

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。几天后发现糯米发酵、蛋壳发软,徐老板索性将错就错,又加了些酒和盐,再用牛皮纸蘸猪血密封瓮口。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凝为一体,酒香扑鼻,回味无穷。

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,见者个个目瞪口呆,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,后来还成了酒坊接班人。

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,只要用筷或叉轻轻拨破蛋壳就可食用。

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。

“舌尖上的安全”重在完善监管体制

■张玉胜

民以食为天,加强食品安全工作,关系我国13亿多人的身体健康和生命安全,必须抓得紧而又紧。今年政府工作报告中也明确表述:“必须管得严而又严。”当李克强总理说到“坚决把人民

群众饮食用药安全的每一道关口”时,人民大会堂里,全场响起了掌声。代表委员们表示,“食品安全是大家都期盼的事,也是很难做的一件事,所以更要更加努力做好。”

法规制度是严管食品药品的监管依据和执法利器。完善监管机制必须注重相关法律、法规的标准衔接,构筑相互支撑、彼此应因的规章体系。综观我国涉及食品药品监管的现行法规,大多出台时间早、标准要求低、覆盖面狭窄,且缺乏相对密切的关联度与系统性。以1989年出台的《标准化法》为例,该法总体上偏重于工业产品标准和强制性标准,而对农产品的质量要求则多为推荐性标准,这就需要与后来出台的《农产品质量安全法》的有机衔接。严管食品安全,必须加快相关法律法规和标准体系的建设,完善对农产品、食品及药品质量安全法规和相关实施条例的补充修订,力求立法的缜密与精细,规避法律“真空”。

面对生产经营主体量大面广、质量安全的未知风险、人为风险、衍生风险交织共存的复杂情况,严管食品药品安全,必须构筑无处不在、无时不有、无所不包的全方位、全天候、立体式的监控网络,尤其要完善将食品药品安全

风险把控于未始,消灭于萌芽的预警与“发现”机制,布下安全监管的“千里眼”“顺风耳”。这就要求以科技创新强化食品药品安全监管体系,充分发挥科学仪器和信息科技的协同创新优势,加快建设跨地区、跨部门和功能完善、覆盖乡村的食品药品安全信息平台,构建电子信息追溯系统、质量标识制度、信息化指挥平台、食品药品质量信用记录等,大力推动快速检测仪器的研制和产业化,构筑人防、技防、物防综合发力的群防群治格局。

完善监管体制机制,必须强化地方政府对食品药品安全负总责的责任体系,发挥其统筹部署和协调各方的作用,坚持源头控制,实施产管并重,认真把好生产、运输、贮藏、加工等每一道关口,决不放过任何细枝末节。这就需要科学整合包括农业、工商、卫生、质检、食药监等政府部门在内的行政管理资源,既做到强化分工明确、各司其职、责任到人的落地坚守,又要构筑相互协调、资源共享、统一高效的共管合力。

“舌尖上的安全”是生产出来的,更是严管出来的。完善监管体制机制,就当严格执法、重典治乱,提升经营者造假、制假、售假和执法者失职、失责、失察的违法违规成本。坚持“严”字当头、“实”处发力,坚持党政同责、标本兼治,实施最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,完善监管体系,强化基层基础,不断提高食品药品安全监管能力、水平和效率。

美食 赏鲜

东田越南粉的那一口好汤

■许诺

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,之前些微的料峭感荡然无存。

找了个靠墙的位置坐下来,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,上餐速度蛮快,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。

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腿,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,捞出后过冷水,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,煮成了半透明状,嚼起来颇有弹性,生牛肉被切成薄片,直接烫在河粉里,刚上桌时你还能看到一丝丝的嫩红色。按着服务生的指示,将它们按到汤底里头,一会就烫熟了,淋上特制的鱼露,就着汤,吃起来,还是非常美味满足的。

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。

异城 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点半钟的光景,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。

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

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。”堂妹夫老牛在微信上问。他的阿婶——我老妈妈告诉我,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,说还不到清明,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,就像酱烤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。这就难怪老牛在奉化找不到米鸭蛋的踪影了。

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,再加入一种长得像薏菜一样的“艾”,或者另一种叫“荷花囡囡”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。制成后的艾麻糍,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,越吃越好吃。”

有一年,我把这种老妈认为非常好吃的艾麻糍分了一点给夫家人,结果他们一致认为这种长得像“瓦片儿”一样的东西,淡而无味,跟好吃无半毛钱的关系。这就是的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“瓦片儿”嵌了馅儿,并搓成椭圆形而已。因为艾叶色青,形椭圆,貌似青壳鸭蛋而名,蛋黄当然就是馅啦。听了我的解释,先生的眼光就暗淡了。

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、雪里蕻咸齏肉丝馅,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 and 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、舂捣后再嵌馅的办法: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。

派生分立公告
经杭州普乐科技有限公司股东会决定:本公司分立。本次分立的形式为派生分立。杭州普乐科技有限公司分立为杭州普乐科技有限公司和杭州普荣智能科技有限公司。分立前杭州普乐科技有限公司的注册资本为1400万元。分立后杭州普乐科技有限公司的注册资本为1100万元,杭州普荣智能科技有限公司的注册资本为300万元。分立后,原杭州普乐科技有限公司的债权债务由分立后的杭州普乐科技有限公司公司承继。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,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。特此公告。
杭州普乐科技有限公司

浙江华宁阀门有限公司减资公告
经本公司股东会决定:本公司认缴注册资本从500万元减至50万元。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。
浙江华宁阀门有限公司

富阳市富春街道琦琦日用品商店遗失由杭州市富阳区市场监督管理局2012年03月14日核发的注册号为330183600330903的营业执照正、副本,声明作废。
富阳市富春街道琦琦日用品商店遗失税务登记证正、副本,税号:3301231976052221231A,声明作废。

杭州广康医疗器材科技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。

杭州金普国际旅游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。

富阳市成龙废纸购销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。

杭州银信汽车服务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。

债务催收公告
绍兴柯桥江城纺织制品有限公司:
截至2017年3月9日徐国权、孙铁柱、袁云美、茅玲燕、茅小九、章国美、章荷美、沈文英欠我公司贷款8笔,本金600万元,《相关利息按签订的(最高额保证借款合同)内容计算》,绍兴柯桥江城纺织制品有限公司为8笔贷款本金和利息提供连带责任保证担保,上述贷款本金尚未归还并已逾期,请担保人自公告之日起履行担保责任。
联系人:俞惠南 电话:0575-81187212
绍兴市柯桥区兴发小额贷款股份有限公司
2017年3月15日

杭州布联经济信息咨询有限公司注销清算公告
杭州布联经济信息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。

杭州飞鹰船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:杭州飞鹰船艇有限公司与杭州雄鹰水上运动器材有限公司合并。合并前杭州飞鹰船艇有限公司的注册资本为1711.9015万元;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,杭州飞鹰船艇有限公司存续,杭州雄鹰水上运动器材有限公司注销。合并后,杭州飞鹰船艇有限公司的注册资本为2079.9515万元。杭州飞鹰船艇有限公司和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船艇有限公司承继。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,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。特此公告。
杭州飞鹰船艇有限公司
2017年3月15日

临安於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,请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合作社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。