

“传统+创意”美食惹人爱

●钟伟 陈丹梅

在日前举行的绍兴市柯桥区旅游礼品大赛上,乌干菜、黄酒、茶叶等极具老绍兴特色的创意类美食拔得头筹。其中,我家的乌干菜系列、酒与豆的创意融合囊括创意设计类一等奖,清涟酒、黄酒棒冰奶茶系列囊括旅游商品类一等奖。

黄酒是游客喜欢带回去的旅游礼品之一,黄酒礼品装,定制装的也深得游客欢迎,不过这类旅游商品销量一直不温不火。把黄酒做成棒冰、奶茶,甚至巧克力是“绘璟轩”这次主推的旅游商品。“黄酒棒冰成网红,黄酒奶茶、巧克力也是年轻人比较喜欢的,从今年6月开始到8月,差不多每天能卖出几百支黄酒棒冰。”“绘璟轩”负责人说,目前黄酒棒冰已经可以线上线下同步销售,黄酒奶茶的线上销售也已经铺开。

品黄酒、吃茴香豆,这是来柯桥旅游的游客都爱品尝的,但很少有游客当旅游礼品将它带走。“酒+豆”创意融合作品,手掌大小的酒瓶,上面绘着孔乙己在咸亨酒店就着茴香豆喝酒写“茴”字的场景。酒坛的上半部分是酒坛,下半部分藏着玄机,打开来,里面装着茴香豆。游客买这么一件旅游纪念品,茴香豆、酒、杯都有了,便捷地还原了孔乙己吃茴香豆喝黄酒写“茴”字的场景。

旅游商品好不好,市民最有发言权。现场,一些市民发表了自己的观点,如“酒+豆”创意融合作品,有网友如是评价:酒乃上苍之甘露,豆为大地之精华。饮酒品豆是天、地、人完美融合,岂不快哉!“酒+豆”有浓厚的绍兴地方特色,文化积淀与旅游定位强烈碰撞,体现了“互联网+”的时代精神。

如黄酒奶茶,在场的一位市民戴女士平时就喜欢喝奶茶,这次看到黄酒奶茶就爱不释手。“我平时不喜欢喝黄酒,但黄酒奶茶我喜欢,那种口味很独特,我可以为黄酒奶茶代言。”戴女士说。

“我喜欢我家乌干菜系列,包装很有味道,而且很贴心写了烹制方法,送人非常不错。”李女士说。还有不少市民喜欢拼布系列。

乌干菜一直是很多旅游景点主推的旅游礼品之一,而一直以来都是简易包装甚至无包装,让游客买带回去的兴趣并不大。这次“我家的乌干菜系列”活泼的包装、手绘食谱,还有小袋包装和伴手礼盒,迎合了游客需求。

还有“平水珠茶系列”,有木盒、竹筒、竹盒三种包装,让游客饶有兴趣;会稽山“青莲”酒,以文化为切入点,并设计新的包装酒瓶,除了品尝酒外,酒瓶也是一件艺术品。

栗子熟了可尝鲜

●刘英团

“八月的梨子,九月的楂,十月的板栗笑哈哈。”金秋,又到了板栗飘香的季节。“桂花开乍,见满市栗蓬,俛眼先诧。争说新穰试嚼,味含龙麝”(清人叶申芻《桂花果》)。大街小巷,卖糖炒栗子的小贩多了起来,“见市肆门外置柴锅,一人向火,一人高坐机子上,操长柄铁勺频搅之……”(清人郭兰皋《晒书堂笔记》)。淡淡的、香香的、甜甜的味道,伴着“糖炒栗子喽”的叫卖声,抱栗在手的人总是迫不及待从热乎乎的牛皮纸口袋里取出烫手的栗子丢进嘴里,等不及细嚼便咽下肚去……

栗子,不但有“干果之王”的美称,“风韵栗房开紫玉”中的“紫玉”说的也是栗子。在古代,栗子被列为五果之一,常为贡品。《宋史·礼志》中记载:“元丰元年,宗正寺奏据太常寺报,选日荐新兔……栗黄。”据《清异录》记载:“晋王尝穷迫汴师,粮运不继,蒸粟以食。军中遂呼粟为河东饭。”

