

善意提醒| 吃龙虾吃出急性胆囊炎是食品有问题?

## 当事人最终自动放弃投诉

◎孙建新 王萍萍

时下,在浙北大地的湖州市长兴县又到了吃龙虾的季节,大街小巷的饭店或是夜宵摊都打出了龙虾特色菜的牌子。龙虾因体型比其他淡水虾类大,肉也相对较多,肉质鲜美等原因,而被制成了多种料理,受到了人们的追捧。在热烘烘夏夜,叫上朋友,找个摊位、吃上龙虾、配上扎啤,谈天说地,非常畅快。如此惬意之事,对于该县夹浦镇的李先生来说,却是闻之色变,发誓再也不贪吃龙虾了。

日前,长兴县市场监管局夹浦分局接到辖区内环沉村李先生的投诉,称自己在环沉街上一家饭店吃饭,发生食物中毒要求赔偿,但是老板不承认自己饭店食物有问题,于是双方产生了纠纷。

经分局执法人员详细了解相关情况后,通过对饭店厨房设施、消毒设备、索证索票、人员健康证明等进行了详细检查,发现该饭店属于有证有照经营,且符合相关餐饮服务要求。

姓邱的饭店老板也向分局干部给出了饭店龙虾没有问题的理由:其一,当天饭店卖出100多斤龙虾,相继大约有30人吃,只有李先生一人反映龙

虾有问题,不能说明饭店龙虾烹煮有问题;其二,龙虾是从正规渠道购得的,保留有相关进货凭证,货送来时都仔细检查过龙虾,都为活虾,龙虾本身应没有问题;其三,李先生当天估计是吃龙虾、喝啤酒过度,引发了急性胆囊炎发作。

在邱老板的理由进行确证后,分局干部从李先生那边也了解到,当天共点了5盆龙虾,而李先生一个人大概就吃了2盆,再加上李先生本身有轻微胆结石,平时在饮食方面也没有在意。分局执法人员对李先生进行了详细分析,告知是由于他自己吃了过量的龙虾,才导致急性胆囊炎。发现是因为“贪吃”,才使自己吃出了急性胆囊炎送医治疗,李先生懊悔不已,于是自动放弃了投诉。

此后,饭店老板也出于关爱,在李先生治疗期间,到医院进行了探望。

在此,市场监督管理部门提醒广大消费者:吃龙虾要谨慎,要选择证照齐全、卫生环境好的餐饮服务单位,路边摊慎入。由于龙虾不是日常健康饮食,吃龙虾时要特别注意相关不宜多吃、不宜混吃等事项,以免危及自身身体健康。

### 特色美味

## 风味独特的嵊州小吃

◎记者夏晓茵

嵊州特色小吃小笼包很有名,来嵊州不吃小笼包,不能说真来过嵊州。刚刚出笼的小笼包子,肉馅的,白白胖胖,一团和气;豆腐馅的,晶莹剔透,透过薄薄的皮子隐约能看到里面鲜嫩的馅儿。夹起来,蘸点醋或是辣椒酱,一口咬下去,皮韧、里软,满口生香。到过嵊州的人,对嵊州的美食是赞不绝口。

炖豆腐是嵊州民间常见家常菜,但烧法大有讲究。一般烧制,只能算是家常菜,而做法独到的就是上宴席的大菜。取上等豆腐,加水煮以去豆浆气,再用瓦罐慢火重煮。先加料酒,次加麻油,同时可放入笋片、香菇、栗子,再加入酱油。烧制时间越长越好,如有鸡汤,

效果更好。嵊州榨面系精制籼米制作,经洗米、浸润、磨细、压榨、静渗(亦称微发酵)、搅拌、成稠、煮稠、冷却、上榨、成面、煮面、冷浸等二十多道工序制作而成。你看看差不多的面,工艺却比普通面条复杂多了。榨面形似圆盘,条细而均匀,无毛刺和并条,蓬松平叠无断头,略呈半透明状,具有韧而不硬、干而不易碎的特点。

糯米粿是嵊州传统的风味小吃,小孩周岁时家人要做糯米粿。那糯米粿虽小,却与嵊州的民俗风情密切相关,寓意小孩子长大后能成家结果。因此,小孩周岁,外公外婆要为外孙做糯米粿,分给亲戚朋友、左邻右舍,以示喜庆。

### 美食尝鲜

## 来一盘洋葱炒香菇

◎李兰弟

星期天,我看着忙活的妻子,对她说:今天你休息,我来做饭让你和小女儿尝一下。妻子高兴地说:好呀,我今天就休息,让你展示一下手艺。

看到妻子期待的眼神,我心里有了底,一定做个拿手菜出来。仔细一想:做什么菜好呢?像各种炒肉丝,都给妻子和小女儿做过。今天要做个新鲜的,妻子没吃过。我想起前几天,在单位吃饭时,学做的洋葱炒香菇。

