

“傻辣辣”卤味就是不一样



■通讯员汪蕾 记者许瑞英

在前不久公布的2017“金华好人”名单中,河南汉子赵东辉因勇救落水男子而入选。然而今天,我们可要介绍的并不是他见义勇为的“硬汉”品质,而是他的“卤味店”。

半年前,赵东辉夫妻俩在金华

老农贸市场官桥路63号开了一家名为“傻辣辣”的卤味店。这里的卤味用新汤卤料,拒绝过夜老汤,打破了人们印象里卤味重口味浓汤的概念。为了这个秘方,夫妻俩可是苦苦“求”了两年。

这家夫妻俩小本经营的卤味店,店面虽不大,却是金华吃货群

的伙伴们闲来聚餐的温暖小窝。

做美食要有“傻瓜”精神

以前,赵东辉夫妻俩从事的是设备供应的行当,接触最多的就是一些大型养殖场。

“可能也是这样的关系,让我对食品原材料供应更了解,对食品品质也更讲究。”赵东辉说,现在肉类确实多含催熟剂,这让他觉得吃的不大放心。“所以我自己烧菜,就特别注意食材。”这也是卤味店以“傻”为名的原因。赵东辉说,用最傻的办法才能做出真正的好东西,这和做人一样,掺不得一点假。比如,他们处理一个鸭头要花五六分钟时间,先是剪开喉管手工清洗,还要拿高压喷枪冲洗。

用两年时间“求”得秘方

别看这个大老爷们“糙”得很,烧起菜来卤料甚至还用上了计时器;而大嫂包饺子也很有一手,他俩的晚餐就是自家卤味和荠菜馅儿的饺子。

这“傻辣辣”卤味的秘方,是夫妻俩从河南老家“求”回来的:“第一次吃这种卤味就觉得特别,不是在连锁店,也是小小的家庭店。老板是一个年轻人,我一尝就觉得他家东西不一样。”怎么个不一样法?赵东辉说,这特别之处就在于卤汤。在传统概念里,卤味要的是浓汤老料,这样才能入味。但这家小店总是清汤寡水的颜色,味道却能做到鲜胜老汤,“这方子也是老板试了很久摸索出来的,而方不外传也是人之常情。”

一开始,赵东辉找了很多熟人牵线搭桥,对方怎么也不肯泄密。老赵倒没放弃,想着用诚意打动。于是,年年回老家,背着火腿、酥饼这些特产,上门拜访成了必修课。两年多时间过去了,对方被他的诚意打动,终于传授了秘方。“有了方子才知道,这新汤的卤水成本是一般版本的五六倍。一锅汤煮了又煮,看似浓汤好味,实际里面杂质多;新汤就以盐为主,一锅出炉立马换汤。”赵东辉说。

小卤味有大讲究

小小卤味店,讲究的除了汤底,最特别的还在一口小小的净水池。在老农贸市场这家小店,整体装修不过五六万元,而这个并不起眼的净水池就花了1万多元。“这个净水池是进口去杂质除残留的,你看,不一会这水就能从清到浑。”赵东辉说。

大嫂说,一开始老伴说要花1万多元买净水池,她觉得丈夫疯了。最终,大嫂没拗过老伴的坚持,“现在看看挺值,高科技能洗出手洗不干净的。”

食材好、味道好使“傻辣辣”卤味渐渐有了名气,连宁波、东阳、义乌都有了粉丝,就冲着“傻辣辣”的独家鱼肚、冰与火之虾、鸭板肠、海苔豆腐而来。这里的鱼肚是深海大洋的,虾从南美空运,海苔豆腐暗藏玄机。这些原料,赵东辉是通过杭州、福建等地的进货商购买。

有机会去金华,不妨去“傻辣辣”尝个鲜呗!

健康饮食

冬吃坚果好处多

■记者王艳

冬季天气寒冷,人体需要摄取更多的蛋白质和脂肪来抵抗寒冷。坚果性味偏温热,其他季节吃比较容易上火,冬季适度地多吃一些坚果反而有好处。炒菜时加把坚果,或是作为餐间零食,都是不错的选择。

研究发现,坚果中特别重要的营养素包括维生素E、多种B族维生素以及铁、锌、钙、镁等各种矿物质,还有一定含量的蛋白质。这些物质都有利于人们在冬天抵抗严寒。

其中,钙与人体的产热能力有一定关系,而维生素E对于保证顺畅的血液循环是有益的。当人体自身的产热能力强,血液循环好的时候,人体往往不容易发生诸如手脚冰凉的情况。

坚果的脂肪含量从40%~80%不等,冬天人们不爱动,吃坚果会不会导致发胖?专家表示,冬季吃坚果后发现长胖了,原因是没有吃对。建议将吃坚果的时机放在用餐的时候,或者两餐之间。