孙思邈也说:“栗,肾之果也,肾病宜食之。”栗子的栗肉、栗壳、栗树皮、栗树叶都是宝。《名医别录》:“主益气、厚肠胃,补肾气,令人耐饥。”《本草纲目》记载:“栗子性味甘温,无毒,有益气、厚肠胃,补。肾气之功,可治腰膝不遂、肿痛瘀血、筋骨风痛、筋骨断碎等症。生食可止吐血、便血、尿血,一

切血症,均可服用。”

苏辙老先生说:“老去身添腰脚病,山翁服栗归传方,客来为说晨光晚,三咽徐杯自至浆。”栗子的药用价值非常高,是一种价廉物美、营养丰富的滋补良药,尤其补肾功力不亚于鹿茸、人参、黄芪等中药,肾虚者不妨多吃些栗子。

南也板栗,北亦板栗! 栗子的吃法也多种多样,最多见的要数糖炒栗子,老少皆宜。栗子也可以放到糯米中,煮成绵软香甜的栗子粥。也可以跟鸡或猪肉一起,做成一道美味的板栗烧鸡或栗子红烧肉。亦可以将栗子煮熟,制成泥状,加入白糖和桂花酱,做成好吃的栗子糕。如果嫌这些麻烦,还可以用最简单的方法,只需把栗子放入水中,煮熟捞出即可,一样的好吃。但是,还是要端出招牌菜“栗子炖鸡”,请细细品尝吧。品尝完了的朋友,也可以尝试着露一手。

食材很常见:鸡腿两个、去皮板栗150克、花椒、大料少许,葱花、蒜末、姜片、白糖、甜面酱适量。做法也很简单:鸡腿切块入沸水余烫去血沫捞出备用;锅内油至六成热将鸡肉加入,中火略油炸一小会,加入葱、姜、蒜瓣炒出香味,依次加入酱油、盐、料酒、少许白糖、板栗、花椒、大料炒匀;加入热水没过鸡块,中火炖20分钟左右,汤汁收尽即可。



蒸透,否则影响蟹的口味。

螃蟹味美不宜多食

螃蟹属于寒性食物,食用的时候搭配姜末醋汁,可以祛寒杀菌。过量食用会影响肠胃健康,诱发腹泻等症状,因此吃螃蟹千万不要过量。另外要注意,蟹腿、蟹肠、蟹胃、蟹心等部位,含有细菌或污物,千万不能吃。

蟹具有活血化瘀的功效,有可能导致流产,因而孕妇或有习惯性流产者慎食。此外,老年人、幼儿以及有过敏史的病人、感冒发烧的病人、痛风患者、肝炎患者、肾功能不全者,尽量避免食用螃蟹。

挑选螃蟹有技巧

台州医院消化科副主任毛鑫礼医生说:螃蟹在死亡边缘挣扎时,体内会释放组胺,这是一种有毒物质。随着螃蟹死亡时间的变长,导致组胺积聚,会产生更多的毒素。即使蒸熟的螃蟹也不易清除体内的毒素,隔夜的螃蟹也一样。若是误吃了死蟹,轻则会头晕、腹痛,重则会呕吐、腹泻。因此,千万不能吃久置的隔夜蟹!尤其是死蟹!

螃蟹属于高蛋白食物,很容易变质腐败。挑选蟹时应注意:必须是活的且动作灵活的。挑选的时候可用手翻过螃蟹,能够马上翻过身来的就是好蟹。另外,还可以从以下四个方面把关:

观色泽 壳背呈墨绿色,一般都体厚实,呈黄色的,大多较瘦弱。

看腹脐 肚脐凸出来的,一般都膏肥脂满,凹进去的,则膏体不足。腹脐黑色越多则螃蟹越肥。

掂轻重 将蟹拿在手里掂,手感沉重的为肥大结实的好蟹,手感轻飘的多是干瘪肉少的劣蟹。

查足脚 足脚齐全,腿部坚硬、很难晃动的螃蟹最肥满。

秋风起又到食蟹好时节

◎记者王艳



秋风起,蟹脚痒,又到了食用螃蟹的好时节,香辣蟹、清蒸蟹、蟹黄包、蟹酿橙……美食的诱惑没人挡得住。

螃蟹营养价值高

我国螃蟹种类丰富,可以分为海蟹和河蟹两种。食蟹的历史悠久,《逸周书·王会解》《周礼·天官·甸人》中均有记载。

螃蟹含有丰富的蛋白质,并且以优质蛋白为主,而这些优质蛋白质中还含有氨基酸。蟹富含钙量和含铁量也很高,不仅对人体骨骼有好处,还能促进人体红细胞的繁殖,有效缓解疲劳。

