

“野菜”成柯桥“吃货”新宠

◎钟伟 陶晓宇

“清明螺,只抵鹅”。春天一到,螺蛳等各种野味早早上市,亮相餐桌。从绍兴柯桥农贸市场了解到的情况,草子、香椿等野菜,身价竟高得烫手,令菜贩子也始料不及。

螺蛳一天卖100多斤

“我这个青壳螺蛳可是野生的,卖得俏极了,每天能售出100多斤,很多人大老远地赶来尝鲜。”柯桥裕民农贸市场自销摊位的刘大姐,滔滔不绝地向前来买菜的几位“马大姐”介绍。

螺蛳5元1斤,听起来不算太贵,但比起五六元1斤的鲢鱼鲫鱼,还是显贵了。毕竟前者在绍兴这样的江南水乡,河里一抓就是一大把,从前农村里,螺蛳主要用来喂食鸭子。

但是,刘大姐的螺蛳摊生意却好过旁边的鱼摊。刘大姐说,这个季节螺蛳新鲜饱满,食客喜欢,一些饭店更喜欢,每天都卖得一颗不剩。

野菜其实已不“野”

在售的野菜还有香椿。香椿的价格是草子的近4倍,要卖30元1斤。摊主把香椿分成小把,每把也要10元左右。

野菜是指非人工种植,靠风力、动物等传播种子而自然成长的,因此被认为营养价值高。其实,像马兰头、荠菜等很多野菜,现在大多是人工种植的了。

市民张女士是个阳台种植迷,她说这些野菜的种子网上都可以买,阳台上也可以栽培。据了解,在

兰亭镇宏大蔬菜瓜果专业合作社、沃园家庭农场、柯岩先锋果蔬菜专业合作社等蔬菜基地,人工播种的马兰头、野芹菜、荠菜等各野菜应有尽有。

各种野菜琳琅满目

与螺蛳一样抢手的,还有各种野菜。今年春早,气候适宜,各种野菜长得早。这些天,柯桥各大农贸市场里的野菜品种不下一只手:香椿、草子、马兰头、荠菜、野芹菜、鱼腥草等。

吃喝杂谈

话说“舌尖上的刀鱼”

◎杨朝清

据媒体报道,又到江鲜上市的时节,号称“长江四鲜”的刀鱼、河豚、鲥鱼、鮰鱼陆续开卖。据了解,刀鱼有望列入《国家重点保护野生动物名录》,今年可能是捕捞刀鱼的最后一年,而且今年长江禁渔期提前一个月。目前,在南京水产批发市场,2两以上刀鱼每斤卖到2000元以上,3两以上的超过4000元。

通过刀鱼这面镜子,我们可以更多地观察人与人、人与自然、人与社会的关系。在一个具有悠久农业生产历史的国度,公众一些重要价值观往往和吃饭问题息息相关,老百姓也从来不缺乏对美食消费的热情。“舌尖上的刀鱼”尽管在价格上令人咋舌,却依然有其消费市场。

在今天的中国,“吃什么”依然是身份和社会地位的象征。人们通常按照食物的品质和成本赋予其差异化的符号意义,稀缺的食材、考究的工艺共同成就了食物在等级化的金字塔体系中的高位。刀鱼不仅具有食用价值,还具备社会表现和社会竞争的功能——能够吃上刀鱼是一件很有面子的事情,能够在舌尖上享用刀鱼的大都是非富即贵的“上等人”。

法国社会学家布迪厄认为,消费的趣味与偏好是社会身份和社会认同再生产的工具;人们通常利用消费上的差异,来建构不同社会阶层的界

●时令美食



◎钟芳

福州的鸡茸金丝笋、长沙的笋片炒腊肉、徽州的问政山笋、南昌的甜酸小笋等,都是鲜美无比的春令佳肴,叫人称绝,争相一尝为快。

故乡地处江南,每年春天,母亲都要到屋后的毛竹林里采挖很多春笋,细细长长的,润泽而洁净,剥掉外面的笋壳后,只见笋肉清新水灵,洁白光润,模样娇羞可爱,纤纤如玉葱,让人美不胜收。春笋的口感清鲜柔嫩,最适合与肉一起炒,堪为至味。母亲常会做春笋红烧肉,炖好后,肉皮软烂可口,油脂渗透到竹笋中。夹起一块,浓郁的香味充斥于唇齿间,鲜润的味道令人回味绵长。

