

[行走常山]

走进自然之美

白石虎

新年伊始,天朗气清,温暖的太阳开出来了。约上老同事栾君,前往天马街道周塘村一游。因为得知,去年这里新建了金钉子地质博物馆,我还未睹芳容呢。

据县地名志记载,周塘村的黄泥塘自然村,当初取名是因“村处泥水混浊之水旁”而得。熟料,就在这片“泥水混浊之地”,自上世纪90年代以后,这里的知名度一再攀升,因为这里有了世界公认的中国首枚“金钉子”,记录着4亿年前的沧海桑田,它是中国地质研究史上至关重要的里程碑。这里,因而被命名为浙江省第一个“国家级地质公园”。

记得2002年,我县因为有了我国第一枚“金钉子”,被国土资源部授予“国家地质公园”称号。我曾经采访过省地质调查院的许红根工程师,他说:“黄泥塘金钉子剖面产生了丰富的牙形刺化石和笔石化石,这些化石记录了4.5亿年前的历史,在这么小的范围内,保存了这么多的世界性、全国性的地质遗迹,这在全球都是非常罕见的。”

从县城驱车前往山清水秀的周塘村,只十多分钟,就到了“金钉子”所在地,一块巨石上“国家地质公园”的大字甚是醒目。按照路牌的指引,我们先往地质博物馆迈步。

走过一段平展的柏油马路,一方如镜的周塘水库展现在我们的面前。从公示牌中了解到,这座以灌溉为主、以聚落村取名的小(2)型水库,建于上世纪六十年代。经过近年来的改扩建,增加了集雨面积和库容量。你看,大坝整洁漂亮、水岸绿植美观,水库周围的山林层林尽染,波光粼粼的水面有几只野鸭在欢快地扑闪着,已然是一副生态和谐的水墨画。

我们信步走进建在水库半腰山坳中

的博物馆,主展区大楼的自动门缓缓打开,实物、文字和图片慢慢向我们“介绍”起“金钉子”的故事:上世纪九十年代,中科院南京地质古生物研究所陈旭研究员等专家学者,选定常山、江山及江西玉山作为“金钉子”剖面为主攻目标,课题组先后60多次赴“三山”地区工作,历时六年多时间,采集化石300余件,各类岩石样品100多个。扎实的基础资料为科研工作奠定了基石,课题组先后在国内外发表论文、专著。这些成果获得了国际地质界的认同,为常山夺取“金钉子”剖面创造了良好的条件。它是我国在此建立的第一枚金钉子,也是为奥陶系确立的第一个金钉子。

水库的岸边上,有一排介绍我国各地的“世界地质公园”展板,细看文图,仿佛到祖国的大好河山游览了一遍。前头有一横人工栈桥伸展到水库中,犹如一个精致的小岛,岛上是一片玻璃组成的博物馆副展区。遥看对岸,是一排多功能区和地学体验区,倒影在清澈的库水中,与蓝天共融一色。

从水库大坝下来,我们往金钉子剖面展示的长廊走去。红柱、石板组成的蜿蜒长廊,古色古香,踩在一块块青石板上,仿佛与古人对话,与大自然同行。今天天气晴好,对面迎来了一批数十人的



奥陶系达瑞威尔阶全球界线层型剖面点

外地游客,他们一边在认真读着宣传牌上的文字,一边对着山岩裸露出的笔石、牙形刺动物群化石窃窃私语,似乎从中长了见识。

再往金钉子广场返回,山谷间有几幢现代化的楼房;道路间有一座大气的“天书桥”;桥下是一湾碧水,村姑正在洗刷着什么。黄泥塘在这里转了一个弯,就把奥陶系的岩层全部切割了出来……我们轻轻地走了,不带走一片石块,而我们的心中却充满了大自然的味道。

仿生食品
不宜多吃

寒冬时节,不少家庭把火锅安排上了。虾丸、蟹棒、鱼豆腐、素毛肚,再配上椰果奶茶、薯片等,很多孩子吃得很开心。实际上,上面这些食品,大概率都是仿生食品。

仿生食品不是天然食品,而是运用现代食品技术,以普通食物作为原料,制作成和被仿造食品营养成分、口感或外形类似的产品。模仿的对象,一般以天然动物性食品为多,比如鱼、虾、蟹、鸡等,豆制品也是被模仿的对象。