蟹肉含有丰富的锌、硒、维生素A、维生素B、维生素E、锰、铜、磷、碘等营养物质,可以有效保护人体内细胞和免疫系统。

清蒸螃蟹原汁原味

螃蟹做法太多,超过百种。清蒸螃蟹保留了原汁原味,因此很受吃货们的欢迎。清蒸看似简单,其实很有讲究,火候、时间都需掌握好,否则就会破坏螃蟹的美味。

蒸螃蟹前,先用小刷子清理螃蟹的蟹壳和蟹脚。洗干净后,用绳子将螃蟹螯脚绑住,防止蒸的过程中蟹脚脱落、蟹黄蟹油流出。

蒸前还可将适量白酒倒在活螃蟹上稍稍腌渍,味道更佳。

锅底放适量水,放上蒸屉蒸15-20分钟。如果是个头比较大的螃蟹,可以将蒸煮时间延长一点,保证将寄生虫卵彻底消灭。蒸煮过程中不宜开盖,要一次性

想做快乐的厨娘

◎王珍

能把土豆丝切得很匀称、很细,能把毛豆炒茭白炒得一青二白很清爽,能把丝瓜和番茄的红配搭得很有价值,看上去很美很有食欲……我这个素来远离庖厨的伪君子,居然越来越向厨娘的角色靠拢,仿佛是天赐的神来巧手,无论自通,烧三五个素菜对于我已经不再是那种很为难的事情了。

我相信这是亲情赋予的特异功能,因为我感受过妈妈的这种功能。正如妈妈的能干造就了懒惰无能的我一样,我外婆就是一位极能干的女子,只用一把菜刀,可以把一块豆腐干切出许多花样来。外婆常常会整合各种食材,荤素搭配,变着花样,做出一桌桌可口的饭菜来招待客人;无任何模具,外婆徒手做出的糕团、裹出的粽子,有棱有角。生活之事,外婆是无所不能的。相比之下,我觉得妈妈在那时,基本上什么也不会。妈妈自己也承认,她小的时候,我二姨的身体弱,所以就留在家里做饭,而派给妈妈的活则是放牛。妈妈说自己从小不像个姑娘家,像个野小妹。

后来,外婆去了一个叫做法天

堂的地方,再也不回来了,妈妈忽然间就变得越来越能干了。我们穿的衣服都是妈妈缝制的,冬天的棉袄,春秋天的毛衣,夏天的裙子,我一直是小伙伴中穿得最好看的那个女生。我去过不少地方,吃过不少美食,但最好吃的菜,永远是妈妈做的那一碗。

我一直觉得自己不喜欢做饭的那些事儿,而更喜欢把时间花在看一朵蒲公英飞翔时的韵致。其实,这长满了诗意的浪漫生活,就是妈妈的宠爱为我铺设的专门滋生小资情调的温床。

以前我还以为自己一生就这样了,且认为厨艺是天赋,学不会的。现在明白了,其实每一个人都各有各种各样潜在的天赋,有了亲情搭建的平台和空间,那些潜在的天赋迟早会在需要的时候一点一滴浮出水面,走上生活的舞台,大显身手。

“抓住了他的胃就肯定能抓住他的心。”这句话我从前听过,觉得非常俗气。和爸爸妈妈住在一起的日子,我慢慢地开始明白,有爱的生活就是一粥一饭那么简单、温

馨,洗手做羹汤就是爱家人的具体方法之一。我学着收拾起浪漫的情怀,花时间去探寻家人的口味特点,我想,把菜做得好看、好吃,让全家人赏心悦目胃口大开,这岂不也是一种浪漫?