我国食笋历史悠久,早在古代就脍炙人口,为人们所喜爱。相传唐太宗也很喜欢吃春笋,每年春笋上市,都要召集群臣一起吃笋,称之为“笋宴”。清代郑板桥也赞之:

“江南春笋趁鲜食,烂煮春风三月初。”近代书画大师吴昌硕,对家乡的春笋念念不忘,宴饮更是吟唱

“家中常有八珍尝,哪及山间野笋香!”鲁迅先生对笋也情有独钟,他在《马上支日记》中就记有“我在故乡,就吃了十多年笋”。

“梦草蒿笋试春盘,人间有味是清欢。”春笋因其生在山林,不用施肥,不用喷洒农药,无污染,且营养价值高,又有医疗作用,成为纯天然的保健食品。在中医的研究中,春笋味甘、性寒,具有清热化痰、益气和胃、通血脉、消食胀等功效。现代医学则认为,春笋具有滋阴、益血、化瘀、消食、利便、明目等功效。常食不仅能促进肠道蠕动,帮助消化、去积食、防便秘,也是肥胖者减肥的佳品,并有预防大肠癌的功效。林语堂曾说:“竹笋之所以深受人们青睐,是因为嫩竹能给我们牙齿以一种细嫩的抵抗。品鉴竹笋也许是辨别滋味的最好一例。它不油腻,有一种神出鬼没般难以捉摸的品质。”

看来,享受着这原生态的绿色美味,也算是一种清欢的小幸福吧。

●难忘美食

母亲的山药养生宴

◎钱浩宇



新春伊始,母亲从乡下带了许多自己栽种的山药来看我。山药极新鲜,带着泥土的芬芳。母亲说,春食山药最滋补。因为山药不仅具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效,同时还可以防治感冒。

母亲心灵手巧,她亲手烹煮的山药养生菜我很爱吃,食疗的效果非常明显。我不仅食欲大开,头目清凉,体质增强,而且困扰多时的失眠症也好了。

母亲亲手烹煮的山药养生菜很多,足足摆了一桌子,堪称山药养生宴。

凉拌山药爽脆可口,香甜美味。山药有生津止渴、健胃消食、滋补肠胃之功效。将山药去皮后切小方丁,放入冷水中浸泡半小时。然后捞出,沥干水分,盛放盘中,加适量沙拉酱拌匀就可以吃了。

山药炒豆腐是一道素菜,清香美味。炒锅放油,先爆香蒜茸,然后倒入山药爆炒,加入适量的水烧开,放入豆腐、盐、酱油,烧至入味后撒入葱花,淋上几滴芝麻油,即可出锅。此菜清热利尿,健脾和胃。

大葱板栗烧山药是一道热菜,营养丰富,口感极佳。山药清淡,板栗甘甜,葱香浓郁,金黄鲜香。先将山

药去皮洗净,切滚刀块;板栗洗净,煮熟,取出栗肉备用。锅置火上,倒适量的油烧热,放入山药煎至两面金黄后盛出;余油倒掉,不再使用。洗净锅,倒适量的油烧热,放入板栗和山药,加入酱油、料酒、胡椒粉、鸡精、盐、糖,加入适量清水,大火煮开转小火炖至山药入味。收干汤汁,撒上香葱末即可。

山药炖小鸡,鲜嫩无比。先将一只肉质鲜嫩的小鸡收拾干净后,剁成麻将大小的块备用。随后将山药削皮后切成菱形的片。将笋切片,菠菜切段备用。锅置火上,倒入适量清水烧沸。加料酒和盐,放入鸡块,小火微炖10分钟,随后放入山药和笋片,炖5分钟后放入菠菜段,加胡椒粉,淋几滴小磨香油即成。