亲情美食

老妈做的豆腐羹

■许诺文/摄

老妈有好几样拿手菜,豆腐羹就是其中之一。

要做出一碗好吃的豆腐羹,原料好是前提,以卤水老豆腐为佳。

元旦回家,一进院子就看到门前摆着那些做豆腐的老家伙。老妈喜欢自己手工磨豆做豆腐,但随着年岁渐长,已有些力不从心。所以,如今只有过节放假,小孩们都回去她才会做豆腐。

老妈虽已古稀之年,厨房里的活,不管是刀工还是手法,倒是越来越纯熟,自己还摸索出了好多“小理论”。

譬如,切豆腐,她拿起豆腐不像我们放在案板上切,而是摊在手上。如果是烧青菜豆腐汤,横竖划几道就可以入锅。如果是煎豆腐,她会把一整块豆腐先均匀分成三份,再横竖划几刀。每次见她老人家这样“操作”豆腐,我总要捏把汗,毕竟是磨得锃亮的钢刀啊!老妈倒是驾轻就熟,做得行云流水。老妈说,这样切是因为豆腐软糯,放在砧板上难免会粘。

再比如切冬笋,老妈也有讲究。冬笋的尾部一般组织比较致密,就先竖着切片,再横过来切丝、切丁。这样切,吃的时候即使是尾部也会很鲜嫩。

老妈做出来的豆腐羹,之所以让我觉得好吃,除了食材以外,我想还是因为她用了心。

柯桥“食阁”开门迎客



日前,绍兴柯桥“食阁”开门迎客,里面干净敞亮的用餐环境,琳琅满目的各地美食,吸引了众多市民。

一直以来,柯桥城区小餐饮油烟直排马路、污水随意倾倒、门前设摊烧烤等问题突出。“现在消费者对用餐环境的要求日益提高,这也促使了小餐饮的改造升级。”柯桥区域投资集团负责人表示,把所有的小餐饮集中在一个区域,

钟伟、沈潇 摄影报道

吃了乌狼鲞,读书琅琅响

特色美味



■王珍

我的学生时代,每次因为学习成绩好得到嘉奖时,都会念及外婆的恩情,因为在我上学的第一天,外婆特意为我做了一道菜——乌

有时,美食包含的祝福,甚至会影响人的一生。

狼鲞,外婆一边把美味的鲞剥去刺,用筷子夹到我的碗里,一边慈爱地说:“多吃几块,吃了乌狼鲞,读书琅琅响。”

乌狼鲞,是宁波的一道特色名菜。乌狼鲞就是河豚鱼干。

也许是河豚鱼鲜美无比吧,所以才会有“冒死吃河豚”。苏东坡就曾写过“蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”的诗句。

每年清明前后是河豚鱼旺发时节,喜欢吃河豚鱼的渔民就会前去捕捞。

鲜鱼多吃不完时,有经验的渔民会将河豚鱼从背部剖开,经过特殊处理,除去

有毒部分,将鱼肉在水中反复漂洗后,撒上海盐,然后放在烈日下暴晒,就腌制成了硬邦邦的状如树皮的乌狼鲞。

光是乌狼鲞,吃起来干巴巴的

并没有什么滋味,但一旦与五花肉放在一起烹饪,那就是绝配喽。

狼鲞烧肉。外婆一边把美味的鲞剥去刺,用筷子夹到我的碗里,一边慈爱地说:“多吃几块,吃了乌狼鲞,读书琅琅响。”

