

遗失声明

● 勉志林遗失于2021年4月2日开具的新泰家园B-23号楼2单元902室宁夏回族自治区物业专项维修资金交存凭证一张，票号：EA00019473，金额：4884元，特此声明。

● 银川市兴庆区金立伟广告设计部(统一社会信用代码：92640103MA765EAF7H)遗失公章一枚，声明作废。

● 宁夏宏星达广告装饰有限公司(统一社会信用代码：91640103352665647K)遗失财务专用章一枚，声明作废。

● 张东生遗失永宁县闽宁镇福宁村农村土地承包经营权证，证号：640121104200050045，特此声明。

● 丁玉福遗失宁夏蓝衫商业管理有限责任公司于2025年4月29日开具的江山阅外广场夜市小吃车保证金收据一张，票号：3108269，金额：5000元，特此声明。

● 马万强于2025年7月10日遗失身份证，证号：642221200212270898，特此声明。



荔枝菌浸清远鸡。

山野间的一时一鲜

A 一柄肥壮的荔枝菌 呈现纺纱锤状

“每年，荔枝菌刚出来时，价格都比较贵，因为早期产量较少，随着产量慢慢释放，价格也会渐渐回落。但总体来看，相比其他能人工培植的食用菌，荔枝菌的产量总体仍算少。”御口福饮食集团出品总监李柱良告诉记者，今年荔枝菌一开始拿货价大约400元/斤，逐渐回落到300元/斤，现如今大约在150~250元/斤的批发价之间波动。据其介绍，今年荔枝菌产量与去年持平。

以“鲜”出名的荔枝菌，生长时间只约一个月，且对生长环境要求十分苛刻。广东增城和从化等地皆有产荔枝菌。

增城本地人叫其为“五月菇”，喜爱生长在荔枝林内潮湿的白蚁窝上，经过高温多雨、骤出太阳、骤降大雨的催谷，迅速生长起来，白蚁分泌出的某种酶，能促进它的迅速生长。

新添记农庄在增城仙村镇开了十多年，每年荔枝菌的季节里，主厨曾伟添师傅都要到山林间去采挖，若是不够，再向当地的农户采购。“荔枝菌好不好，一看光泽，二看伞是否开尽。”

据李柱良介绍，一柄肥壮的荔枝菌，呈现纺纱锤状，菌尖宛若收紧的小伞，这样的菌为特级菌，鲜嫩爽口。当菌尖如伞撑开后，鲜度便要大打折扣，因而采摘荔枝菌讲求一个“快”字。野生菌类蛋白质含量丰富，且组成蛋白质的氨基酸种类十分齐全，这也是菌子口味鲜美的原因所在。



荔枝菌蒸鲍鱼。

文图据《广州日报》

岭南夏雨甫歇，珍馐荔枝菌如期而至。每年农历五六月，是岭南荔枝菌的当造时节。这些吸饱了雨露精华的精灵，顶着赭褐色小伞，在荔枝林根际悄然迸发。一时一食的“菌王”难得，深谙时节流转的岭南人又怎能错过这份美味呢？粤菜师傅的厨房里，或烈火宽油急爆，或与肉食慢煨，将这山野好物化作舌尖的犒赏。清新与甘甜兼具，让湿热的夏季多了几分快意。



荔枝菌以“鲜”出名。

B 至鲜野趣入菜肴

新鲜的荔枝菌，自带清香，简单制作，无需繁复雕琢，便可充分品尝菌子的鲜。洗净蒸熟或小火慢滚，调味只需简单的盐和油，口感咸鲜爽嫩。

新鲜荔枝菌质如白玉凝脂，用翠绿荷叶作笼。蒸汽升腾间，菌子的鲜被牢牢锁住，荷叶香气扑鼻。箸尖轻触，菌体脆嫩，鲜甜的汁水在齿间瞬间迸发，纯粹而奔放的滋味，一股沁人心脾的清爽直抵喉头。

御口福的师傅以巧手慧心，将这至鲜点化入馔，荷叶笼仔蒸荔枝菌便是至简之道的直接体

验。荷叶甘甜与荔枝菌的清新同时在味蕾释放，让人直呼过瘾。

尝菌子本味，油盐清蒸荔枝菌是不容错过的，在白云区广州新世界酒店的一方餐厅里，正有这道菜。洗净泥沙的荔枝菌，以简单的油和盐调味，放入蒸笼约莫4分钟，便可出炉。无须多余食材，盐油清蒸的荔枝菌入口清香爽口，鲜得很。

