清算公告

杭州鸿茂进出口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，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。

杭州兢业经济信息咨询有限公司注销清算公告

杭州兢业经济信息咨询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。

杭州鑫云装饰工程有限公司注销清算公告

杭州鑫云装饰工程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。

杭州左徒教育科技有限公司注销清算公告

杭州左徒教育科技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。

杭州威铭塑料制品有限公司清算组清算公告

本公司董事会已决定解散本公司，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，逾期不提出的视其为没有提出要求。

2016年3月9日

杭州丰怡投资管理有限公司(注册号为330102000046079)不慎遗失由杭州市工商行政管理局上城分局2009年8月30日核发的营业执照正、副本，声明作废。

杭州丰怡投资管理有限公司不慎遗失由浙江省地方税务局2009年9月1日发证的税务登记证正、副本(浙税联字330100694550794号)，声明作废。

杭州丰怡投资管理有限公司不慎遗失由杭州市质量技术监督局颁发的有效期为2013年7月3日至2017年7月3日的组织机构代码证正、副本(代码为69455079-4)，声明作废。

杭州望集货运代理有限公司减资公告

经本公司股东会决定：本公司认缴注册资本从212万元减至168万元。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。

杭州望集货运代理有限公司

杭州杭诚专利事务所有限公司减资公告

经本公司股东会决定：本公司认缴注册资本从100万元减至30万元。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。

杭州杭诚专利事务所有限公司

公告

原义乌市苏溪新岸幼儿园出资者、法人、园长吴晓霞，现变更如下：义乌市苏溪耶鲁新岸幼儿园出资者：福州雷霆耶鲁教育信息咨询有限公司，法人、园长：高虹，特此公告。

难忘温州清明饼

◎缪士毅

每当清明时节，温州市区菜市场上风味各异的清明饼便开始露脸，而温州各地农村几乎家家户户在此时也忙碌起来，自己制作清明饼，那嫩绿光鲜、热气腾腾、香气飘逸的清明饼，足以让人大快朵颐。

清明饼，温州人俗称“绵菜饼”，因取在饼子里加入了清明时节新长出的绵菜而得名。绵菜，也叫“清明草”，为菊科植物鼠曲草，每到清明时节，它就会萌生出绵的带有白毛细叶子，黄黄的小花，淡淡的清香，在乡村的田间地头都有其踪影。

提起温州清明饼，自然会勾起儿时母亲制作清明饼的情景：每年清明前，母亲便手提竹篮，到田野喜滋滋地采摘绵菜，不用半天时间，鲜嫩的绵菜便满满当当地堆在篮子里。绵菜采回家后，便用天然溪水洗净，再将其捣烂，以糯米粉和之，搓揉成团状，佐以馅料，放在蒸笼里蒸一下，清明饼即熟。此时，香气早已从蒸笼里弥漫开来，满屋清香。揭开蒸笼盖，只见一个又一个清明饼，全身绿色，碧绿如玉，十分诱人。至今回想起来，母亲就像一个魔术师，嫩绿的绵菜一经她的巧手，转眼就变成美味可口的清明饼。如今，虽久居城里，但挥不去对老家清明饼那份情，难以割舍。

母亲亲手制作的清明饼。也正是这个情结，多年来每逢清明节前后，就要回几趟乡下老家，去品味家乡的清明饼，去回味儿时那段难忘时光。

乡下老家的清明饼值得好好品尝，但也忘不了温州各地风味各异的绵菜饼，如温州平阳的绵菜饼，因馅中加入了当地特有的马蹄笋，不仅具有绵菜的清香，且具有马蹄笋的鲜甜，吊人胃口；温州泰顺的绵菜饼，所采的绵菜大多来自高山，天然无污染，制成的绵菜饼油绿如玉，清香袭人；温州瑞安的绵菜饼，既有咸馅的，也有甜馅的，其中以红豆沙为馅的绵菜饼，别具风味；温州永嘉的绵菜饼，其馅往往选用当地出产的春笋，再加以瘦肉丁、豆腐，吃起来鲜爽