

春日尝鲜 怎能少得了这道油焖笋?



油焖笋

记者 李露

江南的春天,吃起来是什么味道?
一道酱汁香浓,锅气十足的油焖笋,吃出爽脆甘甜。
和咸肉、鲜肉一起煮,又能发挥出属于自己最鲜的滋味。
又或者收敛锋芒,成为笋丁火腿焖饭里的口感担当?
……

江南多竹,江南人更是把“宁可食无肉,不可居无竹”发挥到了极致,几乎家家户户都会在房前屋后、小河边、路两旁栽一丛竹子。风中的竹、雨中的竹、雪中的竹不仅带来一种诗意的享受,生长出来的竹笋更是做菜的好食材。江南的春天,必不可少的就是这道浓油赤酱的油焖笋!

众人皆爱春笋

一声春雷,唤醒春笋。它们冲破泥土,掀翻石块,一个一个从地里冒出来。裹着浅褐色外衣的春笋,像嫩生生的娃娃,它们迎着春风,在阳光中笑,在春雨里长。一节,一节,又一节,向上,向上,再向上。

有些事情要趁早做,有些味道要趁早尝。就像刚冒尖的春笋,只有清明前后的这半个月才是采挖品尝的好时候,等到它噼里啪啦蹭出土层,便难寻回这春天的鲜嫩味道。因为竹笋破土而出,见风则硬,味道也变得苦涩变老,没有了鲜嫩与鲜活。

厨师爱笋,就像《舌尖上的中国》说:“是因为笋的质地单纯,极易吸收搭配食物的滋味,尤其是与肥腻的肉类脂肪,可以形成美妙的平衡。”蔡澜先生也说,“肥猪肉和笋的结合是完美的,比用梅菜来扣好吃得多。”

不仅厨师和美食家爱笋,文人也爱食这种好吃的蔬菜。袁枚就曾在《随园食单》里写:“问政笋,即杭州笋也。徽州人送者,多是淡笋干,只好泡烂切丝,用鸡肉汤煨用。羹司马取秋油煮笋,烘干上桌,徽州人食之惊为异味。余笑其如梦之方醒也。”

上海人喜欢将笋做成笋汤,咸猪肉、笋各放一半,在柴锅中煨炒,加高汤,咸肉的腌味和笋的鲜味,相互交融,这是名菜腌笃鲜。但是我们宁波人最爱的还是用重油重糖烹制的油焖笋,春笋切寸段,加各种调味料,色泽红亮,鲜咸而带甜味,既是一道常见的家常菜,也是心中不忘的乡愁。

“功夫”油焖笋

笋这种东西很奇妙。走清新路线,譬如腌笃鲜时,什么蔬菜都不及它鲜得优雅;可一旦用红烧的思路去料理——富含氨基酸的白嫩笋肉,被热油逼出焦香,再经酱油和糖提出鲜味,居然能有红烧肉的风韵,而内里依旧是春笋的清清傲傲,特别勾人。

应银飞是棠云溪下街人,每年的4月份是她最忙碌的时期。剥笋、切笋、看火、包装,早上5点起来,忙到晚上11点入睡,是她这大半个月常有的状态。

“油焖笋不似腌笃鲜,主角只有一个春笋,要烧得好吃,秘诀就两个字:笋好。”因棠云大多是毛竹山,应银飞就选择了溪口班溪、岩头一带的雷笋。奉化溪口雷笋种植历史最早可追溯到晚清时期,《剡源乡志》记载:“雷笋,惊蛰时出。”溪口山区多低山缓坡,土壤属沙性、微酸性

黄壤,日照时数长、雨水充沛,无霜期长,非常适宜雷竹生长,所以班溪、岩头一带的雷笋是出了名的美味鲜甜。

除了笋好,应银飞家油焖笋的美味秘诀还有“功夫”两字。据应银飞介绍,笋条入锅后翻炒,时间短了会涩,时间长了就软,要恰好清脆可口,是需要功夫的。这“功夫”,既是形容主妇的某一种技能,同时也暗指时间。因为烹制过程就是一个等待的过程,等待一切顺理成章。时间,才是成就美味油焖笋的关键。

