

品味台湾“棺材板”

◎缪士毅



都说吃在台湾。台湾美食众多,让你品不完。最近,有机会踏上宝岛台湾,所到之处美食飘香,真是百闻不如一见。令我印象较深的,当数台湾著名小吃“棺材板”。

“棺材板”乍听起来,真有点毛骨悚然,而将其作为一种美食名称,更有点怪。不过,许多人对这一“颠覆传统”的台湾美食却相当感兴趣,更有许多食客慕名而去,一尝为快。难怪赴台之前,就有朋友提醒:到台湾不品尝“棺材板”,等于没品尝过台湾美食。虽然“棺材板”已是风靡宝岛台湾的美食,但要吃上地道的“棺材板”,最好还是到台南市,因为它的创始人就在台南市。于是,车子一进入台南市,便迫不及待提醒导游一定要让大家品尝一下地道的“棺材板”,好让大家解馋。这不,徜徉台南市街头,不时有“棺材板”这三个字扑入眼帘,足见“棺材板”这一美食之吸引力。

服务员可说“棺材板”的味道在于“棺

材”里面的馅,瞧!打开“棺材盖”

后,里面露出白色的牛奶乳,并伴

导游看大家吃得这么有劲,

便介绍起“棺材板”的由来:20世

纪70年代初,台南市赤嵌小吃店

许六一创制了一种小吃,取名“鸡

肝板”,系将炸过的长方形面包,

中间挖空填入熟馅料,再盖一块

面包片而成。1971年某大学教

授带学生到台南作毕业旅行,

品尝“鸡肝板”时,看到其形,

开玩笑地说它形状长方方,

好似棺材板,此无心玩笑,却触动了许六一

的灵感,即刻将“鸡肝板”改名为

“棺材板”,此举竟引起顾客的好

奇,不禁慕名前来品尝。久而久之,

“棺材板”成为闻名遐迩的台

湾小吃。

“棺材板”是将厚片面包炸至金黄色后捞起,然后中间挖空,再填入鸡肉、豌豆、萝卜等以高汤煮成再用牛奶勾芡,再放上面包薄片作为盖子,即成为美味可口的“棺材板”。“棺材板”制作看似简单,但选料非常讲究,做馅的胡萝卜要削皮,葱只用茎,虾子、火腿、猪肝、胡萝卜要切得丁是丁、块是块,且要相当匀称,用来作“板子”的面包要切除边皮。

“棺材板”,值得品味的宝岛

台湾美食!

健康饮食

舌尖文化

立夏桑果胜樱桃

◎记者王艳

“立夏桑果胜樱桃”,又到了桑葚成熟的季节,那些红得发紫的果子,又勾起了记者美好的回忆。

小时候,这不起眼的果子可以说是大自然慷慨的馈赠。记得学校周边有一大片桑树林,桑葚只是桑树的副产品,没人买也没有人会采去卖。每到桑葚成熟的季节,一个个馋虫儿都在打它们的主意。上学或者放学的路上,悄悄地溜进去,边摘边吃,酸酸的,带着甜。直到吃不下,还要摘两把带走,分给小伙伴。

小时候只惦记它的美味,长大后才知道桑葚除了营养丰富,还有极高的药用价值。

浙江省中山医院徐宇杰主任中医师介绍,桑葚性微寒,味甘、酸,含有丰富的糖类、有机酸、脂类、维生素和矿物质等成分,有促进血红细胞生长、增强机体免疫等功能。早在两千多年前,桑葚已是中国皇帝御用的补品。又因为桑葚具有天然生长、无任何污染的特点,被称为“民间圣果”。

真正成熟了的桑葚颜色紫中透黑,黑中透亮,可以直接食用。因其极易腐烂,鲜食只能趁当季,其他时候只能用瓶装果汁、果酱、果干解馋。除此之外,徐宇杰还推荐了桑葚食疗方,用来泡酒、熬粥、煲汤等。

桑葚酒 新鲜成熟桑葚500克,白酒750毫升,冰糖50克。将新鲜成熟桑葚洗净后沥干,放置玻璃瓶内,加入冰糖和白酒,封口,两周后即成,可早晚各饮少许。具有滋补、养生、补血之功效,还可以改善手脚冰凉症状,适用于对酒精不过敏的人群养生保健。

蜂蜜桑葚膏 新鲜成熟桑葚绞汁,小火煮至黏稠时,加入蜂蜜适量搅匀,同煮至膏状,冷却装瓶。每日早晚各服1~2汤匙,温开水送服;也可作为果酱涂抹食用。具有滋补肝肾,补益气血功效。适用于须发早白、病后血虚、未老先衰人群。

桑葚龙眼汤 桑葚、龙眼肉各30克(鲜品加量),红糖少许。两者放入锅内煮至龙眼酥烂,加入少许红糖即可。早晚分两次服用,具有滋补肝肾,养阴补血功效。特别适用于贫血人群食用。