对,就做洋葱炒香菇。当然,先做几盘炒肉丝,然后主菜就是我新学的洋葱炒香菇,让妻子和小女儿好好品尝一下。

香菇有益气活血、养胃润肺、治风化痰的功效,对于气虚亏虚、不耐劳累等有调理作用。另外,香菇的菌氨酸和洋葱里的

槲皮素,可以提高机体免疫功能,有降血压血脂,预防动脉硬化的功效。来一盘洋葱炒香菇营养全面,还能祛湿降压。

其实,这洋葱炒香菇很简单:洋葱100克,红椒50克,香菇200克,大蒜、淀粉、烹饪油、盐、鸡精和香油适量。洋葱和红椒洗净,切小块,大蒜切片;香菇除去杂质,清水洗净,每朵切成四小块备用。

炒锅上火,倒入油,热锅烧热后下蒜片煸香,放入香菇翻炒出汁;后放入洋葱和红椒翻炒,加入盐和鸡精炒匀,用水淀粉勾芡,滴入少许香油翻炒均匀即可。

小女儿吃着我做的洋葱炒香菇,高兴地对妻子说:妈妈,爸爸做的菜真好吃。我开心地笑了。



近日,一辆江西牌照大货车途经江山市县道公路墩贺线贺村路段时,因事故造成车上大量的玻璃散落在公路上,影响了来往车辆的正常通行。江山市路政大队接报后,第一时间组织了十余名路政、养护人员赶赴事发现场,经过近一个小时的清理,碎玻璃被全部清除路面,避免过往车辆扎破轮胎引起交通事故,确保了公路的安全畅通。毛志强

温州世源焊业有限公司遗失国网浙江省电力公司温州供电公司开具的临时接电费用收据,日期:2013年03月05日,收据编号:01666879,金额44000元,声明作废。

### 注销清算公告

浙江普利达医疗器械有限公司股东会决议于2016年7月25日解散本公司,并于同日成立公司清算组,请公司债权人于本公告发布之日起45日内,向本公司清算组申报债权,逾期不申报的视其为没有提出要求。

联系人:李炳伟

电话:0575-86332306

地址:浙江新昌省级高新技术产业园区

### 美食故事

## 黄桥烧饼香喷喷

◎钟芳

黄桥烧饼是江苏省泰州市黄桥镇闻名遐迩的老根据地名吃,以其色正味香、酥脆可口而深受人们的喜爱,同时也使黄桥,这座始建于北宋神宗元丰年间的小镇得以名扬天下。前不久去黄桥旅游,我有幸品尝到了这道美食。

在黄桥古镇的各条街巷闲逛,除了能欣赏到那些保留较好的明清古街古巷,最显眼的就是满街鳞次栉比的烧饼店铺。一块块金黄灿灿的、香气四溢的烧饼被当地人家摆放在门前商铺柜橱的盈盘子里,它们撩拨着游客们的味蕾,让大家不由自主地走进店去购买品尝。

黄桥烧饼为什么会这么有

名呢?这首先要归功于1940年10月那场著名的战役——黄桥决战。黄桥小镇,地处苏中地区靖江、如皋、泰州、泰县的中心。当时,为了打开苏北抗战局面,党中央、毛主席命令陈毅、粟裕率领新四军东进,一举占领黄桥等地,开创了以黄桥为中心的抗日根据地。但是,

士气,为赢得战争胜利作出了不可磨灭的贡献。

“黄桥烧饼黄又黄,黄黄烧饼慰劳忙,烧饼要用烈火烤,军队要靠老百姓来帮,同志们呀吃个饱,多打胜仗多缴枪,嗨呀咿呀嗨,嗨啊嗨,多打胜仗多缴枪。黄桥烧饼圆又圆,圆圆烧饼多好看,烧饼一口吃不下,鬼子一下打不光,抗日要打持久战,黄桥烧饼长又长,长烧饼有分量,黄桥烧饼千万千,千万烧饼送前线……”一首表现黄桥战役中人民群众积极支前的《黄桥烧饼歌》应运而生,通过赞美烧饼的色、形、香、味,表达人民群众对子弟兵的深情厚谊。从