当然,这些都不是一蹴而就的事情。我切洋葱、炒辣椒,常常把自己弄得眼泪婆娑,像一个苦情戏的女主角。看到荤菜我常常搓着双手,左看看右不知道如何下手,直把自己的脸愁成一个苦瓜。而爸爸和先生是那种无肉不欢且嗜好那种我最讨厌的煎炸油爆的食物。明显,我最该端正的是自己做菜的态度,因为我相信,美食是一种有情感的物质,只有怀着美好的心情,心甘情愿做出来的菜,才有可能成为舌尖上的快乐滋味。所以,我每天对自己说:你离成功还很遥远,尚需不断努力。

曾经,我的理想是做一个作家,如今我的愿望是做一个快乐的厨娘。当然,最好的结局是美食加美文,作家加厨娘。我把“上得了厅堂,下得了厨房”改为“进得了厨房,做得了文章”,并且开始一步一步地出发,欢迎朋友们有空来围观哦。

非洲人美食趣闻

●钟芳

自古民以食为天。但是不同国家、不同民族的文化背景各异,造就了迥异的食风食俗。非洲幅员广大,种族繁多,在生活饮食习惯方面,更具有独特而鲜明的文化特征,让人大开眼界。

乌干达:马托基

非洲东部的乌干达被称为“香蕉之国”。香蕉是乌干达人们生活中不可或缺的伴侣。按照乌干达风俗,每当待客,主人总是先敬一杯鲜美可口的香蕉汁,然后是烤得焦黄酥脆的香蕉点心,最后才是正餐,当地人称为马托基做成的蕉饭。它为雪白的泥团状食物,有些像中国的凉皮。因为拌上了红豆汁、花生酱、红烧鸡块、咖喱牛肉等,香味扑鼻。

马托基是以一种不甜的香蕉,剖开绿色外皮,留下坚硬的白色果肉,用香蕉叶包好,放在锅里蒸。半个小时后,从锅里取出变软的“马托基”,然后把它揉压成团状,再放入锅中,再蒸煮约15分钟就可以了。热的“马托基”像海绵一样柔软,独特的口感配上咖喱的汤汁让人胃口大开。吃过马托基的人,普遍称赞这是世界上最好吃的饭,因而它成了乌干达国宴的主菜。

马里国菜:烤骆驼

非洲西部撒哈拉沙漠南缘的马里国,是个以农牧业为主的国家,其地方膳食颇具特色,宴请贵宾,最少不了的是烤骆驼这道名菜,该国领导人经常在国宴上用这道菜招待宾客。

这道菜的选材和烹制别具一格,其具体做法是:将肥嫩的骆驼宰杀好,掏空内脏,洗净后待用。然后依次将一只全羊、一只全鸡、一只全鹌鹑分别宰杀、去毛、掏空内脏,全部洗净后,接着将一个煮熟的鸡蛋塞入鹌鹑的腹中,烘烤熟后,塞入鸡的腹中,再将烤熟的鸡塞入羊的腹中,羊烤熟后,塞入骆驼腹中。最后,将整只肚中装有蛋、鹌鹑、鸡、羊的骆驼进行烘烤。当客人开始品尝这烤骆驼时,就好像在猜一道妙趣横生的连环谜题,主人的热情与幽默尽在不言之中。

中非:烹炸昆虫

中非是指非洲大陆中部的内陆国家,地广人稀,到处是莽莽的原始森林和绿油油的草原,这为昆虫繁衍提供了得天独厚的条件,也为中非人提供了丰富的食品。在中非,当地人把昆虫当成美食,他们认为昆虫的营养成分高,无论是煎、炸或是水煮的昆虫,都是色、香、味俱佳的佳肴。中非人吃毛毛虫一般是先将它放在清水中洗净,再放入油锅中炸,成为“油炸毛毛虫”,吃起来又香又脆。做“水煮毛毛虫”只要将毛毛虫放入清水中煮一下后捞出来,加上精盐即可食用。中非人除了吃毛毛虫外,还吃褐色的谷蛾幼虫、白色的蛴螬、灰色的玉米钻心虫、大小地老虎、蝗虫、金龟子等十多种昆虫,让人惊叹而回味无穷。

南非:珍奇野味

南非的饮食口味,正如南非人的个性一样,反映了这个“彩虹国家”的文化多元性。其野性的土壤孕育了一道道独特的山珍野味,如鳄鱼肉排、鸵鸟炖肉或是由非洲野猪、大羚羊、跳羚羊肉制作的富有异国情调的美食,让人大快朵颐。对于注重健康的海鲜爱好者来说,南非这个三面环海的国度,以贻贝、牡蛎、鲍鱼、龙虾、螃蟹等海鲜闻名,尤以生食生蚝最有特色,绝对是真正的鲜美海味。

