



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。然后轻轻地把挖好的笋取出 ,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算是好冬笋时 ,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。

段历史久远和独特味道

每个永康人的记忆中
或是儿时最爱吃的大雅之堂的
每个味道背后都有一个
这味道开始



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。