此,象征军民团结抗战的黄桥烧饼驰誉全国。毛主席吃了黄桥烧饼,挥笔题词“黄桥烧饼好出名”。黄桥烧饼也因此成为开国大典第一宴的点心,称它为中华名吃,的确当之无愧。

黄桥的烧饼品种很多,除了大家熟悉的麻饼、擦酥饼、脆烧饼等外,还有肉松、鸡丁、香肠、火腿、白糖、桔饼、桂花、龙虎斗、蟹黄、虾仁、枣泥等不同馅料的精美品种。形状上有圆形、方形、椭圆形、斜角形5个品种。据《随园食单》载称,烧饼的制作是用松子仁、胡桃仁敲碎,加冰糖屑、油脂和面炙之。如今的黄桥

烧饼既吸取了古代烧饼制作法,保持了香甜两面黄,外撒芝麻内擦酥这一传统特色,又在用料上更讲究,制作上更精细,还由原来的无馅改为有馅。烧饼在缸炉里一烤,酥脆焦黄,香喷喷,非常可口。

我忙不迭地取一个刚烤好的烧饼,只见饼形饱满,小巧精致,色泽嫩黄,表面粘满了一层厚厚的焦黄的芝麻,看上去如一件精美的工艺品。吃在嘴里,只觉松酥脆,香甜怡人,不油不腻,不焦不糊,齿颊生津,火候拿捏得恰到好处。

一块巴掌大的黄桥烧饼,金灿灿、香喷喷,袭人心怀,抒写着苏中军民可歌可泣的鱼水之情。

### 难忘记忆

## 夏日薄荷香

◎徐学平

母亲特意回了一趟乡下老家,没想到她冒着酷暑只是为了采摘些薄荷叶回来。望着那一堆嫩绿的叶片,打小就在城市长大的妻子自然是满脸困惑,而我知道那些薄荷经过母亲的一番料理后可以做出不少消暑的美食呢。

薄荷,味辛,性凉,喜湿,多生长在靠近水域的阴凉处。每到盛夏时分,故乡的河道沟渠便会长出许多野生的薄荷,零星地散落在杂草之间。儿时的我就经常和小伙伴们一起去摘薄荷。薄荷是很好识别的,它椭圆形叶片的边缘是呈锯齿状的,更重要的是你一旦走近,就能闻到一股浓郁的清香。听说薄荷经日晒后它体内的精油就会挥发,所以得清晨早起采摘,三五成群的孩童在挂满露珠的草丛中嬉戏穿行,未等竹篮采满,一个个都成了“泥猴儿”。

回家后,母亲将薄荷叶洗净晾干就可以备用了。用薄荷泡茶算得上是一种最为简朴的吃法了。取几片薄荷放入透明的杯中,再加入适量的蜂蜜或是白砂糖,然后用沸水徐徐浇入,叶片打着转儿随水漂浮,最后缓缓沉入杯底,仿佛是一池春水中醒着几片绿绿的生命。待到茶水慢慢冷下来,我不自觉地呷着杯里的茶,忽而,一丝淡淡的清凉立即萦绕着整个身心;再呷一口,直觉得口腔留香,宛若轻风拂面而来,让人顿感心清神怡。

另外,在炎炎夏日里煮上一锅可口的薄荷粥也应该是一个不错的选择。母亲煮薄荷粥时总爱先把薄荷放入水中用文火慢熬,直到薄荷汁液煎尽后方用勺子捞出残渣,然后放入淘洗干净的绿豆和粳米继续烧煮,等到粥即将煮好时再加入适量的冰糖,最后用猛火再次烧沸即可。每当我揭开锅盖时,豆香、米香夹杂着薄荷的清香一起扑面而来。薄荷粥甜而不腻,而粥汤不知何时也染上了那沁人心脾的绿,看后总会叫人食欲大增的。

而用薄荷做上一道美味的靓汤,那算得上是母亲的一手绝活了。母亲先往汤锅里注入清水,待水烧沸后,她会麻利地将鸡蛋在灶台上打开,任其在空中划出一道优美的弧线后直入锅中,这一切母亲总能一气呵成。鸡蛋稍微熟后便可放入薄荷,用勺子搅开,然后放入食盐和鸡精即可起锅了,最后母亲还会在汤碗里再淋上几滴麻油。薄荷经沸水一烫,颜色碧绿如玉,再加上鸡蛋黄白相间的点缀,光那模样儿就让人垂涎欲滴了。

夏日里那股浅浅的薄荷清香曾经一度陪伴着我的成长,如今事过多年了,没想到母亲至今尚还恋恋不忘。不管这个夏天如何酷热,但我相信,在我的心底早已有了一丝无法挥去的淡淡清凉。



### 私房菜谱

## 芝麻菜不是外国菜

◎王珍

老外很喜欢吃一种叫做“批萨”的大饼,其中,芝麻菜、西班牙火腿和帕玛森干酪绝对是永不单飞的三剑客,不管少了谁,做出来的批萨再好看、再好吃都不可能叫“西班牙批萨”。其实,我是想说,芝麻菜在外国是多么走红,在欧洲北部、亚洲西部及北部、非洲西北部都有芝麻菜的倩影。

