

4道“萧山至味”入选“全省十佳”菜品系列

本报讯(记者 童宇倩 通讯员 王方正)近日,2023“味美浙江·百县千碗”全省菜品系列挑战赛“十佳”名单公布,萧山4道美食菜品上榜,分别为萧山境庐鱼头皇、越王东坡鸡、油墩儿萝卜丝饼、萧山土参。

2023年以来,省文化和旅游厅先后举办了“味美浙江·百县千碗”全省豆腐、鱼头、名小吃、名点心、家禽类、水产类、蔬菜类等菜品系列挑战赛和美食讲解大赛,不断擦亮浙江美食文化“金名片”。其中,萧山境庐鱼头皇获鱼类菜品十佳,越王东坡鸡获鸡肉类菜品十佳,油墩儿萝卜丝饼获饼类十佳,萧山土参获萝卜类菜品十佳。

萧山境庐鱼头皇,由杭州钱江渔村餐饮集团有限公司的王长伟精心研发。鱼头皇,选用的是一条湘湖里捕捞上来的八斤重的包头鱼,用湘湖山泉水及洋葱、胡萝卜、京葱、红椒、青椒等十多种蔬菜精制而成。出锅前,会放虾滑和节瓜点缀。该菜品在全国获得多项金奖,相关视频抖音播放量达到了8000多万,钱江晚报、阿六头等多家媒体参与报道。

杭州跨湖楼餐饮有限公司的越王东坡鸡,也是萧山“老底子”的味道之一。相传,春秋末期吴越争霸,越王城山地势险要为兵家必争之地,是越国重要的军事城堡。有一天,厨子突发奇想把剩余的红烧肉和土鸡烧在一起,越王吃后赞不绝口,并嘉奖了这位厨子。从此,越王征战中,每次战捷庆祝,此菜都必不可少。后越王称霸天下,此菜流传至民间,根据老一辈口中的传说经改良,以东坡肉和家养鸡共烹,香嫩酥烂,并取名为“越王东坡鸡”,成为湘湖的一道名菜。

油滋墩头的别名有很多,比如萧山人熟悉的叫法是油墩儿。油墩儿是杭州传统小吃,具体“传统”到哪个朝代,并无记



载。做好一个油墩儿并不容易。面糊要调得不干不稀,均匀顺滑。萝卜丝要切得长短粗细一致,水分保存得不多不少,吃起来口感才好。摆这类小摊的,大多数是退休的老奶奶。但是杭州开元萧山宾馆的洪烈居然把油墩儿萝卜丝饼做成了“饼

类十佳”。

一听萧山土参,不了解的人可能想不出是什么食材。但萧山人大概都知道“冬日的萝卜赛人参”一说,所以萧山土参当然就是萝卜。萧山土参引用“萝卜赛人参”的说法,菜品使用萧山本地



萧山区文旅局供图

土生土长的萝卜,通过大厨的手艺,雕刻成人参形状,皮薄汁多、味甘甜。其制作而成的萝卜干色泽黄亮,条形均匀,肉质厚实,香气浓郁,咸甜适宜,脆嫩爽口,味道鲜美,成就了盛名的“萧山萝卜干”。

呼吸道疾病高发 高龄老人谨防肺炎

医生提醒:症状往往不明显 身体出现这些信号要注意

本报讯(记者 盛凤琴 通讯员 洪斐)现阶段是呼吸道疾病的高发季,不少孩子纷纷中招,咳嗽、发热症状不断,有的甚至出现肺炎感染的情况。其实,除了孩子外,老年人也是肺炎的高危人群。

在区中医院病房,收治着多位高龄老人,83岁的高奶奶因两肺感染住院,92岁的史奶奶因左肺感染住院,95岁的吴老爷子因右肺上叶感染住院……医院呼吸内科住院患者中肺炎占60%,60岁以上老年人肺炎占40%左右。

随着天气转冷,寒流不断袭来,老年肺炎成为威胁老年人健康的重要因素。老年肺炎是指老年患者出现的肺炎,往往临床表现不典型,常常没有发热、胸

闷、咳嗽、咳痰等症状,起病隐匿。但老年人因机体老化,呼吸道防御功能和全身免疫功能降低,更易患上肺炎。

对此,区中医院呼吸内科主任、主任医师蔡汉炯表示,老年人患肺炎常常缺乏明显呼吸系统症状,症状多不典型,起病隐匿,病情进展快。有的发病时畏寒、发热等症状也可能不明显,甚至没有发热、咳嗽、胸痛和咳痰等典型症状。有的病人仅出现意识障碍、嗜睡、脱水、疲倦、无力、食欲不佳、精神萎靡等可以忍受而不容易描述的症状,做血常规检查,无明显异常,以致不能及时诊断,甚至发生漏诊与误诊。

蔡医生说:“老年人一旦患上肺炎,

往往会出现病程长、发展快、病情重、病死率高等情况。还有的体弱病人一发病就快速进入昏迷状态,甚至出现休克、呼吸衰竭和多器官衰竭,给诊断增加难度。”