山药羊肉汤,益气补虚,开胃健力。将羊肉切块,放沸水中余水。随后将去皮切片的山药与羊肉一起放入锅中,加入适量清水,投入生姜、葱段、胡椒粉、料酒,大火烧沸,撇去浮沫后,转小火炖至羊肉酥烂即可。

主食山药饼。将山药削皮后,用铁擦子擦成细丝,然后放入适量面粉和适量的水,放入葱花、盐拌匀后,下油锅一个一个煎熟即可。山药饼软嫩鲜香,美味可口。

●健康饮食

磐安乡村喝茶去

◎王珍

每到了清明至谷雨时节,我认为最诱人的美食当数新采的绿茶。称绿茶为“百草之英、群芳之最”一点都不过分。

绿茶色泽翠绿,香气清高,汤色清澈明亮,喝一口芬芳甘美,唇齿间鲜爽无比。

将刀鱼列入《国家重点保护野生动物名录》,给刀鱼撑起“禁网”、建构“防护网”,需要增强一种“等不及”、“伤不起”的紧迫感和使命感。可是,拯救“舌尖上的刀鱼”光有“紧箍咒”还不够,还要让它们发挥制度应有的效力,提升非法捕获、买卖刀鱼的违规成本,减少“利益链”的生存空间。

没有买卖,就没有杀戮。只有从根本上减少对刀鱼的符号消费需求,增强对保护野生动植物的文化认同和价值追求,刀鱼的生存生态才会得到改善和优化。说到底,有效保护刀鱼等野生动物,让“欲望号街车”停回该停的地方,不仅考验着社会管理者的智慧和能力,也需要凝聚全社会对保护生物多样性的价值共识,促进生态文明建设的公众参与。

每到一个地方,不管是现代的都市还是古朴的乡村,也不管是不是有名胜古迹或是旖旎的风光,只要有茶,就一定能让我气定神闲地留下来,并且在心灵深处时常会有

一种类似乡愁般的相思。磐安就是这样的一个地方。

有一年去磐安,在玉山镇马塘村茶场山下,和玉山古茶场邂逅相遇,看着那方写着“国家级文保单位”的牌子,很是喜出望外。真没想到,这个偏僻的小山村竟然和茶有着深厚的渊源。

听当地的一位朋友说,早在千余年前的晋时,玉山茶农就过着“半年种茶,半年挑盐”的生活,磐安古自就是茶乡,哪村无茶园?

因此,我特意选了一个春茶采制的时节走进了磐安,果真是看到一番活色生香的农忙景象:村村寨寨只看到山边、岭上都是密密的采茶人,听到炒茶房里的茶机“咔咔”声,和茶市场喧嚣闹猛的讨价还价声,处处是采茶、制茶、买卖茶的盛况。

山乡的每一缕空气中都被茶香熏染着,我很沉醉,索性找一户农家住了下来。那里,几乎每家每

户都是开门见山,满山满坡都是茶树。每天当我还“春眠不觉晓”的辰光,听见屋外早已有人采了一篮茶叶回来了,直到天黑,还能听见采茶人归来的脚步声、说笑声。

天黑透了,炒茶的机房里又忙活起来,常常是三五台茶机摆在一个屋子里,几户人家聚在一起,一直要做到夜阑人静。听农户介绍,每到茶机一开,用电量猛增,很容易跳闸,所以,每个村都很有次序地安排好了轮流开机炒茶。几大篮鲜叶,通过茶机的数千次翻滚,最后做成的干茶,不过一两斤而已。第二天一大清早,熬了大半夜的茶农都不敢多睡一会儿,用白布兜或是食品袋装了那些新茶,拿到茶叶上去卖掉。明前茶的价格每天都相差许多,一天下跌得飞快。真的是“一寸光阴一寸金”啊。

我受到茶香的诱惑,常常在茶山、炒茶房和茶市流连忘返,特别是炒茶机打开的时光,一阵阵新茶的

浓香,在炒茶房乱蹿,钻进了我的肺腑,把我的整个身心熏得痒痒的,吃货见到美食不可能不垂涎欲滴。

憨厚的茶农,也不问我是谁家的客人,在炒茶的空隙里抓一撮新茶,放在杯里,倒上开水泡上来。我每次端着杯子,闭上眼睛,微微吸气,许久才轻轻地啜上一小口,含在嘴里,细细品味一番,直到舌齿间留住了那份香甜,这才肯慢慢咽下喉去。比起平日坐在西湖边的茶楼里喝的“虎跑水龙井茶”的那种享受,真是有过之而无不及啊!

