

高山鳊笋初长成 煮起“羊尾”十里香



每到5月, 又是鳊笋飘香的季节。奉化尚田镇倪家山村是个海拔600米的高山小村, 几十年前就曾以盛产奉化三宝之一的羊尾笋而闻名上海滩。

眼下, 家家户户的门前山后, 鲜嫩的鳊笋正在快速生长, 提醒着人们, 一年中最忙碌的煮羊尾笋时节又到了。

美味的羊尾笋, 是宁波菜精髓——咸鲜合一的极致体现。为了保鲜, 笋的加工每天都在和时间赛跑, 带着露珠的新鲜鳊笋采下山, 洗净剥壳后立刻用大颗粒盐在柴火灶上煮煮, 在热力和盐分的作用下, 鲜笋的鲜美得到最大程度的保存。此时, 整个村庄里弥漫的都是阵阵笋香……

记者 孙美星 通讯员 凌青



葱翠的鳊笋加上粗盐放在大锅中煮制3个小时, 才能做成美味的羊尾笋。

记者 崔引 摄

1. 小村年年笋飘香 美味鳊笋因形而得名

倪家山村有4000亩鳊竹林, 每到5月, 家家户户从早到晚都忙着煮笋。上周五早晨, 循着满目苍翠的山间小路, 记者来到奉化市尚田镇寻访美味的羊尾笋。

早上5点一过, 吃罢早饭的王岳飞一家就带着箩筐上山拗鲜笋去了。王岳飞今年53岁, 做了十几年的羊尾笋。“我家种了10亩鳊笋林, 一个上午能拗回100多斤。”采摘鲜笋要适时, 每年的小满前后是鳊笋采收的时节, 产笋期只有短短的

不到一个月时间, 今年从5月上旬开始采收, 因为前段时间天气旱, 今年尚田的鳊笋产量比去年少了一半。

鳊笋因笋壳绿色, 笋顶端似河鳊尾巴而得名。和最早亮相的毛笋不同, 鳊笋全笋在地面, 很好找。拗笋看似简单, 也是个技术活。有经验的笋农, 拗得很干净, 整根笋地面部分全部采走, 而没有经验的, 则会在地面留下一个个笋桩。

倪家山村的老人们自豪地告诉记者, 上世纪八九十

年代, “倪家山”是上海滩最响亮的羊尾笋招牌, 当时村子里的羊尾笋供不应求。

刚拗下的鳊笋其实也可以鲜吃, 但吃的人很少, 更多的则是用来加工笋干。倪家山村里的老一辈人回忆, 用鳊笋煮羊尾笋, 从清朝乾隆年间就开始了。鳊笋保鲜时间极短, 一早一晚, 滋味便大打折扣, 要是过夜再吃, 口味已有隔世之感。大批竹笋上市的时候, 保鲜是个大问题, 用盐煮羊尾笋的做法因此而来。

2. 鳊笋、雷笋、龙须笋都能用来做羊尾笋

王岳飞家有个大缸, 煮好的羊尾笋放凉以后, 被紧紧地塞实地存在大缸里, 一缸可以储存600斤。羊尾笋耐储存, 常温下放3个月不成问题, 而放冰箱里冷冻一两年, 拿出来还是鲜美异常, 因此羊尾笋也有“百日菜”的美誉。

在奉化, 很多种竹笋都能用来加工羊尾笋, 鲜美是羊尾笋的共同特征。但在笋农看来, 每种羊尾笋都有其特色。“鳊笋、雷笋、龙须笋都可以做羊尾笋, 龙须笋做的羊尾笋量最少。”王岳飞说, 倪家山村的鳊笋羊尾

笋, 色泽黄白, 笋肉紧致; 溪口一带的雷笋羊尾笋, 色泽金黄, 口感更松脆, 各有千秋; 龙须笋做的羊尾笋样子最好看, 色泽偏白。

羊尾笋的吃法简单, 做汤或是凉拌都是一道佳肴。吃羊尾笋的时候, 可以根据自己的喜好, 用冷水把羊尾笋的咸度漂淡到自己喜欢的程度, 被盐封存在羊尾笋体许久的鲜度一旦重见天日, 即再次焕发活力。这也使得羊尾笋成为宁波大厨最爱的食材之一, 仅凭借一个鲜字, 羊尾笋和很多食材都能相得益彰。

