

平湖糟蛋故事多

■陈慈林 文/摄

读者诸君可能都想不到，被称作天下第一蛋的不是恐龙蛋，也不是鸵鸟蛋，而是浙江平湖市特有的一种美食——糟蛋。这个“天下第一蛋”可不是自封的，而是200多年前由乾隆皇帝御赐的，糟蛋也因此成为当时的贡品，还先后在第一届巴拿马博览会和首届西湖博览会上获奖。

据称糟蛋创自清雍正年间，后虽贵为贡品，最早却源于民间。在平湖流传着两个关于糟蛋起源的故事：

一说城关西门外有一个徐姓酒坊老板，某年，家中鸭子把蛋误下在一堆糯米里。适值黄梅天发大水，将糯米与鸭蛋全淹了。情

急中，徐老板随手将水浸泡过的糯米与鸭蛋放到酒瓮里。几天后发现糯米发醇、蛋壳发软，徐老板索性将饼就错，又加了些酒和盐，再用牛皮纸密封猪血密封瓮口。几个月后徐老板打开酒瓮惊喜地发现，糯米酒糟中的蛋壳剥落，透明的蛋白与橘红色蛋黄融为一体，酒香扑鼻，回味悠长。

另一说是某年清明，徐老板家煎鱼烹肉，备船上坟祭祖。有个叫枣信的学徒年幼嘴馋，乘机把几只生鸭蛋藏在身上，想等老板全家上船离去后，再把鸭蛋煮熟解馋。谁知老板临上船时突然改变主意，让枣信也同去坟地。枣信生恐口袋里的鸭蛋压破露出

马脚，慌乱中将鸭蛋偷偷按入一缸酒糟里。扫墓归来，枣信把那几只倒霉的鸭蛋忘记了。

到了中秋节，徐老板启用那缸酒糟，缸中的那几只埋在深处的鸭蛋赫然出现。此时，它已变得似蛋非蛋，却是香气四溢，见者个个瞪目惊诧，众人一尝之下，感觉口味独特，皆啧啧称奇。

第二年，徐老板开始有意识地制作糟蛋，从此生意兴隆，并最终把糟蛋“培育”成朝廷贡品。那无意中“发明”糟蛋的枣信也因祸得福，成了徐家的东床快婿，后来就成了酒坊接班人。

说来平湖糟蛋由酒糟糟渍而

成似乎简单，但实际上工艺却颇为

复杂。酒糟里的醇类、糖类、有机酸以及食盐等物质，逐渐渗入蛋白内，发生一系列物理和化学反应，蛋白和蛋黄中的蛋白质由于醇和有机酸的长期作用而逐渐变性、凝固，使糟蛋获得特有的芳香和甜味。

一般的禽蛋都是硬壳的，而平湖糟蛋经过糟渍后，蛋壳脱落，只有一层薄膜包住蛋体，其蛋白呈乳白色，蛋黄为橘红色，味道鲜美，只要用筷或叉轻轻按破软壳即可食用。

糟蛋只宜生食，不可熟吃，否则内含的几十种氨基酸被高温破坏，不仅失去原有的独特风味，而且还会产生苦涩味。

许多人吃掉糟蛋后，舍不得

丢弃酒糟，还可用酒糟烹烧醉鱼、醉肉，同样美味可口，别有风味。

前些年，平湖龙牌糟蛋被国家贸易部评定为“中华老字号”，更是闻名遐迩，并逐渐走出国门。



美味可口的平湖糟蛋。

异域 风味

别有风味的澳洲海鲜

■毛周林

日本人喜欢吃海鲜，这是众所周知的。实际上，澳洲的海鲜，一点都不亚于日本。

被印度洋和太平洋环抱的澳洲，是世界上最大的岛屿，风景旖旎，资源丰富。自然奇景、都市生活、海岸文化和土著传统，孕育出了独特的澳洲美食。前不久，走了一趟澳洲，不但一路欣赏异国美景，这里的海鲜更是让人乐不思蜀。

