

【美食故事】



茶香鸡不愧是外婆家的一道招牌菜。

【善意提醒】

端午的粽子小心吃

□钱浩宇

打开电脑的签到、签退软件，盯住分分秒秒，像秒杀。眼看到点了，迫不及待地点上去，电脑屏幕铁面无私地泄露了我的焦虑：早退。确实，早退了整整38秒！这似乎是每次相约外婆家必犯的错，那会儿，我的魂早就开始飞翔了，扔下手头的所有，若离弦之箭狂奔外婆家去。

谁先到谁排队，这是朋友间的约定俗成。外婆家，不知道是谁的创意，把餐馆取成这样一个店名，

【吃喝杂谈】

拒绝“野味”  
需要法律精准护佑

□杨朝清

日前，十二届全国人大常委会第二十次会议继续审议野生动物保护法修订草案，针对时有发生乱的乱捕滥食野生动物现象，草案明确，禁止食用、非法购买国家重点保护的野生动物及其制品。禁止为食用非法购买国家重点保护的野生动物及其制品，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

德国哲学家费尔巴哈有句名言，“人就是他所吃的东西”。在物质生活渐次丰盈的当下，人们的味蕾越来越挑剔，逐渐从“将就吃”到“讲究吃”转变。吃一些平常吃不到的菜肴，吃一些普通人吃不到的菜肴，成为一种消费偏好和饮食文化。为了让野生动物走上餐桌，消费者和商家形成了某种意义上的利益合谋。

“没有买卖，就没有杀戮”。野生动物买卖屡禁不止的背后，既有公共部门监管缺失、野生动物保护不力等因素，也和畸形的符号消费有关：消费野生动物不仅是为了满足口腹之欲，也是为了利用消费上的差异，来赢得“面子”，来建构不同社会阶层之间的区隔。

在今天的中国，身份和社会地位的象征似乎一部分还体现在吃上。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美食在等级化的金字塔体系中的高位。消费野生动物的食客大都“有头脸有身份”，或者席间有贵客，用名贵的菜肴来表现主人对客人的热情与重视程度。

野生动物不仅稀缺难得，还披上了食疗、滋补的文化外衣。正是因为野生动物具备了所谓的活血散淤、美容养颜等功能，才得到了不少食客的追捧。不论是“有吃的赶紧吃，以后吃不到”的投机心理，还是“我不吃他吃”的囚徒困境，抑或“以前都能吃，现在为何不能吃”的陈旧观念，都让野生动物沦为某些人津津乐道的“野味”。

斩断野生动物买卖这条利益链，需要从源头上对畸形的消费文化进行纠偏。一方面，要加强野生动物保护，在提升知识普及率、加强法律精准化上多下功夫，提升违规成本，给失范行为戴上“紧箍咒”；另一方面，要塑造健康、文明的生活方式，扭转对野生动物扭曲的消费偏好。只有走出“钱袋满当当、脑袋空荡荡”的“价值失落”，“舌尖上的野生动物”才会越来越少。

在生态文明建设越来越受重视的当下，人们逐渐意识到野生动物和人类也是一种命运共同体。将野生动物从餐桌上拯救出来，既需要加强市场监管，也需要法律“亮剑”，发挥应有的效力——只有提升违规成本，提升社会规范的震慑力和约束力，让那些侥幸者、投机者不敢铤而走险，野生动物才会少一些沦为“盘中餐”的可能。

【特色美味】



每当舌尖寡淡，身体又很疲惫的时候，我就会起身去厨房，做一碗鲫鱼汤面。

我的水族箱里，养的不是好看的观赏鱼，而是鲫鱼。繁忙的工作

永康打造绿色出行典范小城

日前，省运管局城运管理处副处长崔屹忠、省交通规划设计院副院长韩斌等一行四人来到永康市，调研城市公共交通发展情况。听取了永康市远通公交有限公司董事长、总经理胡伟，副总经理李朱刚、陈林伟、朱连民等