来到南非,一定要尝尝南非的五花牛肉干和美味的卡鲁羊。这些羊以香草和灌木为食,所以它们的肉有一种特殊的香味。南非人还非常喜欢烤大块的肉,一口烤肉配上一口红酒,绝对能唤醒你所有的味蕾。在每年的9月24日国家烤肉日这一天,无论何种文化背景,人们都将与家人朋友一起围在火边,一边烤肉一边喝酒聊天,共同庆祝这个美好国度的幸福生活。

桐乡供电:学方言,服务更贴心

“‘上午’在桐乡话里念作‘上昼’……”近日,国网桐乡市供电公司“青年夜校沙龙”第二期“快乐学习桐乡方言”培训班在职工书屋开课,20余名员工参与活动。

据悉,为让外地新员工更快地融入桐乡,更方便地开展工作,该公司工会、团委结合实际组织了本次方言教学活动。活动中,4位会说方言的新员工与8位热心的本地员工化身导师,对另外12位不会说方言的新员工进行“一对

一”地教学辅导。

现场,初学桐乡话的新员工凭借语感,从一个个单词、一句句简单的对话入手,不久就基本了解了语意。“到基层去了才发现不懂方言很难做好工作,所以这样的培训对我们来说是真的非常需要!”培训中的新员工对活动的开展一再表示欢迎。

据了解,该项培训还将在课程结束后开展结对辅导,进一步提升方言水平,促进工作顺利开展。赵芳芳 杨漾

体彩超级大乐透

第161110期 全国总投注额:179311987元

号码	07	20	21	23	30	后区	07	10
一等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
二等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
三等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
四等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
五等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
六等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
七等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
八等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
九等奖	07	20	21	23	30	07	10	10
十等奖	07	20	21	23	30	07	10	10

开奖有效期:自9月20日起60个自然日。

本期彩票公益金144291.0758万元全部投入下期。

本信息如与公证开奖结果不符,以公证为准。

更多信息查询:浙江体彩网

http://www.zjlottery.com

2016年9月19日

体彩20选5

浙江第16256期 总投注额:170896元

号码	03	05	06	16	19
一等奖	03	05	06	16	19
二等奖	03	05	06	16	19
三等奖	03	05	06	16	19
四等奖	03	05	06	16	19
五等奖	03	05	06	16	19
六等奖	03	05	06	16	19
七等奖	03	05	06	16	19
八等奖	03	05	06	16	19
九等奖	03	05	06	16	19
十等奖	03	05	06	16	19

开奖有效期:自9月20日起60个自然日。

本期彩票公益金144291.0758万元全部投入下期。

本信息如与公证开奖结果不符,以公证为准。

更多信息查询:浙江体彩网

http://www.zjlottery.com

2016年9月19日

体彩排列3排列5

浙江第16256期 总投注额:1270752元

号码	03	05	06	16	19
一等奖	03	05	06	16	19
二等奖	03	05	06	16	19
三等奖	03	05	06	16	19
四等奖	03	05	06	16	19
五等奖	03	05	06	16	19
六等奖	03	05	06	16	19
七等奖	03	05	06	16	19
八等奖	03	05	06	16	19
九等奖	03	05	06	16	19
十等奖	03	05	06	16	19

开奖有效期:自9月20日起60个自然日。

本期彩票公益金144291.0758万元全部投入下期。

本信息如与公证开奖结果不符,以公证为准。

更多信息查询:浙江体彩网

http://www.zjlottery.com

2016年9月19日

杭州鲤鱼科技有限公司减资公告

经本公司股东会决定:本公司认缴注册资本从300万元减至21.8万元。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。

杭州鲤鱼科技有限公司

杭州赢导投资管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3000万元减至1000万元。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。

杭州赢导投资管理有限公司

遗失声明 浙江汇发市政园林建设有限公司

遗失 何江华A证,类别:企业主要负责人,证书编号:浙建安A(2013)0400250,证书有效期2013-10-08至2016-10-07

杭州望集货运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。

杭州客道企业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。

注销公告

金华浪影摄影有限公司股东会于2016年08月10日决议解散公司,并于同日成立了公司清算组。请公司各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。特此公告

金华浪影摄影有限公司

2016年9月21日