据师傅介绍，做好这道菜的关键，在于菌子要足够鲜，火候控制得好，热气腾腾间，新鲜出炉的菌子无须多余点缀，就是浑然天成的美食。

C 丰腴增香 淡妆浓抹总相宜

淡妆浓抹总相宜，清鲜即可，浓味亦恰到好处。滚火热油间，肉脂与荔枝菌充分融合，鲜中带着油润，滑嫩脂香中品出清香，余韵悠长。菌子与肉食碰撞，相得益彰，解腻又开胃。

岭南荔枝菌与清远名鸡的邂逅，山海相逢，最是精妙。琥珀色的菌汤，澄澈见底，温润如玉，将去皮的滑嫩鸡肉缓缓浸没，文火慢煨中，鸡脂的丰腴醇香与菌子特有的山野清鲜，在汤水中悄然融合。御口福的荔枝菌浸清远鸡精华在于汤，汤清而滋味醇厚深邃，至鲜至醇。口感上最合拍的，得数荔枝菌蒸鲍鱼。鲍鱼的丰腴弹牙，菌子的脆嫩鲜甜，层次分明又浑然一体，一口便能同时体验海味的浓郁和荔枝菌的鲜嫩。

如果缺点胃口，想吃点简单润

胃的，不妨试试荔枝菌煲鸡粥。取生滚的白粥，放入块状鲜嫩的鸡肉，与荔枝菌小火慢煮，鸡肉的油润与荔枝菌的鲜美被充分激发，再加少许盐和姜作调料，一口清甜的荔枝菌鸡粥，横扫一日的疲倦。曾师傅介绍，这道菜尤其得保留鸡皮，为粥品增添一点油脂香。岭南夏日不可人工复制的荔枝菌，把至鲜野趣凝于盘盏之间，成就一场味觉与心灵的清雅饕宴。

辣椒蒜末爆炒荔枝菌、荔枝菌丝瓜瘦肉汤等都是特别的吃法。辣椒爆香与现摘的荔枝菌，撒上调料，转瞬间美味跃然桌上，形成独特的热带雨林风味，是口味重的食客的专属佳肴。而人汤的荔枝菌的鲜与丝瓜的甘甜，丝丝入扣，汤品好看又好喝，味道鲜美清甜，还具有清热解暑的功效。

欢迎刊登分类广告

电话：6036433

宁夏铁路多元发展集团地产置业有限公司营业房出租招商
 现有宁夏铁路多元发展集团营业房13套，面积1998.67㎡，分别位于宁夏银川市西夏区锦润秀园，面积合计843.61㎡，分别为秀园23-B-108室，秀园29号楼102室，秀园29号楼103室和秀园29号楼301室；位于宁夏银川市西夏区再就业楼，面积合计354㎡，分别为再就业楼2"和再就业楼11"；位于宁夏银川市西夏区原铁路分局综合楼，面积11㎡，原铁路分局综合楼一层06号；位于宁夏中卫市中卫商业街，面积合计221.79㎡，分别为中卫商业街5号楼平房1"和中卫商业街5号楼12"13"；位于宁夏银川市西夏区润发华庭，面积180.83㎡，润发华庭29号楼109室；位于宁夏银川市兴庆区水云轩，面积合计351.65㎡，分别为水云轩5号楼9号10号和水云轩5-16"；位于宁夏中卫市丽景园，面积35.79㎡，中卫丽景园12号-8"。套数有限，现面向社会进行公开招商，欢迎有资质的商家前来参加竞商。一、报名方式：竞商人在国铁招商平台上注册，并按包件号报名，网址：<https://zs.95306.cn>。二、报名时间：2025年7月23日~8月4日。三、联系人：纪先生，联系电话：13995377899，座机：0951-3832907。
 宁夏铁路多元发展集团地产置业有限公司

欢迎刊登分类广告 电话：6036433

交通封闭通告

由于道路工程施工，为保证人身、车辆以及人民其他财产安全，自2025年7月16日至2025年8月15日，对银川市贺兰县欣兰街(居安西路—银河西路)沿线道路进行半封闭，禁止一切非施工人员及车辆通行，请过往车辆绕行！
 宁夏兴屹建设工程有限公司 贺兰县公安局交警大队
 2025年7月21日

通知

景世忠、张宁波、马成云、马军、景盼盼：
 因你们长期旷工，违反了公司有关规定，经公司研究通过，决定解除你们与公司的劳动关系，限你们自登报之日起15日内到公司办理相关手续，逾期后果自负。
 宁夏星煤业有限公司
 2025年7月21日