



本地“矮胖鲜”口感很赞,这一口春天不香吗 春笋跌价,主妇出手 你家腌笃鲜用的什么笋



腌笃鲜

本报记者 施雯 文/摄

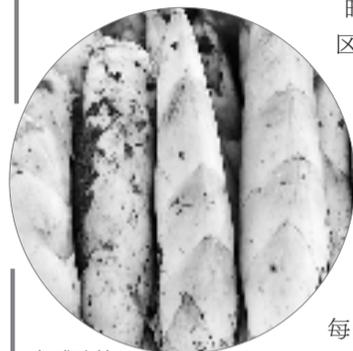
杭州重启雨雪模式,天冷的时候,本地有道热腾腾的时令菜“腌笃鲜”算是人见人爱。

腌笃鲜本是徽州名菜,当年安徽人胡雪岩在杭州经商,因为喜欢吃火腿,在招待客人时,把腌笃鲜的腊肉改成火腿,把冬笋换成春笋,成就了杭帮菜版的腌笃鲜。

春笋冬笋同台竞技的时候,你家的腌笃鲜用春笋做,还是用冬笋做?节后笋的行情怎么样?

昨天上午,钱江晚报·小时新闻记者跑了一趟余杭勾庄的杭州蔬菜批发交易市场。

本周春笋价格只有春节期间的1/3



白哺鸡笋

昨天上午10点半,春笋交易区有点冷清。有对德清夫妻正在摊位上削笋,这些本地笋,都是早晨现挖现卖的。交易区味道最好的笋是临安高山笋,昨天因为雨雪封道绕行,中午11点多才姗姗运来。

市场工作人员说:“春笋每天有来货,第一波来自余杭黄湖,第二波临安横畈,第三波是临安於潜的高山笋。”

体态修长的春笋,其实就是雷竹笋,本来浙江要在3月初上市,现在利用竹林苍糠覆盖技术,春笋上市时间提

前到了元旦左右。

正常生长的春笋,破土而出后才会被采挖。苍糠笋是整根埋在苍糠地下不见光的,因为生产成本高,价格是自然笋的好几倍。

春节期间,市场里春笋批发价还是蛮高的,要卖35元/斤,产地除了本省临安、德清,还有四川、江西等地。

因为去年雨水少,年前春笋产量低,所以价格高。

不过,最近雨雪频繁,春笋产量稳步提升,加上节后挖笋的人多了,本周伊始,春笋价格跌到了11-12元/斤,低丘缓坡的本地笋和外省笋11元/斤,本地高山笋12元/斤。

接下来,3月份上市的自然生长春笋,价格会更低,批发价只要3-5元/斤。

外地笋颜值高,本地“矮胖鲜”口感好

用苍糠栽培的春笋,因为不见光,氨基酸、谷氨酸等鲜味物质含量更高,草酸等产生酸辣味的物质和单宁等苦涩物质含量降低,口感比自然生长的春笋更鲜嫩。

东天目高山笋,昨天只到了一面包车的货,十几麻袋的笋还没卸完,就有好几个萧山菜贩拿着麻袋排队抢购。

高山笋个头矮胖,口感比普通雷竹笋更好,两者长相也不太一样,杭州本地也叫“矮胖鲜”,说的就是这种长相的雷竹笋。

最近,市场里高山笋天天有货,记者采访的这家商贩的笋也供应杭州超市和买菜平台,可惜,这些大客户买了去都是和其它笋混着卖的,大家只有去菜市场里才

有机会淘到正宗的“矮胖鲜”。

泡沫箱里装的四川笋,老板打开了一箱给记者拍照,比起裹着湿漉漉黄泥的本地笋,黄中透粉的外省笋漂亮得没话说。

不过,市场工作人员悄悄告诉记者:“这种笋卖相是好,就是口感有一点点苦,没有本地笋好吃。”

为什么高颜值的外省笋,口感反而不如本地的好?

中国林科院亚热带林业研究所陈双林研究员说:“雷竹笋浙江主产区是杭州、湖州和宁波,这些地方冬天气温整体比江西、四川低,2月份,江西、四川开始出自然笋,雷竹笋一旦破土,影响口感的草酸和单宁物质含量就会上升。”

春笋降维打击冬笋,浙江还有哪些好笋

浙江有1200万亩竹林面积,其中1000万亩是毛竹林,冬天毛竹林里长的笋,就叫冬笋。

春笋交易区不远处就是冬笋交易区,冬笋正在大量上市,昨天的价格是10-11元/斤,和春笋持平。

借用时髦小说《三体》里的热词,今年春笋是在“降维打击”冬笋,因为往年,春笋的价格通常是冬笋的2-3倍。

冬天12月份上市的冬笋,一个3-5两重,可以一直吃到来年5月。

不过,冬笋是拥有多重身份的“斜杠青年”,进入4月,它会摇身一变换上新头衔,请称呼它“毛笋”或“黄泥拱”,因为这时候的冬笋单个已经长到3-5斤重。

浙江的笋,其实从1月到12月,每个月都有得吃。

如果要给浙江毛竹笋以外的主要笋类排序,陈双林的名单是马蹄笋、白哺鸡笋、高节竹笋、红哺鸡笋和雷竹

笋。

现在这个时候,杭州人比较爱的腌笃鲜,究竟用的什么笋?

有小伙伴说,当然用雷笋这样的春笋咯,咸肉切块加个姜片炒一炒,再加上新鲜排骨炒一炒,然后加入开水,煮一会,最后加入切成滚刀块的春笋,调好咸淡就可以。

这种说法马上就遭到另外小伙伴的反驳:“我家加的是毛笋啊,就是冬笋长大后的大块头啊,很鲜的。”

还有人说:“我们还要加茼蒿笋的。”

你家腌笃鲜用的是什么笋?哪一种做法更好吃?



冬笋

本地「矮胖鲜」春笋

新闻+

好笋上市时间

白哺鸡笋也叫“象牙笋”,笋壳洁白微黄,3月上市;红哺鸡笋顾名思义,笋壳颜色发红,4月上市。

哺鸡笋和雷竹笋外形类似,因出笋时间和浙江农村母鸡孵小鸡时间一样而得名,白哺鸡笋的产地主要在绍兴、宁波,红哺鸡笋产地主要在衢州、安吉。

高节竹笋其实也是哺鸡笋的一种,但上市时间略晚,可以从4月下旬一直吃到6月,产地主要在杭州、

湖州。

味道最好的马蹄笋,是浙江唯一的丛生竹笋,产地在温州平阳、瑞安、苍南一带,出笋时间是6-11月,这种笋挖起来特别讲究,必须在凌晨太阳升起前采挖,否则笋出土见光,就会影响到口感。

虽然马蹄笋是浙江最好吃的笋,但吃过的人寥寥无几,它的价格也没有春笋(早出雷竹笋)来得高。

