

■王珍 文/摄

几枝铁棍山药削成笔的样子,或搁于竹筒或插在青花瓷的笔筒里,仿佛刚刚书写完行云流水的篇章,静静守候在隔世的月光里,欲以今生续接前世的风流。一道叫做“妙笔生花”的素食,把绍兴这座水乡古城的古越文化做成了餐桌上的兰亭雅集。

初秋,在绍兴,面对一桌新鲜现采的蔬菜,精工细做,感觉自己吃的不是菜,而是文化,是意境。

“妙笔生花”的“笔”是带皮的铁棍山药,隔水煮熟之后,简单地配以几小碟酱。口味清淡的人,可直接吃;口味重的则可选择自己喜欢的酱蘸着吃。以前我曾经很辛苦地剥皮,有时还因为嫌去皮麻烦而放弃了这种美食,直到有一天,一位资深美食者告诉我,山药的皮药用价值很高,营养也很丰富,根本就不用剥掉的。我试着一吃,真的,一点都不影响口感。可见“吃货”两个字也并非可以随便加的头衔。自此,这种具三千余年种植历史、曾为历代皇室之贡品,也成为我这个平民的盘中餐。

山药因为口感细腻滑爽,别具风味,且能吃出健康、吃出美丽而越来越受到青睐,所以也成了餐饮界研发、创新菜肴中的主角。

秋收的季节,根茎类的蔬菜如红薯、芋头、土豆、萝卜、山药、荸荠、莲藕等大量上市,它们大多有润燥下火、益气润肠的功效,且富含淀粉、蛋白质、维生素和多种氨基酸与矿物质等人体必需的营养成分,吃法也多,既美味,又去秋燥、补



妙笔生花,餐桌上的兰亭雅集。

虚,是药食同源的好食材,却又彻底颠覆了良药苦口的概念。

芝士焗红薯、香煎红薯、红薯丸子、红薯烙等,随着红薯的优点越来越多地发现,它在餐桌上的姿态也越来越优美起来。

蒸、煮是根茎类的蔬菜常见的烹饪方

法,比如蒸芋艿,几乎在每个农家乐饭店里都会遇见。如果来一盘“五谷丰登”,里面一定有蒸芋头。带皮、无任何调料,也不起油锅,只是把芋艿煮熟或蒸熟了就吃的毛芋艿,几乎是大江南北通行的吃法。这种吃法正好契合了时下倡导的“健康、粗粮、低脂”的饮食理念。

难忘记忆

鄂中名吃鱼糕香

■钟芳

荆沙鱼糕在鄂菜中最负盛名,凡是到过湖北省的人几乎必食之。国庆前夕,我开车到湖北出差,在荆州境内第一次吃荆沙鱼糕,给我的味蕾留下了一次难忘的记忆和享受。

生活在江汉平原的荆州人特别爱吃鱼糕,平常啥时想吃鱼糕都能吃到,当然这是因为荆州地处长江边缘,盛产各类淡水鱼,肉质鲜美肥嫩。由这些鱼制作而成的鱼糕口感好,吃起来鱼里面有肉味,肉里面有鱼味,清香嫩滑,确实是一款绝佳佳肴,得到了不少历代方家的青睐。据史料记载,鱼糕在战国时就已出现,俗称花糕、头子,是湖北传统菜肴。相传舜帝南巡,其湘妃喜食鱼而厌其刺,聪明的一位荆州渔民便制作了“吃鱼不见鱼”的糕。从此,鱼肉糕很快传扬出去,到北宋时成为当时天子宴请群臣举行的“头鱼宴”中的名菜之一。

那天恰巧是周末,我们找了一家名为荆楚上品的酒店坐下就餐。店堂内人声鼎沸,好不热闹。只见食客们品尝着片片长方形的薄薄鱼糕,阵阵香气扑鼻而来,顿时勾起了我的食欲,令人迫不及待地想要大快朵颐。

不一会儿,一道有着荆楚特色的鱼糕便端上桌来。只见鱼糕洁白如玉,清雅大方,上面有一些瘦肉丝、鱼丸、腰花、黑木耳、黄花菜、青红辣椒丝及香葱点缀着,用“色味俱全、香气四溢”来形容一点都不为

