

民间美食
东阳下深村民在晾晒“博士菜”。

东阳飘香 “博士菜”

◎记者许瑞英 通讯员韦春森 文/图



东阳下深村民在晾晒“博士菜”。

清明前后,除了花木扶疏、草长莺飞的自然景观,在东阳的下深村,家家户户房前屋后、晒场,甚至山坡上,还有一景颇为壮观,那便是“晒干菜”。此时,你若到村子里走一圈,浓郁的干菜香,扑面而来,令人忍不住下手抓一小撮晾晒着的干菜,便往嘴里嚼。

干菜,江浙地区多叫霉干菜,在博士之乡东阳,因为以前贫穷学子求学时带的最多、吃的

最多的菜便是霉干菜,便美其名曰“东阳博士菜”。正是得益于博士菜的美名,如今,东阳的霉干菜不仅香飘全国,还走出了国门。可别小瞧了这款其貌不扬的菜,在食客们的巧手下,它可以有无数种烹饪的方式,炒、蒸、煮、煲汤……可以搭配鲜肉、鲜鱼做美味荤菜,亦可以搭配新鲜蔬果做可口蔬菜,煲汤时加一些干菜提鲜又提味……

下深村是东阳市南市街道

规模较大的一个自然村。这里四面皆山,仅一条窄窄的马路傍村而过。由于山地多,村民习惯种植九头芥(又名雪里蕻),用来晒制农家干菜。据当地村民说,下深村的干菜作坊加工由来已久,“有这村庄开始,这里的人就会制作干菜了”,手艺代代流传,直到现在将农家干菜做成了村里的特色品牌。每年到了三四月间,外地客商都会陆续上门来采购霉干菜,成千上万斤的农家干菜便从这里销往各地,成为民众餐桌上的美味。

霉干菜的味道很大程度上取决于原材料——芥菜的品质。下深村民种植的是细叶九头芥,村民说它虽产量不及大叶品种,但制成的干菜味道更醇美。另外,该村地处深山僻壤,空气清新,水源纯净,菜地施的又是鸡粪、猪

栏肥等有机肥,因此,“下深干菜”特别环保。下深地势高,日照短,气温低,芥菜成熟期比平原来得迟,但“雨水”一过,这里就有村民开始上山收割九头芥。只要天气好,该村门前水塘的四五个埠头,便能看见菜农漂洗九头芥的忙碌景象。除了村里的水塘,傍村而过的小溪也是洗濯九头芥的天然场所。蜿蜒的小溪被水坝截成若干个水段,村民们将刚割的菜抛到溪里,洗好后就晒在溪旁的栏杆上,自然风干。

下深人晒制干菜是纯手工的土法作业,他们不用切菜机,不仅腌制时用的是原始的陶木盛器,连压菜封顶的石头都是从溪里找来的鹅卵石。每每到了腌制干菜的日子,下深村民的家门口都是腌制咸菜的小作坊。两条“四尺凳”架起一块偌大的

切菜板,切菜板下是一只箩筐或竹匾,旁边是陶缸或木桶,人手多的家庭实施“流水作业”;单干的,先集中把菜切好,然后进行腌制,分步进行;空巢或者孤寡老人家庭则采取互助合作形式,你家腌制好了再帮我家,邻里之间互帮互助早已默契熟稔。

下深村的干菜之所以远近闻名,除了原料好,村民晒干菜还有绝招,那就是“晒好的干菜,还要藏在酒坛或瓦罐里‘熏’一段时间,使干菜色泽乌亮,又提香又提味儿”。这些看上去黑得冒油的干菜,搭配上等的五花肉炒制,佐以姜片、白糖调味,待到霉干菜把油吸干后关火盛盘,肉的鲜香与霉干菜的咸香相互包裹,一道色香味俱佳的“东阳博士菜烧肉”便做好了。哎呀,光是想想,就能让人垂涎欲滴了。