人关于永康城市公交发展情况的工作汇报。

崔屹忠肯定了永康公交运营以来取得的成绩，同时指出永康公交发展正处在小城镇公交发展“瓶颈”，要积极探索有特色的发展之路，在“新能源车使用”、

合销售数据，对有代订卷烟嫌疑的零售户进行突击检查，盘查卷烟库存量，责令停止帮他人代订卷烟的行为。此外，通过与客户经理一起宣教品牌培育和营销

技巧等手段，帮助零售户制订卷烟报货计划和库存管理，赢得零售户的信任与支持，促使其主动配合共同维护辖区卷烟市场稳定。

王芳

外婆家的诱惑

□王珍

我有关骨肉亲情、依恋不舍的所有，外婆家更是对所有美食的最初、最美好的记忆，恰似人生的初次相遇。

外婆是我印象中最心灵手巧的女子，她会一块豆腐干切出很好看的花边，把米馒头、灰汁团、各种米糕做得棱角角像模板扣出来一样，香椿炒蛋、鲞扣肉、烤菜蕹、饭饭茄子，许多美食深刻在我的齿舌间。

虽然此外外婆绝非彼外婆，但当嫡亲的外婆离开我太远、太久并且永远不再回来时，此外婆家也算是我心灵中最柔软、最想亲近之所，总能找回点滴温暖的记忆。

每次乖乖地坐在那些老樟木箱旁，为了听一声“外婆叫你吃饭啦”，甚至等待也变成一种享福。记得有一次我在外婆家的湖滨店，从下午4点等起，非常夸张地等了三个时辰，饥肠辘辘，饿得眼睛都花了。但当我慵懒地斜靠在惬意的长木椅上，吃着刚刚

【舌尖美味】

干菜焖肉超下饭

□俞益萍 文/图



我爱食霉干菜，它用于荤料中，可肉可鸭可鱼。家里的餐桌上，常见“干菜焖肉”，偶尔有“干菜蒸鱼”。前两样出自浙江，后者则源自潮州，各有各的美妙，同时都很下饭。就我个人而言，独钟“干菜焖肉”，只要食欲不振，食此胃口即开，又生龙活虎矣！

霉干菜的别名，有干冬菜、咸干菜、梅菜、梅干菜及干菜等。霉干菜食用前，须用冷水洗净，经刀工处理后，即可烹制食用。中医理论认为，其味甘，可开胃下气、益血生津、补虚劳，已痰嗽。年久者，泡汤饮，能治声

家传的鲫鱼汤面条

□蔡源震

做鲫鱼汤面条真的很简单，将鱼宰杀洗净，然后放进油锅里稍煎一下（便于出奶白色的浓汤），再放水煮。煮鱼汤的时候，姜片是一定要放的，它可以让面条吃起来没有丝毫的腥味儿。

当鱼汤呈现出浓厚的奶白色时，便可以将鱼小心而完整地捞出，再将准备好的面条放进鱼汤里，只需再稍加些盐便是人间至鲜的鲫鱼汤面条。

或许是因为实在是美味，所以鲫鱼汤面条在我家是代代传承的。记得当初怀孕的时候，母亲从

“点线面”多方位道路保畅

节日期间，常山县主要道路进入“繁荣模式”，公路局“点线面”多方位做好“五一”道路保畅。

一是把握“点”，预防道路灾害；二是依托“线”，狠抓路域环境；三是拓宽“面”，推进绿化美化。以“五水共治”、“四边三化”、“两路两侧”行动要求为指导，力争形成以“点”“线”带“面”效应，即以公路绿化美化工程带动整“面”常山形象。

刘云峰

杭州富阳中能物流有限公司注销清算公告

杭州富阳中能物流有限公司注销清算公告：本公司股东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，逾期不申报的视其为没有提出要求。