过,令人看着就诱人食欲。据老板介绍,眼前这盘荆沙鱼糕是选取10斤左右的新鲜鲢鱼(草鱼),混着肥肉丁、鸡蛋清、淀粉及生姜等剁成肉泥,被人笼蒸了半个小时,鱼糕才算加工完成。再配上肉丝、鱼丸、腰花、黑木耳、黄花菜等配料作小炒盖帽,加淀粉勾芡后,盖放在鱼糕肉丸上面盛装在碗中,就可以直接品尝了。

阵阵醇香中,连原来一向不喜欢吃鱼的我,也迫不及待地拿起筷子,夹起一片,细细地品尝,顿觉清爽醇美;再品,咂咂嘴,齿颊溢香,浓郁芬芳,堪称“天下第一鱼菜”。再伴一杯美酒下肚,早已是神飞天外,滋味绵长。

咸淡适中,鱼肉香而不腥、酥而不烂,滑而不膩,鲜中带香、香中还透着一丝似有似无的甜味,这就是我品尝过这道菜后给它的评价。

见我们吃得很香,老板又走过来告诉我们:鱼糕好不好吃,与鱼的品种选择大有关系。肉质鲜美,含脂肪较少,富有弹性的白色鱼肉最佳,其他的次之。我们选用的均是江汉平原无污染淡水湖泊中的鲜鲢鱼,还融合美食和健康的理念,将传统口味与现代元素相结合,在口感和色泽上都有了新的变化,故食味上变得更加诱人了。

不同的国家和地区都会有自己独特的饮食习惯、饮食文化和传统美食。荆沙鱼糕就是一道具有鲜明特色的荆楚传统美食,吃上一回,你就心甘情愿地爱上它。



建德供电: 主动进企服务

日前,建德市供电公司党委书记夏国强带领营销部负责人来到农夫山泉股份有限公司进行了走访,倾听客户心声,及时了解用电需求,现场落实责任和工作任务,进一步做好供电服务工作。

走访中,该公司领导与农夫山泉负责人进行了面对面的交流沟通,详细了解客户的用电需求和建设。针对农夫山泉正在建设中的四期厂区开展跟踪落实,开辟服务绿色通道,本着合作共赢的原则,

着眼长远,加强沟通,为用电客户提供可靠、优质的电力供应。农夫山泉负责人对该公司一直以来在电力供应方面的大力支持和优质服务工作表示肯定,对供电公司服务上门的务实作风表示感谢。

今后,建德公司将进一步加强与重要客户之间的联系与沟通,随时了解客户之需,尽一切能力为企业提供优质服务,为当地经济发展保驾护航。

唐衍

充满爱意的饺子

■王小荣

我喜欢吃饺子,老公便投其所好,练就一手精湛的做饺子的手艺,尤其是肉饺子,他亲手剁的肉馅鲜美极了。

一天,我因为一件小事,闷闷不乐。老公见我情绪不高,便说:“看样子今天的饭得由我来做了,咱们吃什么呢?”我没有吭声,老公拍了两下手说:“对了,饺子,饺子!”转身就去冰箱里翻腾。“哈哈,有肉,省得去买了。”老公夸张地叫道,还用眼神瞟了我。

老公进厨房不久,就传来“砰砰砰”的声音,还有破锣嗓的歌声:“对面的女孩看过来,看过来……”

我不由得一乐,扭头看向厨房,只见老公围着花围裙,操起他的专属剁肉神器:两把大刀挥舞着,俨然一个技艺高超但形象搞笑的耍刀艺人。他双手小臂轻松运力,上下交叉摆动,双刀如一尾银龙上下翻腾。时而“嘭嘭嘭”,时而“咚咚咚”,偶尔还举刀扭头冲我一笑。约莫一刻钟的工夫,老公收起肉馅进行调

白斩“河田鸡”

到福建长汀游玩,朋友小刘尽地主之谊,要请我吃河田鸡。我笑着说:“我还以为是什好吃的,原来是鸡。”他见我的失望表情,忙说:“我们长汀河田鸡可是客家菜的招牌菜,你吃了,保管叫好。”

来到一餐馆里,一道“白斩河田鸡”很快上桌了。看到这金黄油亮的白斩鸡,闻着这香味,就勾起了我的食欲。小刘介绍说:“河田鸡最有名、最有营养的吃法,就是白斩法。快尝一尝,味道如何?”我用筷子夹起一块鸡肉,蘸了些特制的酱料,放进口中,轻轻咀嚼,便感到这鸡肉鲜香脆爽,滑嫩不膩,十分好吃。