在朋友的带领下，我们首先直奔澳洲悉尼的鱼市场，商贩们开始为一天的生计忙碌，讨价还价的场景比比皆是。这里的海鲜种类超过100种，还是早晨5点钟的光景，已是人潮涌动。据悉，这里的海鲜种类世界排名第二。除了商贩，便是每天有来自不同国家的游客来此参观。因为早上最能看到真实的海鲜场景，所以大多数游客都会选择早晨来鱼市场感受一番。

海鲜市场令人目不暇接，但最让我开心的还是在澳洲吃海鲜。在海鲜市场里，我和朋友在一角找到一家海鲜店，点了自己特别爱吃的炸鱿鱼圈、炸虾，再配上啤酒。当第一口吃下的时候，我彻底陶醉了，味道真是鲜美。同样的材料，在澳洲的做法与自己所在城市的做法就是不一样，吃起来自然是过瘾。因为太喜欢，吃了一盘，我又再点了一份。

特别值得一提的是澳洲的自助餐。比如在卧龙岗最大的自助餐厅里，每天提供超过150种各色美食，能够满足来自世界各地不同游客的需求，真是爽极了。

还有就是在船上吃美食。坐船出海，现打捞，现做美食，这样的美食更是让人流连忘返，大过瘾。

民间 美食

想吃奉化米鸭蛋

■王珍 文/摄

“王珍，你去问下阿婶，上次你给我们吃的那种奉化麻糍是哪买的？我现在在奉化丈母娘家。”堂妹老牛在微信上问。他的阿婶——我老妈叫我告诉他，那个“麻糍”的正宗名字叫“米鸭蛋”，是舅舅家的儿媳阿飞买来的。我立马把这些信息以及阿飞的手机号发到老牛的微信上。但很快老牛就回信说，问过阿飞了，说还没有到清明，没开始做，再说了，他们做了也不是卖的，只是朋友间的分享或者说特供。



奉化米鸭蛋。

其实，米鸭蛋和鸭蛋完全扯不上关系，就像酱烧猪头根本就闻不到一丝猪肉味一样，这些听起来很荤的奉化名点，实际上只是糕饼面点。不知道是不是因为从前太穷，吃不起荤腥所以就弄点油腻的名称来过把瘾？不过，这些从前的美食现在会做的人越来越少了，有不少传统风味小吃的制作技艺大有淡出人们生活的趋势，所以，有关部门已经开始在一项项整理、申遗了。

话又回到米鸭蛋上来，因为老牛起了个头，所以这些日子父母总是念叨这个名字。前两天舅舅家的老二女婿发微信给我说，他已经买好了米鸭蛋要带给我们。先生见了立马两眼生辉，我告诉他，米鸭蛋只是“瓦爿儿”嵌了馅儿，并搓成椭圆形而已。因为艾叶色青，形椭圆，貌似青壳鸭蛋而得名，蛋黄当然就是馅啦。听了我的解释，老牛的眼光就暗淡了。

说到米鸭蛋就先要说一下它“大哥”——奉化艾麻糍。这

是用粳米、糯米按一定比例混合磨粉，再加入一种长得像蒿菜一样的“艾”，或者另一种叫“荷花圆圆”的清明草揉在一起。如果做的量大的话就会像揉年糕一样用石臼揉出来。制后的艾麻糍，四四方方的，黛青的颜色，等放硬了一片片叠放在一起。吃时，在锅里烙一下，蘸点红糖、

或者棉白糖。用老妈的话说：“坚滴滴，韧切切，香喷喷，越吃越好。”

有一年，我把这种老妈认为非常好的艾麻糍分了一点给家人，结果他们一致认为这种长得像“瓦爿儿”一样的东西，淡而无味，跟好吃无半毛钱的关系。这就是一方水土养一方人哪，不管你走到哪里，你的口味始终会出卖你的从小生长地。

