

向有笋的地方出发

■王珍

春夜，亚萍夫妇从桐庐蓝杜鹃庄园回城，特意从我家门口绕了一下，卸下一堆新鲜的笋和九头芥。我拍了照片晒在朋友圈，早已睡下的老娘见了，居然立马起床冲进厨房，对着笋、菜哈哈大笑：“肉骨拙的乌头啊！明朝芥菜烧笋。”瞬间，宁波特色的笋菜香氤氲凝结于家中。

老娘口中的乌头是一种肉质厚笃笃的乌壳笋，纤维细腻、鲜爽甜脆，口感极佳。

半夜谈笋，还啧啧称赞“味道交关赞”，我一下子明白了一个道理：原来，我们大家热衷的点赞源自笋的魅力。

我们常常说有一类人“臭味相投”，其实，好朋友又何尝不是口味相同的人哟？所以一个晴好的春日，朋友可儿发出邀请：“去

我安吉山川的姑姑家吃农家饭吗？”瞬间群情兴奋，近十名兄弟姐妹们扔下一切事务跟随可儿奔向竹乡，至少有一个理由是共同的——听见漫山遍野的雨后春笋在呼喊。

车停在山乡的一间农家小院前，可儿姑姑早就像一枝烂漫的山花般“开”在门前。一进院门就闻到空气中弥漫着竹笋的清香和咸肉的醇香。多么熟悉的腌笃鲜，浓郁的春天味道！

循着鲜香味来到一间披屋，只见屋中央一只煤饼炉上坐着一只巨大钢精锅，大到像当年被司马光砸破的缸一样。一锅的鲜笋加咸肉，已经炖得鲜白的汤在文火上发出“笃笃笃”的沸声。谁也架不住垂涎欲滴啊，反正我是连看山看水的心绪都没了，只等那锅腌笃鲜上桌。

每次吃饭都极喜欢坐在好友

影音边上，她总是关照有点挑嘴的我的口味。吃笋的时候尤其是，因为最爱笋部头那种粗纤维的嚼劲，而我则更喜欢嫩笋尖。不过在可儿姑姑家，笋的老部头几乎为零，早被大刀阔斧地斩掉了。这很让婴音等喜好笋部头的人可惜。虽然我早就把自己的胃撑成了一片茂盛的“竹林”，但在离去的时候依旧是难舍难分。

像往年一样，清明节我们又要去宁波奉化安岩的表哥家玩，跟着在竹山边长大的表弟善军去挖笋是必须的程序。“黄泥拱”是一种好品质毛笋的乡间叫法，形象生动，因笋体于黄土层下深藏不露，寻找难度很大，只有善军这样的竹乡人才能慧眼识得。在我们看来毫无端倪的竹林间，善军的一锄头下去总有一株或者一窝笋出土。

记得我曾经发现一株才露尖角的笋，兴奋尖叫。不料善军过

来，一脚踢翻：“介货，没趣相。”这句奉化话的意思是“对这货色没兴趣”。因为“黄泥拱”的笋尖一出土壤，受光照，易绿，肉质变老，口感差。

刚刚出土的笋，清香、鲜嫩、脆爽，是春季尝鲜不可或缺的珍品。厨艺精湛的侄女亚芳一定会从忙碌的茶山下来，洗手作羹汤。每次都是一桌子的山珍海味，洋溢着浓浓的好客热情。其中的油焖笋、毛笋烧肉、笋碎马兰头、文武笋等各种笋羹，一定是上一盘光盘一个。还总是免不了有人咂着舌头问一句：“灶头里还有吗？再去盛一盛？”

老娘毫不掩饰地吃着碗里的笋，常常吵着要去吃采茶工们的大锅饭，其实她的用心昭然若揭，就是抵挡不住那一大锅的笋烧咸齑。说到笋烧咸齑，也算是安岩这个地方的特色菜

了。每到这个季节，家家户户都会用大铁锅把新鲜挖来的毛笋和自家腌的咸齑一起烧，满山香的笋咸齑香。

吃不完的笋烧咸齑就摊开在竹匾上，趁着日头好的时光晒成笋干菜。做笋干菜烟熏肉，堪称“塞饭榔头”。老娘常常吐槽弟弟，小时候会悄悄藏一把这种笋干菜于枕头下，在夜深人静时摸出来当零食吃。由此看来我们今天常常从超市里买的笋干豆、笋干花生之类的消闲果儿，就是我弟弟开发的！这个无脑吃货，怎么没想到去申请个专利呢？