桑葚枣仁汤 桑葚30克,炒酸枣仁15克,加水煎服,每日一剂,连服7天。具有滋补肝肾,养血安神功效,适用于血虚失眠健忘人群。

桑葚枸杞饭 桑葚和枸杞适量,洗净后放入粳米中一同煮成饭。具有补益肝肾,延缓衰老功效,适用于老年性骨质疏松人群。

桑葚五味子饮 桑葚和五味子各10克,加水煎服,分两次服。具有滋阴补肾,生津止渴功效,适用于自汗、盗汗人群饮用。

桑葚虽好,但是有些人不宜食用。徐宇杰提醒,桑葚含糖量高,糖尿病患者应忌食;孕妇禁食桑葚;儿童不能多吃桑葚,过多食用导致流鼻血;脾虚便溏者亦不宜吃桑葚。另外,未成熟的桑葚子不能吃。

杭州妙美贸易有限公司注销清算公告

杭州妙美贸易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。

特此公告

公告:杭州鹏润科技有限公司于2012年02月22日在《浙江工人日报》刊登了注销清算公告,现经本公司股东(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。

临安春姬烧烤店,注册号为330185600275773,不慎遗失由临安市市场监督管理局2012年12月25日核发的营业执照正本一份,声明作废。

临安昌化灵嘴炒货机械厂,注册号为330185600120572不慎遗失由临安市市场监督管理局2015年2月6日核发的营业执照正本、副本,声明作废。

富阳市富春街道李海燕服装店遗失由杭州市富阳区市场监督管理局2013年05月29日核发的注册号:330183600418981的营业执照正、副本;税务登记证正、副本,税号:330122197702042921A,声明作废。

法院公告

(2015)绍越商初字第4065号

浙江众立建设集团有限公司

浙江永通建设有限公司

洪海明、沈叶青:原告中国信达资产

管理股份有限公司浙江省分

公司诉你们等金融借款合同纠

纷一案已审理终结。因无法用

其他方式向你送达,现依法向你

公告送达(2015)绍越商初字第

4065号民事判决书。自公告之

日60日内来本院领取民事判决

书,逾期视为送达。如不服本判

决,可在公告期限内15日内,向

本院递交上诉状及副本,上诉于

绍兴市中级人民法院。逾期本

判决即发生法律效力。

特此公告

浙江省绍兴市越城区人民法院

拍卖公告

受委托,本公司将于2016年5月11日上午

10:00在浙江国华浙能发电有限公司会议厅举行

物资拍卖会,现公告如下:

一、拍卖标的:一批废油、废铁桶。

二、报名及登记事宜:

竞买废油企业的注册资金为人民币50万元

及以上,具有省环评局签发的废油处理和回收资

质。报名时间:2016年5月10日9:00~16:00

止。有意向者请携带有效的营业执照副本原件、

公章、法人委托书及身份证件原件办理竞买登记手

续。

三、拍卖保证金为人民币伍万元整。

四、看样时间:于2016年5月9日、10日集中

看样。

咨询电话:0574-87626996

联系人:黄先生

报名地址:宁波市丽园北路668号美丽园大

厦7-9室

宁波尹天拍卖有限公司

遗失声明

浙江高速信息工程技术有限公司遗失浙江省工商行政管

理局2015年10月26日核发的营业执照副本一份,统一社会

信用代码91330000765209674T(3/6),声明作废。

嘉兴市南湖区城东麦小兜童装店遗失嘉兴市工商行政管

理局南湖分局2013年4月27日核发的个体工商户营业执

照正本,注册号:330402630099240,声明作废。

杭州阳健康管理有限公司不慎遗失杭州高新技术产业

开发区(滨江)市场监督管理局2016年03月09日核发的营

业执照副本,统一社会信用代码:91330108MA27X1NC4U,

声明作废。

杭州浙水贸易有限公司遗失杭州市萧山区市场监督管理局2015年7月8日核发的营业执照正、副本,注册号:

330181000442929,声明作废。

杭州浙水贸易有限公司的组织机构代码证书组织机构

代码为313304212,证书登记号为:330109-199829、

330109-199829-1,不慎遗失,现声明作废。

杭州萧山北干汀兰足浴店遗失杭州市工商行政管理局萧

山分局2014年10月17日核发的个体工商户营业执照副本,

注册号:330181600942903,声明作废。

浙大网新系统工程有限公司减资公告

根据2016年4月28日股东决定:浙大网新系统工程有限公司拟将注册资本从10700万元减至200万元,现予以公告。债权人可自公告之日起四十五日内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。

浙大网新系统工程有限公司

二零一六年五月四日

义乌市环首贸易有限公司注销清算公告

义乌市环首贸易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。

义乌市环首贸易有限公司

二零一六年五月四日

义乌市集隽贸易有限公司注销清算公告

义乌市集隽贸易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。

义乌市浙水贸易有限公司注销清算公告

义乌市浙水贸易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。

义乌市浙水贸易有限公司

二零一六年五月四日

◎缪士毅

◎余小沅

◎余小沅