简朴、本色的农家小院,没有雕琢修饰的细节,却有泥土的气息和庄稼人的亲和力;温馨、翠绿的新茶,没有精致奢华的包装,却有一种淡淡的野竹笋的青涩和醇厚的菌菇的鲜美;清澈、晶亮的樵夫山泉,虽然名不见经传,却甘冽无比、润人心脾。在这样一个地方,喝一杯这样的茶,整个身心,也宛如三月的春色,草长莺飞,蜂蝶忙……

债权拍卖公告

受委托,定于2016年4月15日14时在温州市飞霞南路飞霞大厦3楼本公司拍卖厅对下列标的物进行公开拍卖,现公告如下:

一、拍卖标的及起拍价

温州伟塑包装有限公司单户债权,截止2015年11月25日,债权本金为20195050.25元,利息为1154488.14元,增加拍卖方式,起拍价930万元,竞买对象必须为法人。

二、有意竞买者,请将竞买保证金300万元,汇入:温州八方拍卖有限公司,开户银行:温州银行文化支行,账号:750000120198866888,单位凭营业执照副本、法人代表身份证及单位公章前来办理报名手续。不成交者,保证金无息退还。

三、咨询、报名、展示时间、地点:即日起至2016年4月14日16时止(工作时间),展示地点:标的所在地,报名地址:温州市飞霞南路飞霞大厦3楼本公司。报名截止时间以保证金到达指定账户时间为限,过时恕不接受报名。

咨询电话:0577-88866161、88826060。工商监督电话:89661259;网址:www.bfauction.cn。

温州八方拍卖有限公司

2016年4月6日

遗失声明

杭州市西湖区息来庄假日酒店(税号:3309011961081500191J)遗失已开作废浙江省地方税务局通用机打发票1份,发票代码:233001571633,发票号码:07553704,声明作废。

杭州海雾科技有限公司遗失税务登记副本,税号:33010078820182,声明作废。

杭州临安顺德建设工程有限公司遗失浙江省地方税务局2014年9月2日核发的浙税联字330124311380661的税务登记证正本,声明作废。

杭州康盈贸易有限公司遗失杭州市工商行政管理局下城分局2013年11月13日核发的注册号:330103000136319营业执照正本,声明作废。

杭州海拾科技有限公司遗失杭州市高新技术产业开发区(滨江)市场监督管理局2015年09月24日核发的注册号为330108000236964营业执照正本,声明

作废。

杭州雷登斯实业有限公司不慎遗失手写版收款收据一本,号码为00059751-00059775,声明作废。

杭州海雾科技有限公司遗失税务登记副本,税号:33010078820182,声明作废。

杭州临安顺德建设工程有限公司遗失浙江省地方税务局2014年9月2日核发的浙税联字330124311380661的税务登记证正本,声明作废。

浙江中迈机械有限公司遗失《中华人民共和国台港澳侨投资企业批准证书》正本、副本1、副本2,证书号:商外资浙府资嘉字[2011]05092号,声明作废。

淳安千岛湖佳盛市场管理有限公司注销清算公告

淳安千岛湖佳盛市场管理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司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。

淳安千岛湖黄金假期会议服务有限公司注销清算公告

淳安千岛湖黄金假期会议服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司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。

淳安千岛湖济峰油茶专业合作社注销清算公告

淳安县千岛湖济峰油茶专业合作社注销清算公告: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司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。

富阳市华羿润滑油有限公司注销清算公告

富阳市华羿润滑油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司公告之日起四十五日内,向本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。

杭州领略生物科技有限公司注销清算公告

杭州领略生物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司