我外婆是这样做的:先把乌狼鲞放在明火上快速烤一下,这样可以

把鲞皮上的小刺去掉,然后把乌狼鲞同毛笋干浸在水里泡软,再洗

净切块,同五花肉一起放在砂锅中,然后加入绍酒、酱油、糖等,放

在柴灶上,用文火慢慢焙。

焙类似红烧而又非红烧,焙出

来的菜调味料深度渗入食材,食

材原味被浓缩,水分被适量抽离,非

常入味。乌狼鲞焙肉,鲞鲜融合着

肉香相得益彰,散发出令人垂涎的

鲜香。原本硬邦邦、干巴巴的鱼

鲞,经过长时间的焙制以及五花肉

油脂的充分滋润,鱼的所有生机和

鲜活被唤醒。鱼、肉的鲜香味,加

上毛笋的山野之鲜,山珍海味陆地

鲜,相互交融、渗透、提鲜,使整道

菜肴点合一的美食,只需用天菜

心、年糕,加酱油、糖、盐一起焙就

搞定。菜肴香飘鼻,年糕软糯,是很

有亲和力的祝福美食。

我过去只在过年时烧出来招待客,或是在女子做产时用来进补的。

而吃乌狼鲞善读书不知道是不是疼爱我的外婆的独创,反正在有外婆相伴的每一天,我都会得到各种祝福。我一直记得外婆烧的乌狼鲞烧肉鲜香无敌,也一直记得外婆的话,常常拿着语文、外语课本大声朗读。

焙,是宁波人烧菜的主打手法。

荤素勿论一概焙之,如,乌贼(墨鱼)大焙、葱焙鲫鱼、焙芋艿、大头(苤蓝)焙萝卜、焙菜年糕等等。

其中,焙菜年糕是一道做法简单的

宁波特色美食,新年前后,宁波人家的

女儿或是媳妇都会做焙菜年糕来应景,预示着来年步步高。

这道菜点合一的美食,只需用天菜

心、年糕,加酱油、糖、盐一起焙就

搞定。菜肴香飘鼻,年糕软糯,是很

有亲和力的祝福美食。

本公司(杭州比尔道夫科技有限公司,统一社会信用代码为91330103067854940U(1/1))不慎遗失由杭州市下城区市场监督管理局2016年12月05日核发的营业执照副本,声明作废。

本公司(杭州云隐资产管理有限公司,统一社会信用代码为91330183MA28UM6D6F)不慎遗失由杭州市富阳区市场监督管理局2017年07月03日核发的营业执照正副本,声明作废。

临安晟机械维修部,统一社会信用代码为92330185MA28LJND7B不慎遗失由杭州市临安区市场监督管理局2017年1月19日核发的营业执照正副本,声明作废。

遗失2017年02月23日由金东区市场监督管理局核发的金

华市金东区凯伦图文社营业执照正副本,统一社会信用代码为92330703MA28PN5M9K,声明作废。

遗失2016年03月22日由金东区市场监督管理局核发的金华市金东区多伦商贸社营业执照正副本,注册号330703630053179,声明作废。

遗失2015年10月23日由金东区市场监督管理局核发的金华市五星广告有限公司营业执照正副本,统一社会信用代码为91330703147313140H,声明作废。

遗失2012年08月23日由金东区市场监督管理局核发的金华市华洲超市社坛头村连锁店营业执照正副本,注册号33070364000339,声明作废。

杭州申井电气有限公司不慎遗失由杭州市工商行政管理局2005年04月23日核发营业执照正副本(执照号码3301032006836),声明作废。

杭州申井电气有限公司不慎遗失税务登记证正副本(税号330103749454768),声明作废。

本公司(杭州比尔道夫科技有限公司,统一社会信用代码为91330103067854940U(1/1))不慎遗失由杭州市下城区市场监督管理局2016年12月05日核发的营业执照副本,声明作废。

本公司(杭州云隐资产管理有限公司,统一社会信用代码为91330183MA28UM6D6F)不慎遗失由杭州市富阳区市场监督管理局2017年07月03日核发的营业执照正副本,声明作废。

临安晟机械维修部,统一社会信用代码为92330185MA28LJND7B不慎遗失由杭州市临安区市场监督管理局2017年1月19日核发的营业执照正副本,声明作废。

遗失2017年02月23日由金东区市场监督管理局核发的金

华市金东区凯伦图文社营业执照正副本,统一社会信用代码为92330703147313140H,声明作废。

遗失2016年03月22日由金东区市场监督管理局核发的金

华市华洲超市社坛头村连锁店营业执照正副本,注册号33070364000339,声明作废。

杭州申井电气有限公司不慎遗失由杭州市工商行政管理局2005年04月23日核发营业执照正副本(执照号码3301032006836),声明作废。

杭州申井电气有限公司不慎遗失税务登记证正副本(税号330103749454768),声明作废。

杭州欣利工艺绣花有限公司不

慎遗失由本公司股东(出资人)已决定解散本公司,请债权人自接

到本公司书面通知之日起三十日内,未接到通知书的自本公司公告之日起四十日内,向本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。

杭州欣利工艺绣花有限公司注

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

到本公司书面通知之日起三十日内,未接到通知书的自本公司公告之日起四十日内,向本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。

杭州欣利工艺绣花有限公司注

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

到本公司书面通知之日起三十日内,未接