



# 清雅冬笋味鲜美

冬笋俗称 地中黄 ,是冬日餐桌上常见的美食。冬笋虽味美,但有苦涩气,若无咸菜配炒,不鲜。市民常用九头芥(又名雪菜)配以冬笋。用九头芥炒的冬笋味鲜,笋片如雪如玉,食之神骨俱清。

## 冬笋好吃但量少难挖

对于唐先镇下位村的笋农蒋香桔来说,冬季是一个丰收的季节。此时,湿润的土壤正唤醒沉睡中的生命。有几十年挖笋经验的蒋香桔屏气凝神,寻找着泥土中的生灵。

蒋香桔说,个头小的冬笋十分珍贵。由于冬笋生长在野生高山竹林中,这就增加了挖笋的难度。加上今年冬季降水少,冬笋量少,使得市场上冬笋价格飙升。

挖笋也是一个技术活。每一次掘土,蒋香桔都得小心翼翼,待看到笋头后,便细心地用铲子顺着冬笋的边缘挖松土。然后轻轻地挖好的笋取出,确保不伤根。

说起挖冬笋的诀窍,蒋香桔表示,首先要观察竹林的颜色。如果竹叶颜色呈绿黑色,可以断定是大年竹林,这样的林相是有冬笋的,再者就是看竹鞭走向,一般竹鞭两端一定是长冬笋的位置,还有就是要看地面缝隙是否凸起。这些诀窍就如武林中太祖长拳,在采挖野生冬笋这种高难度作业中大派用场。

当记者问起什么样的冬笋才是好冬笋时,蒋香桔回答,好的冬笋是两头尖,顾名思义就是指冬笋中间圆圆挺挺,两头尖尖,用手指按压笋身,手感结实。

## 冬笋与餐桌的约定

一根冬笋,在千奇百态的变化间,依旧保持着它的本味与姿态。冬笋到了蒋香桔手里,一场属于刀工的好戏才正式开始。

蒋香桔在刚腌制好的坛子里拿出九头芥切碎,伴着刚从泥土里挖出新鲜冬笋,一道九头芥炒冬笋便完成了。随后,蒋香桔将多余的冬笋制作成笋干,这是一种用时间酿造的笋的美味。

冬笋保鲜时间极短。隔一段时间食用,已有隔世之感。将冬笋对半切开,经过十几道工序复杂制作,采用天然木炭长达72小时的仔细烘烤,笋便可以以另一种姿态,进入市民的餐桌中。

## 小知识 春笋和冬笋,有什么不同?

毛竹的幼芽即是竹笋,它是地下竹鞭节上生的侧芽,秋冬季未出土的称为冬笋,翌年春季,冬笋继续生长,于春分前后出土的称为春笋。首先在样子上就有很大的区别,冬笋,笋皮黄色,笋肉白色。而春笋,则多少都会带一些绿色。其次在口感和营养上,更是有着鲜明的区别。冬笋的口感比春笋更细嫩,肉质紧凑,涩味更少,而春笋的木质化程度更高一些,稍微粗糙一些,冬笋的鲜味氨基酸含量比春笋更高,所以冬笋更为鲜美。

段历史,每个永康人的记忆中

或是儿时,每个味道背后都有一个故事



都是一

总

扫一扫加入美食群



## 金衣白玉 入菜来

冬笋深藏在泥土中,吸收着养分慢慢生长,口感比春笋更加鲜甜。冬笋的营养价值很高,素有“金衣白玉,蔬中一绝”之美誉,含有蛋白质和多种氨基酸、维生素,以及钙、磷、铁等微量元素。特别是冬笋所含的天冬素,对人体有滋补作用。

冬笋的做法有很多,本期小编就推荐几个不一样的做法,让冬日的餐桌多一丝清雅。

### 冬笋炖鱼丸

#### 【食材】

龙利鱼片一条、风干咸鸡腿一只、冬笋一根、猪肉馅80克、鸡蛋三个、香葱一把、姜一块、橄榄油适量。

#### 【步骤】

- 1.龙利鱼解冻洗净切丁,然后与猪肉馅、蛋清、姜末及少许的盐一起搅打成泥。
- 2.将肉泥取出,摔打上劲,利用勺子和虎口将馅料挤制成鱼肉丸,下入沸水中煮至涨大浮起捞出。
- 3.鸡蛋打散,锅中放少许油,摊成蛋皮,冷却后取出切成条。
- 4.冬笋切片,焯水去除苦涩味道捞出。风干咸鸡腿切块。
- 5.将冬笋、鱼肉丸、咸鸡腿及冬笋放入锅中炖20分钟即可。

### 鸡蛋酿冬笋肉丸

#### 【食材】

猪肉200克、鸡蛋3个、冬笋半根、盐1小勺、料酒1茶匙、姜适量。

#### 【步骤】

- 1.将鸡蛋洗净,煮熟后去壳,对半切开,取出蛋黄。
- 2.将猪肉洗净,和姜一起剁成肉末,加盐、料酒搅拌均匀。
- 3.冬笋去皮洗净,切成条状,放入冷水锅中煮开,焯烫30秒。
- 4.取出焯好的冬笋,切成末。
- 5.将冬笋末和猪肉末搅拌均匀,揉成一个小丸子,填入鸡蛋白中,放入蒸锅中,蒸上20分钟即可。



冬笋炖鱼丸



冬笋炒腊肉

### 冬笋炒腊肉

#### 【食材】

冬笋一根、腊肉适量、辣椒适量、豆瓣酱适量、生抽适量、盐适量。

#### 【步骤】

- 1.将冬笋切成片,葱切成葱花,蒜切成末,姜切成丝,辣椒切段备用。
- 2.将腊肉洗净后切成片状。
- 3.锅中入油放入葱、姜、蒜、辣椒煸香,放入豆瓣酱。
- 4.随后放入腊肉炒至透明。
- 5.倒入冬笋炒一分钟,加生抽调味,煸炒片刻即可出锅。

## 小贴士 冬笋怎么挑?

选冬笋讲究一看二捏。看起来根部比较短、长得比较饱满的,这说明冬笋的生长时间短,比较嫩,捏一下冬笋,感觉比较紧实的就是嫩笋,如果捏起来很松散,就说明长得比较老了。在选购冬笋的时候,发现其笋壳张开裂起,还有一股硫磺气味,那么表明它可能硫磺熏过。如果是新鲜的冬笋,它的壳包很紧。