至于这白斩河田鸡的做法,那是有些讲究的。主料是长汀特产的河田鸡,以足年的公鸡为佳。配料为客家米酒、紫姜、葱、香油、精盐。鸡宰杀放血净毛,洗净之后,从鸡腹部后端肛门处起开一小口,取净内脏,彻底洗净血污。将整鸡放入大锅,注满水,文火慢

中秋节吃毛芋艿是杭州人多年的风俗,因为芋艿被视为吉祥的食物。“芋”和“遇”的字音相同,过节在家吃了芋艿,出门能遇到好兆头,遇到好人好事。而《滇南本草》中说,毛芋用于食疗,可治中气不足,久服能补肝肾,添精益髓,丰润肌肤。这确实就是芋艿让人遇到的好事。

当然,除了蒸煮,芋艿的做法还有多种。但凡是刮过芋艿皮的人都有一怕,就是手会痒。有经验的人说,芋艿去皮前别洗,手也别沾水,倒点醋在手上搓一搓再削皮,就不会痒了。芋头吃起来粉糯,细腻,实际上它是一种脾气固执的植物,油盐不进。在它还没有被烧透前,是不能调味的,否则,不管是加盐或加糖,都会使得芋艿过早吸收了调味料而不易酥软,甚至会越烧越硬。

萝卜、土豆、荸荠等等,每一种说起来都有让人难以割舍的好处,这些埋在泥土底下的根茎,如深藏于都市钢筋混凝土森林里古典文化的幽茗,依一扇细巧雕花的窗棂,掀一剪皎洁如水的月光,读一本泛黄的线装书,悉心体味精心刻意的摆盘搭配和匠心独具的餐桌布置,直把人带进琴棋书画诗酒茶的意境,让人暂时忘却俗世纷扰,重新拾起散落的善良初心与纯净的悲悯情怀。

腌,随后切菜放在一旁。接下来老公又玩起了“太极八卦掌”,一团面被他耍得服服帖帖,片刻面团变成大小一致的饺子皮儿。老公又麻利地将调拌好的馅料塞入饺子皮里,嘴里吆喝道:“老婆,调个蒜汁,准备吃饺子喽。”一会儿,饺子被老公端上桌,看着元宝形透明的饺子,我忍不住咽了下口水。老公坏坏一笑:“老婆,我包了个特别的,谁吃到谁洗碗拖地。你说咱俩谁会吃到啊,那可是我特意加料的,特别特别特别的辣哦。”我瞥了一眼道了声“无聊”,就自己先吃起来。

吃饭时老公特别兴奋,不停地说话。突然,老公停住言语,表情怪异,张着嘴,伸出舌头,口齿不清地嚷:“辣死了!辣死了!老婆,你说我这不是自作自受啊!”

看着老公滑稽的表情,嘴里的饺子似乎烫了起来,化成一道暖流注入心房,那道暖流渐渐化为真正的“暖流”,从眼角滑出。我知道今天这顿饺子是一顿美味的晚饭,也是一场爱的表演,更是一番幸福的诠释。

得鸡名。这河田鸡,名声在外,曾经被评为“世界五大名鸡”之一。这河田鸡具有擅斗的天性。民间传说,唐开元年间河田鸡选送到长安,列为斗鸡之一。每每取胜而被誉为斗鸡之雄。好斗的鸡,生命力强,鸡肉也就更美味。

“公鸡中的战斗鸡”河田公鸡,三黄、三黑、三叉红,体格强健,嘴黄、脚黄、毛色金黄,鸡冠直立三分叉。可以说,外形上颇具颜值。长汀人饲养河田鸡的历史已有上千年。很有意思的是,这河田鸡具有地域性,只适合在长汀地区生活。曾有人在其他地方饲养之后,鸡肉的质感、鸡的质量都大打折扣。

长汀优越的生态环境给予了河田鸡生长的外部条件。这里的鸡吃虫子、山上的蘑菇、土壤中的稀土、山泉水。同时,河田鸡属于“慢生长”,生长周期最短为半年,不像一些圈养的“速成鸡”。

“一个鸡头七杯酒,一对鸡爪喝一壶。”这是爱吃河田鸡的长汀人的真实写照,由此也能感知河田鸡的味美,让人欲罢不能。

杭州飞汀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。

杭州吴波文化创意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。

杭州梦柯环保技术有限公司于2014年06月03日在《浙江工人日报》刊登了注销清算公告,现经本公司最高权力机构决定,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。

