

自制年货“好味道”

腊肠、鱼鲞、酱肉……这些带着过年气息的美味,总在寒风凛冽的时候,进入人们的视线。既可以体验“私人定制”的乐趣,又可以送给亲朋好友品尝,还可以挂起来增加年味,自制年货这样一举三得的事情,如今不少“马大嫂”们越来越喜欢做了。

□本报记者 宋晶



材料丰富灌腊肠

猪肉、肠衣、绞肉机、漏斗以及各种调味品,就是制作腊肠的全部“家底”。1月19日,记者来到县城市场路,发现市民周晓芳正和邻居们一起忙着制作腊肠。切肉的切肉,灌肠的灌肠,忙忙碌碌却红红火火的场面甚为喜气。

“这几天天晴,风也大,正是晒制腊肠的好时节。”正忙着切肉的周晓芳告诉记者,腊肠色泽红艳,不管是做冷盘还是煮、炒,都是绝好的菜肴。她家这些年每年都会晒上30公斤左右,自己留下一些,其余的则送给亲朋好友当年货。

说话间,一位邻居正将切好的小肉块放入绞肉机内绞碎,并将盐、味精、白酒、糖等调料倒入碎肉,搅拌均匀。接着,用一个塑料漏斗的下端套着肠衣,从喇叭口将调好味的肉馅塞进去。而另一位邻居,则负责用棉线将腊肠扎成节。“剩下的就是晾晒环

节,大约一周左右,肠衣会晒起皱,手捏着不软,美味的腊肠才算大功告成。”邻居章东菊笑着说。

腊肠不仅是象征年味的美食,它也见证着人们生活的变化。周晓芳回忆,前几年她家的腊肠都是直接买好材料送到加工摊点上制作的,但自从去年女儿给买了一台绞肉机,周晓芳就选择了自己在家灌制。

腊肠通常在腊月制作,这也是其名字的由来。做腊肠的原材料一般为猪肉,但随着“私人定制”的流行,近年来不少市民也开始尝试用牛肉、羊肉来制作。同时,香菇、玉米粒等各种辅料层出不穷,以此满足不同口味的家庭成员。

“每次拜年,我都会带点腊肠给亲戚,相比那些水果、补品,腊肠反而更受他们的欢迎。”周晓芳说出了自己制肠的动力。

现捕现杀做鱼鲞

如果说灌腊肠是大众化的选择,那做鱼鲞则是海边人家的一大特色。时下,我县的不少渔村里,就有村民赶在节前晒制鱼鲞,米鱼、带鱼、马鲛鱼……少则一两种,多则把屋前屋后挂了个遍,俨然成了一道迎新的风景线。

健跳镇健农村村民李秀就是做鱼鲞的个中好手。这不,前阵子出海捕鱼队伍归来,她就特意跑到码头上精心挑选了马鲛鱼、鳗鱼和带鱼等,准备一展身手。今年47岁的李秀年轻时曾跟着家人跑船,经常把做鱼鲞的“战场”设在渔船上。按她的说法,鱼越鲜,鱼鲞越好吃,还带点天然的香甜味,所以现捕现杀最能保证鱼鲞的品质。

手起刀落间,一条鲜鱼就被开膛破肚。“刀要快,刀头要尖,砧板要大。”李秀说,做鱼鲞得先去掉内脏、鱼鳃及鱼筋等杂物,再泡在配制好的盐水里

清洗和浸渍,待一个小时左右即可取出,用竹片撑开鱼身,用S型钩子或绳子穿过鱼头,悬挂在通风处,一周左右即可食用。

相比李秀的“霸气”,她的小姑林莉莉做的鱼鲞就显得小家碧玉多了。“我会把鱼切成薄片后再晾晒,这样既容易晒入味,吃起来也更方便。”林莉莉说,虽然蟹乡人一年到头海鲜不断,但她的家人还是更喜欢吃鱼鲞,觉得很下饭,而且还容易储存,“每逢过年,鱼鲞都是我家餐桌上必不可少的一道菜。”

对李秀姑嫂来说,过年时拿出自家做的鱼鲞,端上餐桌,是一种温暖,也是一种谈资。如果给远方的亲朋好友捎去,让他们尝尝,同样也不失为一种馈赠佳品,而这正是她们愿意花费不少时间和精力去做的原因。

