

舟山味道·四季时鲜⑰

应时的冬笋与咸肉、酱肉结合 碰撞出冬日里鲜咸浓郁的好滋味

□记者 朱蔚

天一冷下来，嘴边惦记的，就是冬笋的那一口鲜嫩，爽脆中又带着甘甜回味。被喻为“金衣白玉、蔬中一绝”的冬笋，是冬日滋味中的一大期待。

舟山本地的冬笋还没冒出来，外地的冬笋已经源源不断地进驻市场，支援舟山人的菜篮子。

搬到餐桌上，冬笋其实有好多烹饪方式。

以正确的方式处理冬笋很难不好吃

耳边常听人说冬笋涩麻、不好吃，那是因为没有正确处理好。

冬笋储存有讲究，吃不完的直接在外壳笋衣上包上一层保鲜膜。这样严丝合缝地包裹完毕，在冰箱里冷藏一个月完全没有问题。

如果是刚从地里刨出来的新鲜冬笋，剥去外壳后，即展现出白白嫩嫩的笋肉，看着也水灵。烹饪冬笋，刘阿姨可是一把好手，她说新鲜的冬笋不用焯水，直接就可以炒着吃了。什么样的冬笋需要焯水？就是那种颜色已经有点变青的。因为这样的冬笋可能出土已经有几天了，颜色越青表示越老越涩。刘阿姨分享经验说，挑选冬笋的时候，也得挑那些底部是白颜色的那种。



咸菜炒冬笋 加点咸肉和口蘑更鲜

炒冬笋时，刘阿姨喜欢加一些咸菜和咸肉。冬笋切成片，咸肉切成丝，再加个蒜段添色增香。

步骤就是这样：油锅开起，以中小火把咸肉丝炒香，直到把油炒出来。这天她炒的是新鲜的冬笋，就免去了焯水这一步。她的经验是，炒冬笋不怕油多，比平时炒菜要多加一点油。冬笋在油锅里翻炒的时间也要比炒一般菜时间长一些，一直炒到白乎乎的笋片呈微微金黄色为止。刘阿姨叮嘱，在这个翻炒过程

中，千万不能用大火，不然会让笋外焦里生。

等到炒得差不多了，就把咸菜倒进去，翻炒均匀后，就可以加盐、糖、蚝油等调味料，倒入小半碗水焖煮一会儿，让笋片充分吸收这些滋味，就可以开大火收干汤汁了。

青色的蒜段是最后一步加进去的，简单划拉两下，瞬间点缀了原本单一颜色的炒冬笋。刘阿姨还喜欢往里切两只口蘑进去，锦上添花，这道菜更鲜美了。

冬笋腌笃鲜 这锅汤比较丰盛

腌笃鲜上桌，这一锅就比较丰盛了，除了冬笋，还有五花肉、咸肉、金华火腿，以及干张结。小时候跟着妈妈像做手工一样给干张打结，吃货乐梨把它当作童年时的有趣玩艺儿，没想到自己也有成为主妇的一天。整张的干张切成长条，拾起其中一条卷起来，从下面开始一直拧到上面扭成麻花，随即打个结，一只干张结就做好了。

还准备了一些肉，咸肉泡清水，把五花肉和金华火腿都切成块备用，冬笋切成滚刀块。乐梨会先把这些肉焯水，“锅里倒冷水，直接把切好的五花肉放进去，再加姜片葱段去腥。”焯完五花肉，倒掉血水，

再焯火腿和咸肉，之后把冬笋也放到沸水里焯几分钟捞出。

准备一只大砂锅，把五花肉、咸肉和金华火腿这些焯完水的肉都放进去，加入足量的水，乐梨通常还会再加入姜块和葱段，再倒一些绍兴黄酒。大火煮开后转小火，炖上半个小时，就可以倒入笋块了，再炖上半小时后加入干张结，就热乎乎地出锅了。

“煮这样的腌笃鲜，其他调味品是不用加的，咸肉里本身自带的咸味渗到整锅食材里边就刚好了。”乐梨提醒，咸肉一定要记得提前浸泡，不然整锅汤会很咸。

口蘑冬笋加排骨 看着清淡实则入味

乐梨还喜欢用珐琅铸铁锅，装入冬笋、口蘑和排骨，这些一股脑地炖上一锅，便是冬日里最有烟火气的鲜美滋味，看着清淡且素净，舀上一勺入口，即百转千回于味蕾。

这三样食材，她都会在下锅前先简单地焯一下水，然后把所有食材都倒至珐琅炖锅，以没过食材高度的水量，再置入姜片、料酒以及葱段，去腥提鲜。

这一锅满满当当地煮开以后，即刻转小火，炖上30分钟就可以关火了。这也是乐梨喜欢用珐琅铸铁锅炖汤的原因，“铸铁导热，小火慢炖的火候就足够了。”这一锅的清水汤汁，吸收了这些食材本身的鲜味和淡淡的甜味，看着非常清冽的汤，事实上滋味齐全，吃的时候，再简单蘸些酱料，完美。

此外，如果要加盐的话，要等到汤快要煲好的时候，乐梨特别提醒。

冬笋炒酱肉 酱香浓郁的下饭菜

这道菜听着就香，也是刘阿姨的拿手菜。在油锅里先把酱肉的鲜和油炒出来以后，渗入到冬笋，是两种食材的优秀融合。在这道菜里，要用到的除了酱肉和冬笋之外，还可以有提香的蒜苗，以及大蒜瓣。另外，美味鲜、蚝油、糖和盐都是日常炒菜的“老朋友”了。淀粉也需要稍微备上一些，最后用来勾芡收汁。

切成薄片的酱肉下锅的时候，有时刘阿姨不会再加油。“酱肉本来就是五花肉做的，我喜欢肥肉稍微多一点的，直接就在热锅里把它的油熬出来了，一举两得。”肉眼可见酱肉的肥白部分炒到了透明状，锅里不只熬出了酱色的肥油，整个厨房此时都是酱香四溢。

冬笋此时可以下锅了，刘阿姨一般以中火翻炒，到断生后，加一些清水，盖上锅盖，焖煮片刻。提前准备好的调料可以在这时把它们倒到一个小碗中，再加一点淀粉勾芡，和切段的蒜苗一起倒入锅里，炒匀即可起锅。

“又香又鲜，也很入味。”刘阿姨评价，家里的小外孙也特别喜欢吃这一道，非常下饭，白米饭都能再添上一碗。

照片由受访者提供