杭州吴波文化创意有限公司遗失税务登记证正本,税号:330100341923954,声明作废。

浙江青风环境股份有限公司遗失已填开的浙江增值税专用发票(抵扣联、发票联)1份,发票代码:3300131140,发票号码:15866984,已盖发票专用章,特此声明。

粤菜进课堂 这个可以有

■雷钟哲

据媒体报道,广东最近出台的中小学校地方综合课程指导纲要要把了解广东菜系、品鉴和制作广东美食纳入中小学课堂学习之中。虽然目前尚无关于粤菜的教材,谁来教、如何教也处在摸索阶段,但记者了解到,已有不少广州的中小小学开设有相关的烹饪课、煲汤课;有些学校的课外活动也将粤菜作为广府文化的重要内容,组织学生进行学习了解。

毋庸隐瞒,我就是这种教育的支持者。不惟粤菜,广东出台的中小学校地方综合课程指导纲要中,将金融理财、创新创业、“一带一路”、粤剧等课程悉数列入。也就是说今后在广州校园里,学理财、学创业、学粤剧都会是稀松平常、随处可见的事情。至于粤菜怎么教、怎么学、需要编写什么教材,那都是前进过程中的“小问题”了。只要方向正确,总能到达预定的目标。

这样说,是基于传统教育存在的痼疾与弊端。恐怕谁都不能否认,在应试教育指挥棒下,中小学培养了一大批会考试的高手,但也一定程度扼杀了孩子的想像力和创造力;他们的动手能力十分低下,低下到有的学生走进了大学校园,还不能自理自己的生活。有的小学生,甚至不知道棉花结在树上还是长在地里。至于“校园贷”等针对学生的金融产品,让不少大学生深陷泥潭无法自拔,就更是并不鲜见的新闻。原因在哪?就在于他们无法抵御超前享用的诱惑,又缺少理性消费的能力,最终买进许多并非真正需要的东西;于是一次次陷入其中,为还贷忧心忡忡,乃至产生“剁手”的焦虑和纠结。

所以,地方综合课程进校园,让孩子了解、掌握、品鉴地方菜烹饪等基本技能与知识,实在是一件亟待大力开展的素质教育。不难想见,当这些课程走进课堂,通过孩子们亲手操作而呈现出来的时候,即便算不上美味佳肴,也在素质教育中收获了“色香味”俱佳成果。

色——打破了清一色单调乏味的教育,使孩子不再重负于应试教育之中,唤醒他们的好奇,激发他们的热情,张扬他们的个性,让他们热爱、了解丰富多彩的生活。

香——素质教育可以提升孩子诸多素质得以提升,包括思想素质、技能素质、身体素质等等。孩子动手能力增强了,可以获得自信减少自卑,可以培养职业热情,有益以后掌握更加高深的技能。当孩子长大后“一招鲜、走遍天”的时候,自然会成为职场的香饽饽。

味——地方综合课程因其具有新的味道,带来新的体验,必然受到学生的欢迎和喜爱。事实也是,2013年广雅实验学校开设“粤味飘香”综合实践课程,要求每个学科以老师特长开课,由学生选修。他们结合实际开设“粤味飘香”煲汤课,将本土文化和实践性结合起来,并在课上传授关于中国节气、药膳等传统文化知识,深受学生们的欢迎。该校近年又新开了“电饭煲美食”、“粤嘴粤有味”两门课程,同样吸引了大批学生。

粤菜进课堂,不仅是技能的提高和见识的增加,也是饮食文化的修养与熏陶。粤菜位列中国八大菜系之中,有着非常丰富的文化内涵。世界各国的中餐馆,很多都以粤菜为主,这本来是非常值得自豪的事情。但大部分孩子甚至包括老师在内,都停留在好吃层面,对粤菜如何形成、如何发展、食谱特色等等,大都不甚了解。因此补上这一缺课,就大大有益岭南饮食文化的传承。

富阳凯诚工艺品有限公司注销清算公告: 富阳凯诚工艺品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。

杭州菁钻健康管理咨询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。

杭州盈华汽车租赁有限公司遗失中国人民财产保险股份有限公司机动车商业保险单及发票,保险单号: PDAA201633010000074872,车牌号:浙A832CA,声明作废。