为此,日常生活中老年人更要警惕老年肺炎的发生。

比如老年人的居住环境应干净整洁,阳光充足,并且常通风;注意保暖防寒,根据气温变化增减衣物。夜间棉被应注意暖度和贴合度。合理膳食,多食易消化、维生素高、纤维素高的水果、蔬菜,也可以多吃一些鲜鱼、瘦肉、鸡肉、牛羊肉、鸡蛋等食物。但进食时要注意力集中,细嚼慢咽,避免食物呛入气管甚

至肺内;提前接种疫苗可以减少流感、肺炎等疾病的发生,加强自身基础疾病的治疗。

蔡医生提醒广大老年人,特别是其家属要多了解一些老年性肺炎的常识,要认识其症状的不典型性,如果发现老年人出现以下情况时应高度警惕肺炎的可能性,及早到医院拍胸片明确诊断。比如,原因不明的精神萎靡、不思饮食或卧床不起;感冒后迁延不愈,出现呼吸加快、面色潮红、口唇发绀等;短期内眼眶下陷、脉搏细数、血压下降、手足发冷;神疲乏力、表情淡漠、嗜睡;老年性慢性支气管炎患者出现呼吸急促、痰多色黄或混有血丝等症状等。

朋友圈卖也不行！萧山查处一起非法经营烟花爆竹案件

本报讯(首席记者 黄婷 通讯员 盛振刚)春节将近,烟花爆竹生产经营活动进入旺季。法律规定,任何单位和个人在未取得烟花爆竹经营许可证的情况下经营烟花爆竹,都属于违法行为。但部分人员为了牟利,无证经营烟花爆竹,甚至在网上进行“线上销售”。

近日,区应急管理局接到一则杭州

市信访局交办信访件,称萧山区瓜沥镇金某在家中违规存放、无证经营烟花爆竹,并通过微信朋友圈在网上进行售卖。

区应急管理局第一时间联合瓜沥镇安监局赴现场进行调查核实,在金某家中发现了25箱(件)烟花爆竹,其中一些儿童玩具烟花已通过微信朋友圈售卖。最近刚卖出了5支加特林烟花,收到转

账金额480元。

“你这里是居住区,如果没有消防设施和相关安全措施,是十分危险的。”在执法人员的批评教育下,当事人金某对违法行为供认不讳。执法人员当场查扣,并将扣押的25箱(件)烟花爆竹转移至安全地点。

按照《烟花爆竹安全管理条例》三十

六条规定:对未经许可经营烟花爆竹的单位或者个人处2万元以上10万元以下的罚款,并没收非法经营所得;构成犯罪的,依法追究刑事责任。区应急管理局固定有关证据后,将依法移交线索至区综合行政执法局,区综合行政执法局将依据《烟花爆竹安全管理条例》的规定对金某进行处罚。

腌白菜汤天天喝 结果喝进了医院

医生喊话:一定要转给长辈看看

本报讯(记者 盛凤琴 通讯员 吴媛媛 洪路平)俗话说小雪腌菜、大雪腌肉,腌制菜也是很多萧山人的心头爱。特别是萧山特色腌白菜汤,饭前喝一碗,那味道赞得很。但是再美味的食物也架不住天天喝。近日,萧山不止一人因为这个腌制菜吃进了医院。

萧山的舒阿姨就是其中一个。事发当天,她捂着肚子来到了萧山区第一人民医院发热门诊就诊。“医生,我已经连续腹泻5天了,每天要跑厕所7-8次,上吐下泻。现在还发热,39.3℃……”一见到医生,舒阿姨就忍不住诉苦。

其实,平日里,舒阿姨的身体还算硬朗,在饮食上也很注意。自入冬以来,家里餐桌上就少不了一碗热乎乎的腌菜汤,算下来,她已经连着喝了大半个月了。医生一听发出感叹:“你已经是今天上午第二个因为腌菜汤来看病的患者了,估计是急性肠炎了。”说完立刻安排舒阿姨进行相关检查,大便常规结果显示白细胞超标、隐血试验阳性,属于典型的急性肠炎症状,医生赶紧安排舒阿姨住院治疗。好在经过抗感染、补液等对症治疗后,舒阿姨体温也下降了,腹泻症状也缓解了,现已顺利出院。

其实很多人萧山人人都喜欢吃腌制食品,腌白菜、腌肉、酱鸭……都是市民餐桌上的“常客”。腌制食品怎么吃才安全?