话又回到米鸭蛋上来，因为老牛起了个头，所以这些日子父母总是念叨这个名字。前两天舅舅家的老二女婿发微信给我说，他已经买好了米鸭蛋要带给我们。先生见了立马两眼生辉，我告诉他，米鸭蛋只是“瓦爿儿”嵌了馅儿，并搓成椭圆形而已。因为艾叶色青，形椭圆，貌似青壳鸭蛋而得名，蛋黄当然就是馅啦。听了我的解释，老牛的眼光就暗淡了。

米鸭蛋的馅料有咸有甜，五花八门，花样还是蛮多的，如芝麻白糖馅、黄豆粉芝麻馅、豆沙馅、

韭菜馅、雪里蕻咸齑肉丝馅，还有春笋丝、香干丝等。基本上每个人都能找到自己想吃的口味。

米鸭蛋的制作程序因乡风不同而略有区别：西部山区采用嵌馅后再蒸熟的办法。每当蒸熟出笼时，那一个个冒着热气和香味的米鸭蛋让人迫不及待地想要咬上一口。特别是多种馅在一笼里蒸时，就像打开一个神秘礼物，不知道自己会吃到什么馅料，如果咬了一口，正好是自己喜欢的口味，就会像中奖一样高兴。

而东部沿海地区则采用蒸熟、春捣后再嵌馅的办法：将整个热气腾腾的粉团倒在木桶类的容器内，由一至二人摘成鸭蛋大小的面团，其余人将面团摊平、放上炒熟的馅子，然后包起来搓圆。嵌馅收口是个技术活儿，弄不好就会开裂露馅。搓好搁在浅黄色的松花粉中滚一下，米鸭蛋就做好了。讲究一点的人家，会把做好的米鸭蛋在印花板子里压一下，会更有型、好看。

热嵌法的制作过程中，面团是很烫手的，但趁热现做现吃的味道特别好，馅料也可以随自己的口味挑选。我每次看到妈妈猛吃总会有点担心她的消化功能，但舅舅说：“这个不要紧的，里边掺入了艾叶，即使多吃几只也不容易积食伤身。”据说，米鸭蛋还具有清热解毒的食疗作用。

如今，多数人家已不再自制米鸭蛋了，虽然用老妈的话说“要地球上的东西都可以网购了”，但少了许多回忆感，那种“小时候的味道”就不大找得到了。

所以，这些日子我常常和父母凑在一起筹划着，在清明假期去一趟奉化舅舅家，再感受一下“挎着篮子、拿着剪子，在田塍上剜野菜”的味道。马兰头、草籽（紫云英）、荠菜、艾草、水芹菜……正是最嫩最壮的时候，将它们一一采摘回家，做一盘米鸭蛋和麻糍，清炒一盘马兰头，再加一盘草籽炒年糕，那就是一桌乡愁的味道呵！

后来听服务生介绍说，其他都不重要，关键是这汤。为了这碗牛骨汤，东田请来了东南亚“御厨”坐镇，每天一早就开始熬，用的底料是牛骨和牛腱，加入香茅、南姜等东南亚天然香料，慢火细熬8小时。熬好了汤后，河粉的制作工艺就非常简单了。只要将河粉在沸水中煮熟，捞出过冷水，沥干，注入熬好的牛骨汤，

配上牛肉、蔬菜，调味即可。原来美味的玄机在汤里！

果然，冬阴功汤底酸酸的，虾也很新鲜，看似清淡的牛骨汤入口，味道浓郁，但不显油腻。特别是生牛肉河粉，粉煮成了半透明状，嚼起来颇有弹性，生牛肉被切成了薄片，直接烫在河粉里，刚上桌时你还能看到一丝丝的嫩红色。按照服务生的指示，将它们按到汤底里头，一会就熟了，淋上特制的鱼露，就着汤，吃起来，还是非常美味十足的。