底时，发现还有一双鸡爪卧于油汪汪的汤汁中，情不自禁地捞来吃，一种前所未有的鲜美震撼了我，从此，我把“不吃鸡”改成“只吃鸡爪”了。

外婆红烧肉，四方的肉皮被刀划分为围棋格般的小方块，肉下是鱼鲞和嫩嫩的竹笋干，剔透如琼脂，入口即化的红烧肉和砂锅煲出来的鱼鲞，那种深入人心的香鲜让我联想到外婆烧的那碗鲞扣肉。

干锅花菜，酥松的长花菜，各种配料，很入味。一桶豆腐、虾干、火腿肉等料很多，藏在深深的木桶里，很经捞。这些家常菜，很合实惠、会享受的杭州人之口味，还有面包诱惑，是甜品的经典。外婆家菜品的繁多，每周去吃三五次都不会重样。

虽然不像传说中那样“不是在路上就是在其中”，但是，捧着大碗大盘地“么么哒”倒也是一种经常发生的事，因为在外婆家，怎么卖萌、怎么扮嫩都是不会过分的。

在鲁迅的推波助澜下，干菜焖肉名声在外，江南菜馆莫不备办。

干菜焖肉传统制作方法是，先把猪肉切成方块状，再入水氽烫，加酱油、八角、桂皮、清水，以旺火略煮；接着放入霉干菜、白糖，改用中火烧至卤汁收干之际，拣去八角、桂皮，扣入以霉干菜垫底的碗内，其上再置其余的霉干菜，倾入绍兴酒，然后上笼用旺火蒸透即成。

当下在各地，“干菜焖肉”极盛行，几乎随处可见。只要用心烹调，没有不好吃的。一旦兴致来时，点尝此一佳肴，就着白米饭吃，这种快乐劲儿，妙处难与君说。

一年一度的端午节到了，各种馅料的粽子吸引着人们的眼光。肉馅、水果馅、果酱馅、枣馅、栗子馅琳琅满目，诱人食欲。粽子清香淡雅，软糯滑腻，口味多样，颇受人们喜爱。但吃粽子有很多讲究，食用不当就会直接影响到自身的健康。粽子是糯米制品，不易消化，不宜空腹食用。冷冻的粽子最好加热了吃，否则会引起急性胆囊炎发作。一次不要吃得过多，食多腹胀，加重胃的负担，对身体不利。食粽时搭配时令蔬菜，餐后再来一份水果，不仅营养均衡，还可帮助肠胃蠕动，减轻因吃粽子引起的消化不良。

一些不法商贩为了谋取暴利，在粽叶的制作过程中添加了硫酸铜，长期使用这样的粽叶包出的粽子会导致肾衰。

市民选择粽子的时候常常喜欢选择绿色的，认为越是绿色的越是新鲜，殊不知不法商家就是利用消费者的这种心态，从中牟取暴利。工业用的硫酸铜或氯化铜除了铜离子以外，还有砷、铅、汞等重金属因素，长期或大量食用这样的粽子就会导致中毒，而出现急性胃肠炎、黄疸，严重的会导致溶血或肾功能衰竭。所以，我们在买粽子的时候，不要认为颜色鲜亮就是好粽子，要尽量避免选择鲜绿色的粽叶，暗黄色才是它的本色。自然生长的粽子叶颜色层次分明，纹理清晰，有的还有一些斑点，而返青粽叶叶片透着铜绿色，颜色均匀。

在选购粽子时要注意“返青粽叶”。购买粽子时不要贪图颜色鲜绿好看，虽然用传统粽叶包制的粽子颜色陈旧暗淡，但更加自然、安全。正常的粽叶煮后应呈淡黄色，有一种淡淡的竹叶清香，煮后的水也是淡黄色；而经过染色的粽叶，颜色呈鲜绿色，煮过之后不但香味不浓，还有淡淡硫黄味，水的颜色还会变绿。挑选粽叶，第一看颜色，颜色绿得发亮的不要买。第二闻味道，没用药水泡的有粽叶的香味，如果是肉粽还有肉的香味。第三看粽叶经煮后水浑不浑，染过色的粽叶煮出来的粽子水会比较浑浊。