对此,萧山区第一人民医院感染性疾病科主任胡漂表示,自己做腌制食品时,一定要注意卫生,洗干净。腌制食品的首要原则就是要腌透后再食用,比如腌菜要10天以上,腌肉要20天以上。一般在腌菜腌制后的7-15天里,亚硝酸盐的产量最大、合成量最多。在21天后,其含量会明显降低,此时食用相对安全。腌制食品里的毒素害怕高温,若食用前将其高温蒸煮15分钟,即可除掉绝大部分的毒素。而且腌制食品不宜煎炸食用,否则会导致部分营养物质转化为致癌物。

胡医生提醒广大市民,食用腌制食品时,成年人每次的食用量最好不要超过150g。一周内食用最好不要超过3次,不要连续食用。尽量不要和蛋白含量较高的食品一起食用。不管是蒸煮还是炒制,都可以放入大蒜、洋葱、辣椒、生姜。这些辛辣调料不仅可以帮助抑制胃中的硝酸盐还原菌,降低硝酸盐的含量,还能起到增强肠胃蠕动,促进消化液分泌的作用,从而加速有害物质的分解、排出。在吃了腌制品后,可以吃些猕猴桃、樱桃、草莓、橙子等富含维生素C的食物。

胡医生说:“从中医的角度上来说,腌制产生水的腌制食品多性凉,平时体质偏寒的人群尽量少吃。普通人群少量吃一点腌菜作为开胃食品是可以的,如果把腌菜作为主菜甚至替代新鲜蔬菜就不妥了,长期过量食用腌制食品无疑是对人体有害的。这样的科普信息应该让更多老年人看看。”

众所周知腌菜中亚硝酸盐含量易高,但生活中易产生亚硝酸盐的食物远不止腌菜,隔夜菜、凉拌菜、久煮的火锅汤、干制海鲜等都是亚硝酸盐产生的“高发地”。生活中,有高血压、冠心病等基础疾病的人群、肾功能不好的人群、幽门螺杆菌阳性的人群等就不宜食用。

2个半小时 “无声”反诈成功

本报讯(首席记者 蒋超 通讯员 萧公宣)“对方是怎么联系你的?”“你收到的链接的平台还在不在?”近日,一名女子慌慌张张地来到萧山公安反诈中心求助。但是与往常有所不同的是,这次民警找来纸笔,与对方展开了书面“交流”。

洪女士(化姓)是一名听障人士。不久前,她被陌生人添加好友,对方声称,下载“知卓”App,可以投资返利。在对方的话术诱导下,洪女士多次转账投资。

在此期间,洪女士的转账行为触发了紧急止付机制,她的银行卡被及时冻结。但由于急需卡内的钱,无奈的洪女士便来到反诈中心寻求帮助。

“这些都是骗子,以后不要随意相信网上的投资理财……”经过2个半小时的“无声”交流后,洪女士在民警的耐心讲解下恍然大悟。现场,民辅警帮助洪女士解冻了银行卡,并将卡内余额及时转移,成功保住了洪女士卡内剩下的资金。同时,对洪女士及其家属开展反诈宣教。洪女士表示,自己以后一定会提高警惕,防止被骗。

警方提醒,投资理财要选择正规渠道,网上任何宣称掌握各种“投资技巧”“内幕消息”“稳赚不赔”“低成本高回报”的都是诈骗话术,不要轻信,切勿转账。如不慎被骗或遇到可疑情形,要注意保存证据,立即拨打96110反诈专线。

“共享节”年货集市 送给居民热闹的年味儿

本报讯(记者 朱林飞 通讯员 古贝贝)年味儿是什么?是街头巷尾张灯结彩的红红火火,是恭喜发财的热闹歌声,还是寒冬腊月里琳琅满目的传统年货。

日前,城厢街道崇化社区举办了一场热热闹闹的“共享节”年货集市,年味儿出来了。

走进崇化小广场,公园两侧火红可爱的小灯笼、棚树如生的“红辣椒”,随处可见的红色福字、剪纸,引得过往居民驻足观看。入口处有一棵许愿树,大家恭敬地写上自己的新年祝福卡片,挂在许愿树上。

下午1点30分,“共享节”年货集市正式开市。不一会儿,糖葫芦、棉花糖、麻糍摊位前就排起了长龙,有老人有孩子,个个脸上乐开了花。随着“砰”一声巨响,孩子们发出一阵欢呼,原来是爆米花出锅了!那个香甜热乎的味道吸引了不少成年人,仿佛时光倒流回了那个无忧无虑的年代。酱鸭、鱼干、蜜饯、花生、瓜子、豆制品等年货摊位吸引了

很多人品尝购买。

在本次集市上,萧山非遗面塑传承人王世奇老师带领他的学生捏了一个又一个活泼可爱的小动物、卡通面人,受到了小朋友的追捧。城西幼儿园的小朋友带来了剪纸窗花等手工艺品,为现场活动增加了一份年味儿。另外,集市上还安排套圈、投壶等游戏环节,不管大人小孩,都被吸引了过来。他们相互比拼,相互打气,玩得乐此不疲。

情到浓时,三三两两的居民唱起了喜爱的歌曲,很快,更多的人唱和起来,一时间现场几乎成了大型KTV。大家载歌载舞,好不热闹。

“这个活动,好玩,热闹,有年味儿,邻居们在一块儿,聊聊天,唱唱歌,很开心。”60多岁的富阿姨说道。

据社区工作人员表示,通过举办年货集市,让居民们体验传统文化的魅力,感受浓浓的年味儿,感受社区大家庭的温暖,从而更加珍惜邻里之间的情感纽带。