家住西溪 吃在西溪

◎阿闽 文/图

不知道你们眼中的杭州西溪是什么,我认为西溪就是美食的一种——西溪是一尾鱼,一只虾;是一刀羊肉,一羽本鸡;是一株茭白,一根黄瓜;是一只油豆腐,一个干张结;是一撮茨菰儿,一吊马兰头;是一只油灯儿,一串臭豆腐……

河鲜是西溪的特产。因为水是西溪的魂灵儿。河港、池塘、湖漾、沼泽……西溪是水乡中的水乡。早在苏东坡任杭州“市长”时,就有“南柴北米,东菜西鱼”之民间谚语,“西鱼”就是指西溪、西湖所产之鱼。

西溪的饭馆里、住民家,本塘的鱼、虾、蟹、贝都是现捉活杀,即时烹,清、鲜、肥、嫩,原汁原味是西溪鱼菜的一大特色。

西溪农家早就有养殖牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅的习惯。禽畜们都以稻谷、杂粮、菜叶、青草等为美食,不急不躁地享受生活。所以它们长得结实,身体里还有许多氨基酸。

从前杭州的肉菜原料大多来源于西溪。五杭红烧羊肉、鳖蒸羊、汗蒸竹林鸡、荷叶粉蒸肉等,不但口味醇香独特、营养丰富,还有许多和皇帝有关的传说和故事。

而杭州居民的菜篮子里的许多时鲜果蔬也有不少是西溪货,那里自明代起就大量种植瓜果蔬菜。我在做了新西溪人后才明白,即使是今天的高楼代替了农田,只要有一点点泥土的地方就会有各种瓜果蔬菜在茁壮成长,四季常绿。尤其是新农村的那些农居房,屋前房后瓜棚豆架缭绕,一派生机勃勃的田园景象。

以隐逸、野趣而闻名的西溪,塘埂、田塍、缓坡一向就是野菜们聚会的天堂。春天一到,遍地的马兰头、漫坡的荠菜、大捧的胡葱,得天地之雨露阳光的滋养,“噌噌噌”地冒出地面,蓬蓬勃勃。西溪农家,哪一个孩子不认识数十种野菜?

虽然西溪一带发生了沧海桑田的变化,但野菜从来没有淡出过餐桌。时下,也时常能看到小区里有婆婆妈妈们带着小孩在认野菜,活色生香的生活情趣盎然而生。其实,大多数野菜不仅是餐桌上的佳肴,也是中医的疗疾良药。谁会拒绝好吃又健康的美味呢?

走在西溪河渚街上,一路上是油炸蚕蛹、麻花儿、棉花糖、芡实酥、清明团子、梅花糕……各种各样的风味小吃数不胜数。那里有不少西溪农家生活原生态展示馆,还有民间小吃展示区,有制作糍粑、花生糖、豆浆等表演,多多少少是对西溪原住民生活状态的一种还原,也能唤起人们对老西溪传统风俗的一些记忆。

如此津津乐道西溪的美食,许多人一定不服气:这有什么稀奇,我们家乡全都有!

但我要说的是,南宋建都杭州,北方大批名厨也云集杭城,南北名厨济济一堂,使西溪的菜肴除了有杭菜的江南风味之外,又平添了许多京菜的味道,形成了“南料北烹、口味融合”的“京杭菜肴”。这个你有么?

由浙江人民出版社2017年3月出版的《西溪的美食文化》这本书,不但告诉你正宗的西溪味道,而且教你如何烹调。该书作者王珍、郭建生为一对吃货。一个美食写手,一个美食编辑。一个小资情调,一个民工口味。他们走过了西溪的许多村子,吃过不少吃货和大厨,还拍摄了大量的照片……



厨艺品味

亚芳的亲情叫美食

◎王珍

奉化安岩的春天是漫山遍野的竹笋、高山新茶,溪沟边的水芹菜,田塍间、山坡上的马兰头、荠菜、蕨菜、草子、艾叶、荷花囡囡……亚芳把一派春色搬上了餐桌。

一声“安岩到了”,我们一窝人从弟弟驾驶的七人座车上蜂拥而出,急不可耐的心情,差点没卸了那扇车门。脚一着地,根本来不及和表哥表嫂打招呼、客套,一个个自由散漫地四处散开,寻着自己向往已久的高地撒野去喽。