仿生食品成本和价格较低,较受消费者尤其是学生群体的喜爱。相对天然食品,仿生食品的保质期比较长,不容易变质,便于消费者囤货和食用。

几种常见类型

仿生食品主要分为动物类和植物类。动物类仿生食品主要分为仿生肉制品和仿生海产品。植物类仿生食品在饮品中较多见,是奶茶店常用的饮品配料。

仿生海产品有龙虾丸、鱼丸、蟹肉棒、仿生海参、仿生鱼翅、仿生海蜇等品种。仿生肉制品有仿生火腿、仿生肉丸等。植物类仿生食品有素毛肚、素蟹、素鸡、素鸭、椰果、西米等。

仿生肉制品大多是用大豆蛋白、豌豆蛋白等加上淀粉等物质混合搅拌、挤压而成。

仿生海产品的常见制作方法是把不好直接食用的小鱼和大鱼边角料,绞碎后制成鱼糜,以此为原料调味制成。

例如,蟹肉棒一般是以鱼糜、水、大豆蛋白、淀粉、食品添加剂等为原料制作而成。个别的蟹肉棒里面有鸡肉和猪肉的成分,但一般不含蟹肉。虾丸主要以鱼糜、淀粉、水、白砂糖等为原料,可能含有虾粉这类食品添加剂,一般不含虾肉。

营养价值不高

各种仿生食品,其主要成分是碳水化合物和植物蛋白,却大多冠以“鱼”、“虾”、“蟹”、“肉”等蛋白质食物的名称,使得消费者误以为是动物蛋白类食物。从这些食品的配料表中可知,仿生食品的营养价值比较低。

仿生食品中含有高比例的淀粉类成分,而且因为调味料比例较高,口感具有刺激性,往往容易增加进食量。食用过多仿生食品,会导致膳食和营养不均衡,增加青少年发生肥胖、生长迟缓、便秘、口腔溃疡等健康问题的风险。

建议大家食用这类食品时,采取适宜的进食频次,每月吃1~2次,每次进食量不要太多。

学会科学选择

第一,考虑正规品牌。选择正规企业生产的产品,产品质量相对更有保障。第二,优选包装食品。所有的包装食品都有配料表,可以帮助我们了解食品中含有哪些成分、营养价值等。第三,注意保质期。食品食用时间距离生产日期越近越好,在选购仿生食品时,记得看生产日期和保质期。第四,依据个人喜好。根据个人喜好的烹调方式,选择动物类或者植物类仿生食品。单次购买量要适当,尽量避免煎、炸、烤等烹调方式。

来源:健康中国

[鲜辣常山]

胡柚特色菜肴故事——柚蒸白条

朴拙



柚蒸白条 图片由刘爱国提供

宋诗之河,诗为媒河为本。诗人游历常山江,赏景赋诗之余,捞取河鲜,一饱口福,也是快意!

诗人多酒徒,或者说是酒神酒仙,李白是,苏东坡是,辛弃疾是,连“千古第一才女”的李清照也同样是。辛弃疾,号稼轩,南宋官员、文学家,是一个家国情怀很

浓的爱国诗人,他一生以恢复中原为志向,把满腔激情和对国家兴亡、民族命运的关切、忧虑,全部寄寓词作之中,喝多了,更加想着江北的江山,“醉里挑灯看剑,梦回吹角连营。”辛弃疾也是一个钟爱山水、迷恋美食的凡人,他在《浣溪沙·常山道中即事》一诗中,流露出的是浓厚的乡村即景即情:“北陇田高踏水频,西溪禾早已尝新。隔墙沽酒煮鲜鳞。忽有微凉何处雨。更无留影霎时云,卖瓜人过竹边村。”

传说辛弃疾失意寓居上饶的时候,有一回过三衢道,舍陆登舟之后,两岸美景勾起了稼轩先生的诗性,船家倒是备了一点薄酒助兴,怎奈没有可以下酒的菜蔬。此时,原在河中遨游的鱼儿,犹如着魔一般,争相从水面跃起,在空中翻飞,众多小鱼似乎在逃命。船家一看,顿时有了主意:这些都是河中的白条,一等一的下酒

好菜,于是,立马冲着鱼群汇聚的地方,撒下一鱼网,这一网,足足有十多只大白条,船家就着清澈的水中剖鱼洗净,那时候的江水清新透彻,没有任何污染,可直接舀来使用,很快,一锅水煮白条便冒出那诱人的香味。此时,船正停靠在一块橘林边,红透的橘子举手可得,恰巧船上没有调味的香料,船家便突发奇想,顺手摘下几个橘子,连皮带瓢一块挤出汁液,淋在将熟的鱼锅中,这道似乎横空出世的“渔家菜”,既有江鱼的鲜,又有柑橘的甜,让稼轩先生胃口大开,酒兴大发,当夜沉醉。

后来,这道鱼肉细嫩,入口即化,散发着诱人清香的渔家菜,在民间渐渐传开来。由于橘子偏甜,一些烹饪高手便将胡柚代入,胡柚的微苦和清香,正好中和了白条的腥味,而胡柚的金黄,又给纯白的鱼汤增加了一抹亮丽色彩,让人产生无限的遐思。