羊尾笋肉质清白透黄而且鲜美可口, 不但营养丰富, 还具有消暑开胃之功效。将笋干切成丝, 用冷水漂淡至自己喜欢的咸度, 然后放点糖、味精和麻油, 香喷喷的一个凉菜就出来了。

羊尾笋还很适合做汤。在奉化当地, 羊尾笋番茄汤、羊尾笋花蛤汤、羊尾笋夜开花汤都是家常的菜肴。而在老奉化人看来, 羊尾笋最最地道的吃法是像紫菜一样, 什么都不加, 切成小丁后, 直接用开水泡, 最简单的方法, 最得羊尾笋的真味。

3. 柴火灶、大颗粒盐是煮笋秘诀

直径比大拇指粗的鳊笋就能用来加工, 加工羊尾笋是一个费时费力的过程, 需要全家人的通力协作。王岳飞把刚采下山的鳊笋用清水洗净外壳, 一家人围坐一起, 把笋去掉老根, 剥掉层层外壳。

农家人认笋自有自己的标准, 王岳飞告诉记者, 新鲜鳊笋每个笋节都是白嫩的, 近根部会有带褐色的一圈笋节, 这就是判断竹笋老嫩的分界线, 褐色笋节以上的部分都能用来煮笋。

倪家山人煮笋至今还沿

用最传统的做法。王岳飞家的柴火灶上一口大锅, 能放下最多七八十斤竹笋, 烧火的是山上砍来的大块杂柴。虽然竹笋富含水分, 但煮笋前王岳飞还是会往锅底放一点水, 防止底部的笋被烤焦。鲜嫩的竹笋依次码在锅里, 笋中间窝一个小坑, 用来放盐。

煮笋必须用粗颗粒的盐, 用细盐会沉在锅底, 烧成块。王岳飞的经验是, 100斤笋放20斤盐。盐放好之后, 再在上面放竹笋, 直到竹笋堆得高出灶台表面为止。

鳊笋鲜嫩, 放上盐后, 火一烧, 笋内的水分迅速外流, 鲜美的味道被留在了笋里。3个小时的煮笋过程王岳飞一刻不停。刚开始灶里要用小火, 蒸汽上来了改大火。下层的笋煮熟了, 要把笋翻动一下, 既不能动得太猛把盐沉到锅底, 又不能动得太少受热不均匀。

3小时后, 鲜笋渗出的水分被彻底煮干, 变成一粒粒结晶依附在干煸的笋体, 一锅鲜美的羊尾笋就可以出锅了。成品的羊尾笋形似山羊尾巴, 因此而得名。

羊尾笋菜谱

羊尾笋炒夜开花

原料: 夜开花300克, 羊尾笋干50克, 盐少许。

做法:

1. 夜开花去皮, 去籽, 切成5厘米长条。
2. 羊尾笋冷水浸去咸味后撕成细丝, 切成5厘米长。

3. 锅里放入底油, 放入夜开花, 羊尾笋煸炒。加盐、清水略烧后, 加味精, 勾芡, 淋入明油, 装盘即可。

羊尾笋炖猪蹄

原料: 1. 猪蹄块400克, 洗净后用清水炖熟备用。

2. 羊尾笋50克, 切成2厘米长段。青菜芯、葱少许。

做法:

1. 锅入底油, 葱段炆锅, 放入猪蹄原汤、猪蹄、羊尾笋。
2. 烧开后加盐少许, 味精。略烧后盛入砂锅中, 加入青菜芯几颗。
3. 再用小火烧数分钟即可。

宁波文化广场育乐湾

球皮宝贝节

Happy Children's Day

6.1 儿童节主题活动

THE SMURFS

地点: 育乐湾场馆内

时间: 2015/5/23-2015/6/14 (散客开馆日)

活动期间, 凡参与“smurfs”主题任务挑战的小朋友均可获得通关精灵卡一张, 集齐六张即有机会认领蓝精灵一只!

凭宁波银行信用卡消费满100元

育乐湾门票立减8.8折!

宁波银行 推荐

Abilia 育乐湾

宁波文化广场育乐湾少儿社会体验中心

城市热线: 400-864-8866