有人去半山腰上的寺院上香许愿,有人跟着表哥表弟去掘笋,有人扛一柄锄头、铁耙摆个二师兄的POSE拍照,连八旬老娘都按捺不住兴奋,拿了一把剪刀,去挖野菜了。

尽情地放飞久困城廓的心灵,了却企盼了许多个日子的愿望,疯了一圈,虽然想掘笋的理想和很难掘到笋的现实之间的落差巨大,但心灵是无比的自由和快乐。累了乏了,肚子饿了,都若倦鸟归巢,走向表哥家大大的灶头间,一个个好像都知道田螺姑娘会做一桌饭菜在等候,那是因亲人们即使没有尝过也一定听说过表哥家的女儿亚芳的高超厨艺。

像个小脸盆般大大的白瓷碗装着满满的毛笋烤猪骨,摆在圆桌的正中央,那种香,那种鲜,肆意地撩拨着人的嗅觉和食欲。大大小小一伙人几乎没什么吃相好的,筷子挑、匙子舀,迫不及待地把粗壮的鲜笋往嘴里送,我被动作粗笨的先生溅了一脸的汤汁都来不及

责备他,嘴里塞了满口的笋,除了味觉亢奋着,别的功能瞬间退化。

席间一时有些冷场,人人只顾一门心思地大块吃笋烤肉,肥厚丰润的笋体里饱含着春天的味道。鲜嫩肥美爽口,传说中的“素食第一品”“尝鲜无不道春笋”,此刻在我们的口舌间是一种真实的存在。笋的味道彻底地征服了我们的味蕾。当看到碗底被无情地裸露时,“还有吗”是不谋而合的异口同声。

可爱的亚芳早有准备,吃过她的烤笋的人哪有不讨添头的?又一大碗烤笋上桌,又一次遭遇蚕食。

空碗撤下后,才关注到红红绿绿、明媚鲜艳的一桌菜肴,都因被笋抢走风头而曾经备受冷落。这个时候,端正态度重新审视,发现除笋之外,不错错过美食依旧有太多。糯米蟹,一点点绿葱下是红壳梭子蟹,再下层是白白的糯米饭,绿红白,配色先夺人目光。姜葱炒过的梭子蟹和拌入了火腿、玉米、嫩笋尖等料的糯米饭蒸在一起,糯米饭的清香和梭子蟹鲜美相互糅合,梭子蟹每一口都是丝丝缕缕的香糯鲜美,糯米饭则浸润着蟹、火腿和各种时蔬的鲜香,直白地说,是好吃得停不下来。号称不爱吃糯米饭的先生直接把盘子清空了,说,这不是一般的糯米饭!

天菜炒蛏子,清香笋碎马兰头,玉米粒、松子、莴笋丁、胡萝卜丁炒的素什锦,还有白虾、蚶子、皮皮虾,等等,一桌山珍海味的最完美组合。每一道菜都不想错过,我们一个个捧着肚子嚷嚷

“吃撑了”,手中的筷子却一直舍不得放下。老妈还在那儿像个孩子一般地追问,还有没有烤好的笋可以让我们带走?在美食面前谁也无法假装斯文!

以辈分来说,亚芳是我的侄女,但我一直把她当作良师益友,因为她是讨教厨艺的偶像。虽然在现场这种极好的学习机会我没有好好珍惜,但亚芳还是趁着忙碌做菜的间隙告诉我一些秘籍:食材一定要新鲜,如安岩山上新鲜挖来的蓝壳白玉笋,我表哥种在高山上的有机玉米、宁波地区特产的天菜心、来自东海的透新鲜的海鲜……除此,食客的配合也很重要——也就是不能像我们这样,约好的吃饭时间不能由于贪玩而迟到,因为有的菜要趁热吃,有的菜要现做现吃,稍一耽搁就会疲软、走味。看来,要做个好厨师,先要做合格的吃货开始。

一向以“一般”“还行”作评语的先生也改了“话风”,回来兴奋地跟同事吹牛,安岩这个地方太有趣了,有那么大的毛笋,有清香四溢的高山绿茶,有山青水碧碧……说得同事心痒痒的,向他讨毛笔,说咸笃鲜(咸肉炖鲜笋),那味道真是要命的诱人哦!