简单便捷制酱肉

最近,家住县城文化路的市民郑亚芬除了上班和处理日常家务之外,还多了一项工作:制酱肉。“过几天女儿就要放寒假回家了,这是她最爱吃的,我得提前备好。”爱女心切的郑亚芬这一准备,就是整整15公斤的量。本以为自己动手会比较辛苦,但郑亚芬却表示,制酱肉是件很轻松的活儿。

原来,相比腊肠之类,酱肉的制作要简单得多,更适合每家每户动手一试。新鲜的猪肉,在老牌子的酱油里泡上3天,再穿绳挂起来,在太阳下晾晒三五天,就成了美味的酱肉,即使是懒人也能轻松hold住。当然,多晾晒一些日子也没有关系,酱肉越干越香。

“又香又韧,简单完美!”电话里的女儿俞淑茗说,妈妈忍着烫手,从厨房端出来的热气腾腾、切好片的酱肉,是自己心中最经典的菜色,百吃不厌。她

还表示,过年和同学聚餐时,打算带上妈妈做的酱肉与大家分享。

除了腊肠、鱼鲞、酱肉,米泡糖等也是备受欢迎的传统年货。然而,记者在走访中发现,做这些传统年货的大多是上了年纪的“马大嫂”们,而90后、80后甚少有人会做。不过,随之而来的是相应消费市场应运而生,一些加工摊点开始火爆。“虽然我不会做,但一到过年,我还是会去加工或买一些这样的传统年货,图个情义和意头。”32岁的郑伟是个上班族,在他看来,传统习俗日渐淡薄也许是大势所趋,但情义和意头却应该永远保留。

与郑伟一样的市民还有不少,对他们来说,这些晒制的年货,不仅有益的味道、风的味道、阳光的味道,更有时间的味道和人情的味道。



三门县农村信用合作联社 2016 年招聘简章

因业务发展需要,三门县农村信用合作联社决定面向大学毕业生公开招聘合同制员工12名。

一、招聘范围及具体要求

(一)临柜人员10名

1. 三门户籍,未婚。
2. 国家承认的普通高校全日制专科及以上学历,其中:本科及以上学历,专业不限;大专学历,仅限经济类专业。
3. 男身高1.67米以上,女身高1.57米以上,本科学历的年龄在25周岁以内,大专学历的年龄在24周岁以内,硕士研究生学历在28周岁以下。

(二)财会专业人员1名

1. 台州户籍。
2. 国家承认的全日制本科第一批院校财会类专业毕业生,年龄在25周岁以内。取得注册会计师资格的,学历放宽至

国家承认的普通高校全日制本科,年龄放宽至35周岁以内。

(三)投资与理财专业人员1名

1. 台州户籍。
2. 国家承认的全日制本科第一批院校投资与理财专业毕业生,年龄在25周岁以内。具有三年以上金融机构相关工作经验,熟悉同业、票据、金融市场、投行、证券、信托等相关金融产品、业务流程与政策法规的,学历放宽至国家承认的普通高校全日制本科,年龄放宽至35周岁以内。

二、考试程序

笔试由台州办事处统一组织进行,笔试内容参照公务员招聘的考试模式,应聘临柜人员的考生参加《综合能力测试》。应聘财会、投资与理财专业人员的考生参加《综合能力测试》和《专业能力测试》;财会

专业人员取得注册会计师的、投资理财专业人员具有三年以上金融机构相关工作经验的仅参加《专业能力测试》。笔试时间:2月20日上午9:00至11:00《综合能力测试》;下午13:30至15:00《专业能力测试》。以笔试成绩从高分至低分按1:3比例选取入围人员,再组织面试。笔试成绩占50%,面试成绩占50%。

三、录用及待遇

1. 经笔试、面试、体检、政审合格后择优录取。
2. 录用人员试用期为6个月,每月薪酬1800元。临柜人员试用期满未取得柜员上岗资格的予以解除合同。
3. 财会专业人员取得注册会计师的、投资理财专业人员具有三年以上金融机构相关工作经验的试用期为3个月,每月薪酬3000元。

四、报名须知

1. 报名资料:应聘人员须带本人身份证、户口簿、学历证书和相关证书原件和复印件(应届生可持学校推荐证明书或学历证明书)、一寸免冠近照2张来本社报名,并由本人填写报名表,不得由他人代报。
2. 报名时间:1月28日至29日,上午8:30至11:30,下午2:00至5:00;逾期不再办理。
3. 报名地点:联社六楼会议室(上洋路68号),联系电话:83323256。
4. 详情请关注联社门户网站(www.sm96596.com)。

五、本《简章》由三门县农村信用合作联社负责解释。

三门县农村信用合作联社

2016年1月19日