春笋季短暂，要抓紧时间向有笋的地方出发，才不算辜负时令。因为在这个季节，笋是无坚不摧的诱惑，挖笋就是踏青的主题。若问这个季节谁最幸福？答案一定是一非那些在竹山旁有亲朋好友者莫属！

传统美食

上虞特色 笋干菜

■记者许瑞英

每年清明回上虞，总能收到左邻右舍送的回乡货——“笋干菜”。

“笋干菜”是上虞地区的特产，不同于浙江其他地方的霉干菜，大都以“九头芥”菜腌制晾晒而成。上虞笋干菜的特色是，除了芥菜，另外还加了毛笋干。

清明是多雨的季节，却也是晒制笋干菜的最佳时期。

“春雨贵如油”，毛笋在春雨的滋润下，破土而出。这时候的毛笋壳薄、味甜、肥而白嫩，以黄芽头居多，特别适合晒笋干菜。

在阳光明媚的好天气，几乎家家户户上虞人的阳台、屋檐、空地，甚至在乡村路边，都会晒上笋干菜，看上去别有一番韵味。

晒笋干菜是一项工序复杂，也相当消耗体力的活。

笋干菜口味的好坏，首先取决于咸菜的腌制。新鲜的芥菜要在太阳下晾干、闷黄再切成小段，放入大瓦缸中腌制，10天左右即可晾晒。

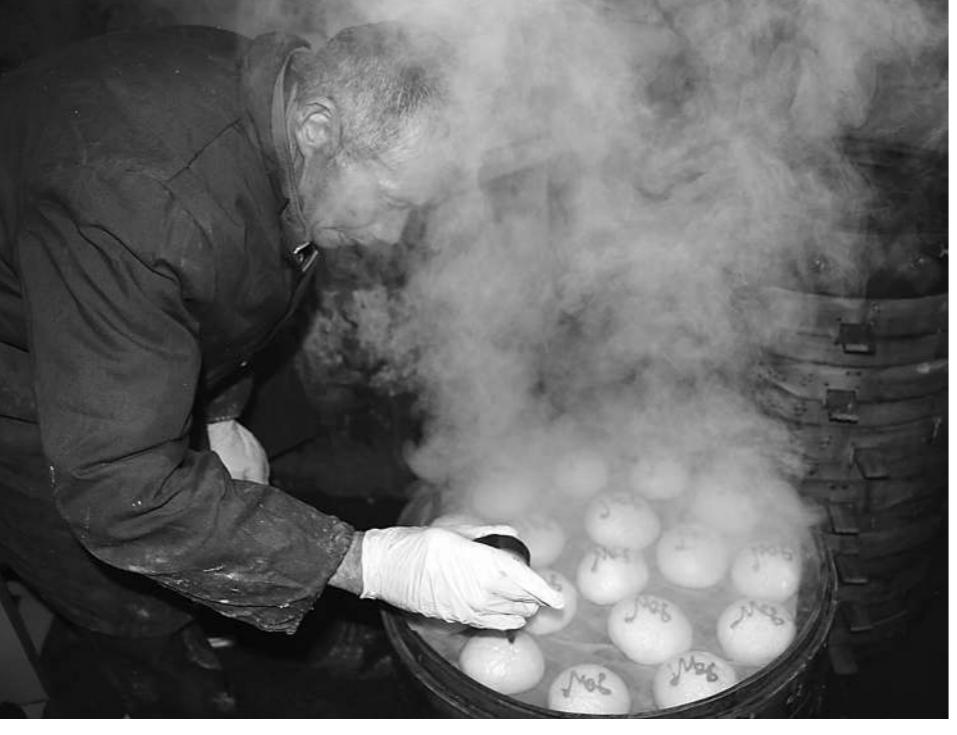
刚从山上掘来的毛笋，剥去外壳，洗净切成1厘米厚，5厘米长，2厘米见宽的笋片，放入锅里煮熟。在此过程中，还要加入适量的腌咸菜继续煮15分钟即可出锅。