先生立马打电话让我手下留情,留一棵毛笋给同事,但还是迟了,带回家的一大麻袋的笋早被老爸老妈剥掉、煮熟了!偷偷地说一句,无论老妈如何煮,那味道真的无法和亚芳做出来的比哦!看来向亚芳学厨艺的大事,绝对不可以说过算数!

王国平 总主编

西溪的美食文化

王珍 郭建生 著



招标公告

杭州全程健康医疗门诊部有限公司现就2017年供应室设备进行招标,欢迎符合条件的供应商前来投标。

一、招标内容:

序号	招标项目	数量	序号	招标项目	数量
1	脉动真空高压灭菌器	1	11	清洗喷枪	1
2	台式脉动真空灭菌器	1	12	洗眼器	1
3	全自动清洗机	1	13	器械检查打包台	1
4	医用干燥柜	1	14	器械检查放大镜	1
5	水处理系统	1	15	平板货架	2
6	医用封口机	1	16	器械柜	1
7	快速生物监测阅读器	1	17	内镜清洗工作站	2
8	超声波清洗机	1	18	超声清洗机(内镜清洗室用)	2
9	清洗工作台	1	19	内镜储存柜	2
10	污物清洗槽	1	20	内镜转运车	2
			21	全自动内镜清洗机	见标书

二、投标人要求:

1. 具有独立承担民事责任的能力;具有良好的商业信誉和健全的财务制度;具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

三、报名资料:

请于2017年4月12日至4月14日(节假日除外),每天上午10:00到下午16:00携单位介绍信、营业执照、经办人身份证件、类似业绩证明、代理供应商须提供制造商授权书原件及复印件(提供的资料均需加盖公章),参加报名。

四、联系方式:

招标人:杭州全程健康医疗门诊部有限公司

报名地址:杭州市江干区景县路9号西子国际写字楼B座602室

联系人:陈璐

联系电话:0571-81336322

地址:绍兴柯桥区兰亭镇山下村委张公路以北 邮编:312000

绍兴柯桥白哈巴进出口有限公司清算组

2017年4月12日

治疗膝关节病 民间有妙方

仙草骨痛贴特别针对膝关节退变、骨质增生、滑膜炎、半月板损伤、骨性关节炎,连续在杭州畅销13年,品质值得信赖,迎五一感恩回馈新老顾客,见报三日内买6送2,买10送5,买20送15。
我国50岁以上老人,大都忍受着膝关节疾病的折磨,很多人变得步履蹒跚,上下楼关节疼痛不敢使劲,久坐站起关节僵硬不能伸,严重者关节积液、肿胀甚至变形,有的人不得不拄拐杖,许多人认为上了年纪就这样,其实这是一种病,但由于关节软骨退变引发关节疼痛病造成的。然而软骨层属无血管组织,常规治疗手法难以见效,有些患者最后不得不面对做手术换关节的风险。【仙草骨痛贴】专门针对此类问题研制而成,依据“人间有神病,地上就有一种草”的中医理念,配方大创采用,巧妙运用多种云南高原野生纯中草药,它特别创用了现代生物低温萃取技术提取,有效成分直接进入组织深部发生连锁反应,逐步解决关节疼痛。专门针对关节退变继发囊肿、骨质增生、髌骨软化、半月板损伤等引起的疼痛,久治不愈的患者用后常常出人意料。一个疗程根据轻重程度需要8-10盒。
健康专线:杭州上城区:0571-87527616 西湖区:0571-81336322 专营地址:杭州市清江路198号清江大药房,西湖区:文一路132号神州大药房,市区免费送货,外地免费邮寄 货到付款。

中国体育彩票排列5第17093期开奖公告

开奖日期:2017年4月10日

本期销售金额:9,744,452元

本期开奖号码:5 8 0 2

本期中奖情况

等级	中奖注数	奖金数	总奖金
----	------	-----	-----