河粉的配菜则是一些新鲜豆芽、罗勒、薄荷叶的组合，很有东南亚的风情。吃粉的时候，将配菜放汤里烫熟吃就好，要吃辣的可以加上鲜辣椒，口味重的就要重点推荐鱼露了。餐桌上，也很贴心地放置了鱼露的介绍，尝一尝果然很鲜美。听服务员说，河粉是可以免费续加的，大胃王们不要忘了享受这福利。

送小朋友去西湖边参加生日派对，遛了一圈，发现找地方停车吃饭，甚是费脑筋。不觉逛到了杭城西溪路上，一搜，附近居然有一家“长草”（对某事物表现出特别喜爱）很久的美食店——“东田越南粉”。吃客们在评论中纷纷送上“停车方便”“味道不错”等贴心字样，便找了进去。

“东田越南粉”就坐落在西溪新座一片写字楼群中。许是休息天的缘故，大中午的，倒也看不到闹市区饭点的喧嚣。进到“东田越南粉”店里，不大的店面，暖气倒是开得挺足，之前些微的料峭荡然无存。

找了靠墙的位置坐下来，迎面电视屏幕上，播放的自然是大卖点——“东田造型”历年来的各种走秀发布。东田造型是著名时尚造型师李东田于1999年创建的国内一流的时尚化妆造型机构，现在居然跨界做起了美食店，内心第一感觉是，应该会比普通人开的美食店要用心一些。

店里客人不多，上餐速度很快，刚刚将桌上“如何享用一碗美味的越南粉”贴士看完，点的三份吃食就摆得满满当当了。碗很大，汤挺多，料似乎不是很足，除了河粉，只看到两只虾。

店里客人不多，上餐速度很快，刚刚将桌上“如何享用一碗美味的越南粉”贴士看完，点的三份吃食就摆得满满当当了。碗很大，汤挺多，料似乎不是很足，除了河粉，只看到两只虾。

杭州飞鹰艇有限公司吸收合并

杭州雄鹰水上运动器材有限公司公告

经本公司股东会（出资人）决定：杭州飞鹰艇有限公司与杭州雄鹰水上运动器材有限公司合并。合并前杭州飞鹰艇有限公司的注册资本为17119.05万元；合并前杭州雄鹰水上运动器材有限公司的注册资本为368.05万元。本次合并的形式为吸收合并，杭州飞鹰艇有限公司存续，杭州雄鹰水上运动器材有限公司注销。合并后，杭州飞鹰艇有限公司的注册资本为2079.9515万元。杭州飞鹰艇有限公司与杭州雄鹰水上运动器材有限公司的债权债务由合并后的杭州飞鹰艇有限公司承继。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。

联系人：俞惠南 电话：0575-81187212

绍兴市柯桥区兴发小额贷款有限公司

2017年3月15日

杭州飞鹰艇有限公司吸收合并

杭州雄鹰水上运动器材有限公司公告

经本公司股东会（出资人）决定：本公司股东会（出资人）决定：杭州飞鹰艇有限公司与杭州雄鹰水上运动器材有限公司合并。合并前杭州飞鹰艇有限公司的注册资本为17119.05万元；合并前杭州雄鹰水上运动器材有限公司的注册资本为368.05万元。本次合并的形式为吸收合并，杭州飞鹰艇有限公司存续，杭州雄鹰水上运动器材有限公司注销。合并后，杭州飞鹰艇有限公司的注册资本为2079.9515万元。杭州飞鹰艇有限公司与杭州雄鹰水上运动器材有限公司的债权债务由合并后的杭州飞鹰艇有限公司承继。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。

联系人：俞惠南 电话：0575-81187212

绍兴市柯桥区兴发小额贷款有限公司

2017年3月15日

临安市潜山核桃专业合作社注销清算公告：本合作社成员

已决定解散本合作社，债权人自接到本合作社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，向合作社清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

联系人：俞惠南 电话：0575-81187212

临安市潜山核桃专业合作社注销清算公告：本合作社成员

已决定解散本合作社，债权人自接到本合作社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，向合作社清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

联系人：俞惠南 电话：0575-81187212</p