

清明过后,下沙人忙着做笋干菜

用它和茄子做汤,是童年里的夏天味道

本报记者 汤晓燕 通讯员 沈超超

江南的春天,是吃笋的季节。每每到了这个时候,饭桌上肯定有一碗和笋有关的菜。油焖笋、笋烧肉、腌笃鲜……荤烧素炒都很搭。但是,这口鲜也是短暂的,到4月底,就会渐渐消失。

为了把春天的味道留下来,下沙人也有自己的办法。这几天,不少老下沙人正在一麻袋一麻袋地买春笋。他们说,把笋拿回去晒干做成笋干菜(下沙话叫xin gan cai),这样春的味道可以吃上一整年。



晒笋



洗笋



番茄笋干菜蛋汤

4月初做笋干菜,是下沙人的老习惯

昨天早上,趁着大太阳,住在松合的沈条英忙着把晒得半干的笋干菜放到窗台上。眼见着中午变天了,她连饭都顾不上吃,赶紧把她的这些“宝贝”收了回来。“没菜的时候,就指望它们了。”她笑着说。

沈条英今年54岁,是土生土长的下沙人。她说,笋干菜,顾名思义就是笋和干菜,是下沙的一道传统美食。

每每清明过后,老下沙人们便开始大量购置毛笋,开始制作笋干菜。

“这个时候的毛笋多得吃不完,制作成笋干或者笋干菜,以后慢慢吃。当然也有很多人会选择用春笋,晒出来的笋干比毛笋要好吃。”沈条英说,今年她已经买了两麻袋笋了。

挑的时候,要选那种细长,根部白色的

笋。另外,沈条英说,买笋最好是趁这几天,等到4月下旬,可能就有些老了。“3月份的笋嫩,但是价格也高,做笋干菜成本吃不消。现在的笋,大约1块5一斤,口感也还不错。再过段时间的笋,做起来的笋干菜吃起来会有渣。”

干菜,则是冬芥菜做的菜干。这种菜叶色绿中带黄,形如锯齿,纤维较多,性耐寒,能在雪地里生长。每年秋后播种,越冬至次年三四月收割,它不能鲜食,只能制成腌菜。

至于笋干菜怎么吃,沈条英说,这个比较随意。“和梅干菜差不多,烧菜、烧汤都可以放些,吊一下鲜味。不过,我最常吃的就是茄子笋干菜汤和笋干菜番茄蛋汤,现在想起来,妈妈做的这碗汤,就是童年里的夏天味道。”

菜继续煮10分钟。这里,沈条英特别强调,冬芥菜一定要后放。“如果跟笋一道煮的话,菜叶容易煮散。”

第四步,就是晒干。把煮好的笋干和芥菜捞起放在篮里沥干,然后连续晒个三到五天就可以了。能不能及时晒干,不但关系到笋干菜的味道,还关系到笋干菜的质量。沈条英说,如果第二天不出太阳,而是下雨,那笋干菜的制作就基本上是一个失败的过程。此外还要注意的,一定要摊薄晾干,如果不摊开,笋干就会发粘,味道就会差许多。在晒的过程中,需要隔段时间就翻一遍,尽可能使笋干菜的各个面都能照到太阳,早点晒干。之后,再装入密封容器,放置在阴凉处储藏。

好吃的笋干菜,这样制作

那么,好吃的笋干菜要怎么做呢?现场,沈条英也展示了部分制作过程。

第一步,就是剥笋。沈条英说,剥之前在笋上先开一刀,剥起来就快很多。然后,再削去笋底部老的部分。笋根部一颗颗紫红色小突起,也要记得削掉。“有的笋吃起来有股哈喇味,就是这些小突起造成的,所以处理的时候要要去掉。”

第二步,就是切笋。把笋放在案板上斜切成细细的笋片。只见沈条英手起刀落,没几下功夫,两根笋就切完了。而且,笋片切得大小匀称、厚薄适中。“像现在的年轻人,不指望切得均匀,没切到手就不错了。”她笑着说。

第三步,就是煮笋。在锅里烧开水后,放入8分满的笋片。煮个七八分钟后,放入冬芥

下沙街道 推进经济普查工作 取得成效

经济普查是五年一次的重大国情国力调查,为此,下沙街道高度重视,不断攻坚克难。截至目前,全街道上报包括新增单位在内的非一套表单位4746家,个体户抽样调查完成率100%。

据悉,本次普查采集信息量大,财务相关知识要求高,而街道各级指导员、普查员普遍年轻化,缺乏普查经验。对此,街道经普办一方面在普查任务下达前,积极研讨学习,预先谋划布置,根据前期清查数据比对得到相对准确的企业名单,筛选街道典型试点区域,结合当前普查要求提前进行试点工作,积累了宝贵经验。另一方面,街道工作人员在普查逐渐深入后,不断寻找自身工作不足,分析研判潜在问题,总结出一系列数据录入、错误审核、单位特殊情况方面的经验做法和实际案例,并开展相关业务培训,与兄弟单位积极开展业务交流与经验推广。

进入4月后,经济普查工作进入复杂区,虚拟注册单位、搬迁未明单位、底册再核查、数据审核标准提升等新问题有如潮涌,下沙街道、社区全体经普人将继续戮力同心、踏浪前行,积极配合做好市、区经普办交付的各项任务,为经普工作圆满完成竭尽所能。

本报记者 汤晓燕
通讯员 徐锋枫 王旭