人间烟火味

“烤笋要用柴火灶大锅烤,味道才最好。笋段也要比平时吃的要长一些,因为要烤七八个小时,切得太短,容易煮糊。”应银飞在蒸汽腾腾的灶火间,利索地将笋尖部分一切为二,其余部分切到一指宽的长度。柴火灶虽然已经被煤气灶挤兑到了边缘地带,很少出现在90后、00后的眼前,可是总是有一部分的农村人不愿拆掉这个庞然大物,就为了笋忙季节烤油焖笋用。

门前是早上刚剥下的大堆笋壳,旁边是清晨放入锅内炖煮的油焖笋时不时发出“咕嘟咕嘟”的声音,儿子蹲坐在柴火灶前烧火,急召过来的朋友在一旁帮忙切笋。忙碌的应银飞说,笋忙时节的棠云到处可见小山堆似的笋壳,家家户户升起的炊烟,正是家的味道,这样的味道才是人间烟火味。

棠云出产的油焖笋好吃,或许与这一带的山泉水有关。天然山泉水的加入,使得原本就脆生生的笋儿更加鲜甜。而在足足烧了3个小时之后,再往锅里倒入酱油。又让笋在锅里“咕咚”差不多2个小时,才往锅里倒油,也是这一带烤制油焖笋的诀窍:只有先用酱油长时间烤,才能让笋段从里到外都入色、入味,而不是“那种外面看起来酱色赤浓,里面还是白花花一片的不入味的油焖笋。”

把咕嘟冒泡的油焖笋从锅里盛出,配一碗剔透亮的米饭,比红烧肉更动人的盎然香气,大概就在这一口油焖笋里了。

而近几年农家传统手作产品的畅销,也让应银飞打起了油焖笋的主意。为了保证卫生和更长时间的储存,应银飞一般会将会煮熟的油焖笋装罐真空保存。这就需要带瓶在温水中煮40分钟,取出后再将盖子彻底拧紧。一般这样保存的油焖笋可以常温放置一两年不坏。

“我们奉化人都爱吃笋,这一口烤得酱色明亮,口味鲜甜的油焖笋不仅是立夏时节的最佳下饭神器,也是在外远游的奉化游子最牵挂的那一口乡愁。”应银飞说。



选用优质原料,传承百年工艺



9度老醋

醋,作为中国各大菜系中传统的调味品,搭配生猛海鲜早已是屡见不鲜的事情。但是,你听说过醋蛋吗?浸泡醋蛋,所用的鸡蛋一定要新鲜、洁净,最好将蛋壳用酒精先行擦拭。如购买不到9度老醋,也可选用当地优质醋(如四川保宁醋,镇江香醋,山西老陈醋,上海香醋,北京宣武醋等),但浸泡时间应当适当延长。当蛋壳软化,白嫩嫩的鸡蛋被醋浸染成了深棕色,醋蛋就做好了。



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要。由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

小鲍鱼 大产业

4月18日,工人在连江县筱埕镇一家鲍鱼出口加工企业加工鲍鱼。

近日,福建省连江县海域进入鲍鱼采收期,当地养殖户忙着捕捞和加工鲍鱼。鲍鱼产业目前已成为连江县最大的渔业支柱产业和特色产业。

产业,2018年,连江县鲍鱼产量4.64万吨,约占全国鲍鱼产量的30%,产值达56亿元。即食鲍鱼、罐头鲍鱼等系列深加工产品远销韩国、新加坡、加拿大、美国等国家和地区。

新华社发



宁波佐餐王调味食品有限公司协办



斜切笋壳



剥笋



切笋



清水洗笋



放酱油上色