无论是丹麦人喜欢的开放三明治还是西班牙饮食国粹Tapas,芝麻菜一定在其占一席。它可以与所有肉类混搭,特别是和火腿,堪称完美搭档。配烤火鸡肉、金枪鱼,都会让肉类更美味、香郁。即使你不吃肉只吃素,芝麻菜也一样大行其道,在欧美人家的沙拉盘中一定可以找到芝麻菜,老外说,能吃出胡椒和干果的味道。还有在意大利面、饺子中,都少不了那一把可爱的芝麻菜。近几年,芝麻菜风靡日本、韩国,被奉为保健型的稀特蔬菜。

有一天,妈妈从菜场买来一大堆我从没见过的野菜,卖菜的农妇说是芝麻菜,是一种清凉、祛火的菜。我这才很汗颜地发现,它并不是什么洋七洋八的外国菜。芝麻菜作为药食同源的野菜,在中国部都有一定的疗效。

识货的农夫一般于春夏采摘嫩苗来吃,也会拿去农贸市场当菜卖。在我国黑龙江、辽宁、内蒙古、河北、山西、陕西、甘肃、青海、新疆、四川均有种植,在长江以南全年均可播种,每年春季的3~5月和秋季8~10月为最佳播种期。

芝麻菜既是良药,又不苦口,还可以做菜吃,我当然要列入私房菜谱中。

芝麻菜的做法和马兰头有点像,很简单,适合像我这样的初级菜鸟来做:洗净,入沸水中焯几分钟,再用清水浸泡(若要保持菜色的鲜亮碧绿,就不要用水浸泡,冷水冲一下即可)。然后,挤去水,切碎(只要你够耐心,能切多碎就切多碎)。然后可凉拌,可煮汤,亦可热炒。我是用了点蒜泥来清炒的,装盘后色泽翠绿,悦目,品相不错。入口后口感鲜嫩,还有一种怡人的清香。在接受此菜的家庭成员中,口碑相当好。

据说,芝麻菜配浓汤也口味独特,无论是南瓜汤还是菠菜汤,加几根芝麻菜,立马就能吃出异域风情。不信,下回你试试?

芝麻菜在中药谱中称为金裳草,是一种上佳的防病治病蔬菜,经常食用有较强的防癌抗癌功效,可促进细胞活性。有降肺气、利肺水等功能,对久咳有特效。芝麻菜还有催吐、健胃、消炎、利尿、润燥滑肠等作用。对于肝病、肾虚、头眩、病后脱发、津枯血燥、大便秘结等都有一定的疗效。

采货的农夫一般于春夏采摘嫩苗来吃,也会拿去农贸市场当菜卖。在我国黑龙江、辽宁、内蒙古、河北、山西、陕西、甘肃、青海、新疆、四川均有种植,在长江以南全年均可播种,每年春季的3~5月和秋季8~10月为最佳播种期。

芝麻菜既是良药,又不苦口,还可以做菜吃,我当然要列入私房菜谱中。

芝麻菜的做法和马兰头有点像,很简单,适合像我这样的初级菜鸟来做:洗净,入沸水中焯几分钟,再用清水浸泡(若要保持菜色的鲜亮碧绿,就不要用水浸泡,冷水冲一下即可)。然后,挤去水,切碎(只要你够耐心,能切多碎就切多碎)。然后可凉拌,可煮汤,亦可热炒。我是用了点蒜泥来清炒的,装盘后色泽翠绿,悦目,品相不错。入口后口感鲜嫩,还有一种怡人的清香。在接受此菜的家庭成员中,口碑相当好。

据说,芝麻菜配浓汤也口味独特,无论是南瓜汤还是菠菜汤,加几根芝麻菜,立马就能吃出异域风情。不信,下回你试试?

号为33018100094290营业执照副本,声明作废。

杭州捷速汽车服务有限公司遗失税务登记证副本,税号:

33018167897131;遗失组织机构代码证正本,代码:

67987713-1,声明作废。

杭州富阳富春街道艾非儿美容院遗失税务登记证正、副本,

号为330183600550602,声明作废。

浙江临安联谊造纸厂遗失

税务登记证副本,税号:

33012414373495X,声明作废。

临安锦伟电缆厂,注册号:

330185600201918,遗失由临安市

市场监督管理局2011年4月8日核发的营业执照正本,声明作废。

杭州扬帆礼品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,逾期不申报的视为没有提出要求。

杭州信效科技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,逾期不申报的视为没有提出要求。

减资公告