选购粽子时，先看看粽子标签上的生产日期和保质期，别买变质粽子。质量要紧，一定要买商场、餐饮企业、超市提供的正规粽子。注意看粽子的外包装，买安全、卫生的粽子。粽叶煮后放置一段时间之后颜色发暗是正常的，不要选那种皮色鲜绿甚至蓝绿的粽子，因为很可能是经过硫酸铜处理的粽叶，安全性没有保障。如果尝到粽子馅有点酸、有点发苦、口味不正，请不要再食用。

端午的粽子小心吃，身体健康乐无忧。

【时令美食】

夏天不妨多吃一点瓜

□毛周林

一年四季，春夏秋冬。每个季节都有自己独特的风格，夏天也不例外，最大的特点便是炎热。为了避暑，人们可谓用心良苦，以期让自己轻松避开难熬的夏季。其实，夏天里，饮食同样重要，不良的饮食习惯，不好的饮食偏向，对身体健康不利。

那么，夏天里应该多吃什么呢？笔者以自身多年的经验，觉得夏天里不妨多吃一点瓜，对自己的健康绝对大有好处。

苦瓜。夏天里，因为气温太高，容易中暑，夏天里每天吃一点苦瓜，有益于解暑，也可降低中暑的几率。吃苦瓜的方式有多种，比如凉拌苦瓜、炒苦瓜。

黄瓜。不少人喜欢在炎热的时候，清吃黄瓜，那种味道很清脆，越是刚摘下来的黄瓜，吃起来越是爽口。也有人喜欢将黄瓜洗净，然后用刀切成一片片，用砂糖拌起来吃；还有人酷爱黄瓜炒肉丝。不管哪种吃法，只要不过量，总能给人一种清爽可口的感觉。

冬瓜。冬瓜尽管样子不美，比如人们形容过胖的女子，往往会说：胖得跟冬瓜似的。其实冬瓜是一种美味。夏天里，吃油炸冬瓜是一种不错的选择，只是油炸时不要用过多的油；此外，冬瓜炖排骨也很好吃。

西瓜。夏天是西瓜大行其道的季节。如果让我选择一种夏天里最喜欢的水果，我会毫不犹豫地选择西瓜。西瓜成分多，营养丰富，刚从地里摘来的西瓜，吃起来味道纯正、甜美。当然，每天吃西瓜不宜吃太多；而经过晒烤的西瓜，最好放在清水里泡一段时间再吃。此外，冰冻西瓜还是尽量少吃为好。

夏天不妨多吃一点瓜，这不仅可以一饱口福，也对你的养生大有好处。

遗失声明

绍兴市天平法律服务所遗失法律服务工作者执业证一本，证号 31104091115585，持证人李国刚，有效期至 2017 年 3 月，特此声明作废。

杭州智辉资产管理有限公司遗失由杭州市上城区工商行政管理局 2016 年 04 月 15 日核发的统一社会信用代码：91330102341832980C 的营业执照副本，声明作废。

董训明遗失税务登记证正本，税号：330127560118561，声明作废。

杭州临安九都炒货食品厂遗失临安市市场监督管理局 2013 年 5 月 7 日核发的注册号为 330185000041301 的营业执照正、副本，声明作废。

杭州临安九都炒货食品厂遗失 72846422X 的组织机构代码证正、副本；遗失浙税联字 33012472846422X 的税务登记证正、副本，声明作废。

淳安县千岛湖山中元笋竹专业合作社城西门市部遗失淳安县市场监督管理局 2012 年 3 月 9 日核发的注册号：3301270079323768，声明作废。

淳安县安阳乡新平家电商行遗失税务登记证正本，税号：330127079323768，声明作废。

淳安县春燕房地产代理有限公司注销清算公告

淳安县春燕房地产代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。

富阳市永晖二手车销售有限公司注销清算公告

富阳市永晖二手车销售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。

杭州富阳久天食品有限公司注销清算公告

杭州富阳久天食品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。

临安嘉祥电子材料有限公司注销清算公告

临安嘉祥电子材料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。