

凉拌黄泥拱、油焖笋、毛笋咸肉、荠菜拌春笋……

杭州食笋图鉴

谁不爱这春日“素食第一品”

本报记者 黄葆青 徐雨阳

雨前椿芽雨后笋。

再过几天,就是春季的最后一个节气——谷雨。

这两天,在杭州吃货天天见面微信群里,网友们讨论最多的食材就是被誉为“素食第一品”的春笋了。

而在杭州大厨们的眼中,谷雨时节的春笋脆嫩甘甜、爽口清新、味道鲜美、食之不腻,而且做法很多,可以炒、焖、炖、煮、腌,荤素百搭,和各种食材烧在一起都很美味。

凉拌黄泥拱
好蔡好材餐厅

在好蔡好材餐厅总厨阿森的眼里,黄泥拱是春天毛笋中的极品。只有长在泥土很深处,笋头将出未出,将泥土拱成小包的毛笋才算“黄泥拱”。这种稀有的笋,一座山头或许只能找到三四棵,但它的肉质却比任何春笋都细腻爽脆,甚至有类似梨子的口感。

位于十五奎巷的好蔡好材餐厅主打各种宁波菜。阿森告诉记者,很多人从纪录片《舌尖上的中国》认识了黄泥拱,这种稀有食材上市时间极短,“我们宁波人做黄泥拱的方法非常简单,漂烫后泡盐水自然发酵两天,黄泥拱本身纤维感就不明显,发酵会使它变得格外松脆微甜,取出来拌一拌麻油就是人间美味”。不过,这道菜不一定每天都有,想吃的话,最好打电话预定。

毛笋咸肉
花房私厨餐厅

浙江人爱笋,春笋、毛笋、鞭笋、冬笋四季循环。谷雨前后,是一年里吃毛笋最好的季节。很多人都知道春笋金贵,但其实毛笋的鲜味完全不输春笋。毛笋比春笋更为粗壮,笋衣的层次也更加丰富鲜嫩。

花房的主理人大老黄,擅长做各种肉菜,咸肉每年都是自己找土猪肉腌制,每年到了谷雨必然会有毛笋咸肉这道菜。这时候的笋和咸肉一起炖煮再合适不过,笋衣在文火慢炖的过程中,层层吸收咸肉的咸鲜,咬一口,在嘴巴里脆感带汁就是这道菜的灵魂所在了。

荠菜拌春笋
杭州木守西溪酒店

藏在西溪湿地里的木守西溪是一家极富诗意的精品酒店,它与湿地的环境自然相融,景色随四时自然更替,很多人了解这里是因为周迅的杂志拍摄,而吃货们却只惦记酒店主厨陈岳富师傅的手艺。

陈师傅的荠菜拌春笋和杭帮菜传统的浓油赤酱烧法完全不同,属于小家碧



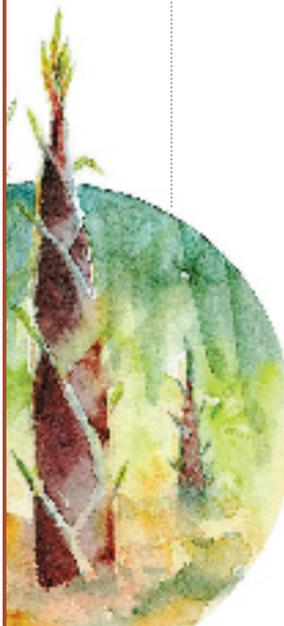
凉拌黄泥拱



毛笋咸肉



荠菜拌春笋

扫码关注
杭州吃货社群扫码关注
杭州吃货
微信公众号

油焖笋

玉的清新吃法。荠菜是春天最为鲜美的时令野菜,与当季的春笋相配,相互激发,笋甜荠菜香。春笋过水、冰镇,脆甜清爽,清莹有仙气。少量荠菜点翠,调取隐隐的芬芳。蔬菜的处理简单不多余,原本的鲜味吃起来就是清妙。

油焖笋
宝中宝食府

宝中宝食府是杭州城站附近一家非常传统的杭帮菜馆,就在清泰立交桥靠近建国路的上桥口,很不起眼的样子,却一直是许多本地老饕们的秘密据点。

现在种植技术发达,外地春笋早就有了,很多饭店早早地就在做油焖笋,但是老板方跃良却一直憋到本地白哺鸡(音bǔjī)笋上市,才慢慢悠悠地开始烧。白哺鸡笋是老杭州们最爱的品种,别的春笋已经降到三四元钱一斤,白哺鸡笋却还是要十二三元。

白哺鸡笋颜色雪白,酥脆爽口,带着甜味,超级好吃。宝中宝的油焖笋是浓油赤酱的地道杭州烧法,虽不见荤腥,却能尝到春笋的鲜嫩肥美,有的吃货硬是说吃出了肉的味道,扫光了碗里的笋,还要用汤汁拌着再吃一碗饭。

社群互动

加入小时新闻吃货圈社群
晒出你的“春日美味”赢福包

春天的杭州,无论是地里的野菜、水里的河鲜,还是山上的竹笋,都透着一口“鲜”味。

现在就登录小时新闻客户端,找到吃货圈社群,分享你私藏的“春日美味”吧,你只需要:

- (1) 下载并打开小时新闻客户端,点击屏幕上“我要发帖”按钮,就能参与互动;
- (2) 进入发帖页面后,别忘了点击切换发布群组至“吃货圈”哦;
- (3) 发帖请加上标签#春日美味#,发帖内容可包含但不限于“菜名+推荐理由+图片”;
- (4) 我们将于一周后抽取幸运用户,赠送吃货福包,中奖名单会在下周小时新闻客户端上公布,一个ID只能领一次奖哦。

虎扑200道盖浇饭火了
杭州网友纷纷喊话:
我们想起了这家盖浇饭店

一次吃遍一家店200道盖浇饭,会是怎样的体验?

最近,杭州吃货关注到“虎扑”论坛上有一个小哥,每天打卡一碗盖浇饭,已经吃了近一个月,网友们纷纷给他贴出的食物打分。

杭州吃货的微信相关文章发出后,不少人“盖楼”留言,大家都提到了杭州浙大城市学院周边的小店——

阿浩盖浇王。这家2001年开业的小店,见证了无数80、90后年轻人的青春。

在网友眼中,“这家店一天能烧上400斤红烧肉,米饭免费加”;

“曾经,城院宿舍两层楼的男生合伙,一次点了两百多份这家店的外卖”;

“2013年时,阿浩盖饭是我们寝室天天打卡的地方,门口就能看到一木桶的米饭运进来”……

无数吃货在问,“阿浩盖浇王”究竟搬去哪里了?

近日,杭州吃货的记者终于联系到了浩哥。他现在仍然活跃在舟山东路周边。浩哥看到了人们对减脂塑形的需求,2019年9月,他盘下了舟东美食城,开始尝试做起了营养餐。

浩哥有一个技术十分成熟的团队。只要提前通过微信公众号平台预订,就有专业营养师配餐,准时送达。

他依旧热衷于餐饮行业,“退休后,我打算开一家类似深夜食堂的小店,不为赚钱,只想在夜里烧两道菜,和老朋友叙叙旧。”浩哥说。

你身边有小店故事吗?扫描版面上的二维码,关注杭州吃货微信公众号,给我们报料。 本报记者 潘骏