把煮好的笋干菜摊放在竹匾上置于太阳下暴晒，太阳猛烈的话，一般连续晒4天即可。此时的笋干菜香味醇厚，风味独特。

笋干菜是上虞一带传统的特色菜，也是纯手工无污染的环保绿色食品。笋干菜是低脂肪、低糖的菜系，吃法也很多，最有名的当属笋干菜扣肉，猪肉香醇笋干菜咸香。这可是上虞人饭桌上的美味佳肴。

当然，笋干菜还可以煮土豆、黄瓜、老鸭等；烧米线的时候，也可以抓一把笋干菜放汤汁里煮，那滋味真是不错。

“消灾”馒头春来俏



不久前，笔者在武义县俞源乡俞源村仙华农家乐看到，这里的负责人俞仙华正和几个叫来帮忙的亲朋忙着做“消灾”馒头。只见每个馒头头上都用“洋红”写上了“春”字，很是喜庆，吸引了众多的游客和附近村民前来购买。

俞仙华说，从小她就看着大人们做“春”字馒头，随着旅游的开发，10多年前她都做些销售，深受游客们的喜爱，每天能够卖掉近300斤麦粉做的馒头。以前，村里有人外出求学、工作等，家里都会做这种馒头叫其带上，有消灾、避邪的意思。

俞源村的馒头与其他地方不同的是，每个馒头上面写着一个红红的“春”字，里面还裹着一团糯米，和麦粉时加一点自酿的甜酒酿，所以吃起来一股米酒的味道。

王东方 摄影报道

民间美食

文成白落地

■记者许瑞英

第一次喝到“白落地”茶是在文成县组织的“康养旅游”推介会上。

一个干净透明的玻璃水杯，水中摇曳着几株不知名的绿色植物，连根带叶，清澈碧绿，外加几颗鲜红欲滴的枸杞。那植物看似柔弱无骨，轻轻摇晃，它在水中四处游走、缠绕，绿得沁人心脾又纤尘不染。也只有大自然才能把这鲜红和翠绿搭配得如此妥帖，将

杯子捧在手心里，让人仿佛捧住了春天，更不忍心把它喝下去。

邻桌的一位女孩告诉我这是一种草药，还特地在纸上写下了它的名字，叫“白落地”，据说有清凉、解毒的作用，是文成乡间田野随处可见的草药。

“白落地”，分明绿得惊艳，偏偏没有一个“绿”字。

入口后，是一股清淡、润滑的滋味，微微有一点涩，似乎还有些许泥土的气息，若不是细细品尝，

很难辨别出来。

后来上网查了白落地的信息，学名叫“铜锤玉带草”。其果实带点黄色如铜锤，根有点透明如玉带，是多年生常绿草本植物。在文成，村民们常用它来炒菜吃，“白落地温蛋”就是文成地区的一道名菜。

白落地泡水喝清热去火，民间偏方还常用白落地来治疗风湿疼痛、跌打损伤、妇女病等。

喉咙痛上火了，泡一壶白落地喝几天；

小孩子磕磕碰碰伤到了，采一把白落地捣碎了敷一敷……在文成，白落地仿佛就是乡野村民们“万金油”。

据说，白落地种植过程中不能施化肥，也不能打药，得依靠人工除草，管理上比较繁琐，也因此成就了其绿色无污染的特性。每年的4月至6月，是白落地盛产的时候，售价在五六元一斤，过年的时候可卖到30元一斤。这个季节去文成的话，不妨尝尝鲜。

亲情美食

又到清明吃粿时

■许诺

妈妈来电话说，做清明粿的材料都准备好了，就等我们放假回去，拌上米粉蒸一蒸就有得吃了。

“绵绵”是做清明粿最主要的原料，在我的老家，它还有一个很形象的名字——“青”。小时候，每年清明节前，妈妈都会给我们一个竹篮，让我们到田埂边、荒地上采摘鲜嫩的“绵绵”。

这是一种长相特别可爱的植

物，细长的叶片，表面还有一层白色绒毛，摸上去柔嫩绵软，会开淡黄色的小花。

要知道“绵绵”这种植物，外表与它的名字一般绵柔，但组织却非常坚韧。放在石臼中，要用木槌捶打一番才会出汁。出汁后再连连菜带汁，放入按比例调配好的糯米和粳米粉，先用手揉成团，依据干湿程度加入适量的水揉匀成面团。

接下来，再换上几十斤重的石榔头(或者叫石头锤子)不停地捶打。旁边还要有一个人当助手，在

糯米粉团上和石臼上不时地撒一些干粉，防止粘住石头锤子。这个过程中，还要翻动粉团，均匀捣遍整个糯米粉团。这样的捶打大约要持续15至30分钟。

没有石臼的话，也可以在锅里揉透揉匀，最好是用木榔头捣砸，或者直接放进料理机搅打成泥，再拌上米粉，也是同样的效果。

总之，要捣到最后基本看不到“绵绵”的渣子，全是绿色的粉团就好了。

接下来将捣好的面团，摘成一小块一小块，均匀平铺在蒸屉上蒸熟，然后再取出，趁热揉成面团。

如果喜欢吃的，里面包上芝麻红糖，香甜软糯；喜欢吃咸的，包上香菇、笋丝、肉丝、腌菜等制成的馅，做成绿色的大饺子，咬一口，那种属于春天的味道在唇齿中绵延，直沁到心田里。

为了保存时间长，妈妈每年都

会留一部分不蒸熟不包馅的给我带回杭州，放在冰箱的速冻箱里。这样，想吃时就可随时做，很方便。

龙游农商行：为金融消费保驾护航

为增强金融消费者的风
险识别能力、自我保护意识，
充分展现龙游农商银行开展
消费者权益保护工作的主动
性、创造性，近日，该行在制
度、宣传、服务上三力齐发，深
入开展金融消费维权活动。

完善制度流程，构建消
保运行机制。该行成立金融
消费者权益保护工作办公
室，设立专职岗位负责日常
管理与联络、协调与监督。
同时，在总行设立消费者权
益保护学习基地，在支行设
立“金融消费者权益保护站”；
建立与该行组织架构、经营
规模和业务性质等相匹

配的消费者权益保护制度体
系，修订完善相关管理制度，
为全面落实金融消费者权益
保护工作提供保障。

重视宣传教育，营造诚
信消费环境。该行紧紧围绕
“权利 责任 风险”为主题，
坚持网点宣传为主阵地、自媒
体宣传为新阵地，丰富宣
传渠道，拓宽受众层次。该
行基层网点LED显示屏滚动
播放宣传标语；各营业网点
设置宣传专区，在醒目位置
公示投诉电话；在主要营业
网点内设立金融消费者投诉
咨询台，通过进社区、进校
园、进工厂、进农村，组织骨

干力量解答金融消费者的咨询。

提升网点服务，不断满
足客户体验。环境提升舒
适舒心，合理优化营业场内部、
外部环境，配备爱心专座，增设
无障碍通道、无障碍停车位；
功能提升得人心，调整营业
功能区域，增设公众教育区，
完善便民服务区，开辟儿
童娱乐区；为增强客户体验，
安装纸硬币兑换机、反假币
智能宣传机、多媒体POS机等
机具；设置绿色通道，大堂
经理灵活安排残疾人优先办
理业务，满足特殊消费者需
求。 杨梦怡

遗失 2015年04月03日由金东区市场监督管理局核发的金华市金东区童子发便利店营业执照正本，注册号330703630029866，声明作废。

遗失 2014年08月22日由金东区市场监督管理局核发的金华纸业有限公司营业执照正本，注册号330703000067910，声明作废。

绍兴瑞联投资管理有限公司不慎遗失由绍兴市越城区市场监督管理局于2016年04月21日核发的营业执照正副本，统一社会信用代码:91330600323468393T，声明作废。

金华市金东区时代五金锁具商行遗失2014年03月31日由金东区市场监督管理局核发的营业执照正副本，注册号330703640020438；以及遗失公章一枚，声明作废。

浙江名妆化妆品有限公司减资公告

经本公司(统一社会信用代码 9133070056289623K)董

事会决定：本公司认缴注册资本从300万元减至100万元。

请债权人自接到本公司通知书之日起三十日内，未接

到通知书的，视其为没有提出要求。

浙江名妆化妆品有限公司

2017年04月05日

杭州泰盛汽配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

到本公司通知书之日起三十日

内，未接到通知书的，视其为没有提出要求。

杭州泰盛汽配有限公司

2017年04月05日

声明作废。

杭州泰盛汽配有限公司

2017年04月05日

声明作废。