



自然生长的本地春笋啥时候上市? 野菜哪里挖? 毛腌鸡怎么吃?

## 2022, 吃货请回答 第②期

中国人向来讲究不时不食。

立春吃春卷,清明吃青团,立夏少不了一碗乌米饭……到什么时候吃什么东西,是中國人在经久传承中,养成的生活态度。

上周,钱江晚报·小时新闻在吃货圈社群里发出了征集,号召大家上传“舌尖上的春天”。

这不,吃货网友们不仅发来了自己餐桌上、菜篮子里的春日味道,还发来了一连串关于春日美食的话题。

今天,“2022吃货请回答”专栏,就来聚焦春天的味道。

我们邀请了隐藏在杭州菜场、餐厅里的各路大神们,来回答吃货们的提问。

“2022吃货请回答”也欢迎吃货答吃货。

事实上,在“杭州吃货”的天天见面和再见一面社群里,就有这么一群热心网友,天天在互助解答关于吃的问题,你可以加“吃货小觅”(微信号hzch717)为好友,详询入群事宜。

2022年,关于吃,你有什么想问的,都来@杭州吃货吧。

扫一扫  
问吃货

NO.4



【怎么问吃货】

关于吃什么,什么好吃,你有什么要问的? 欢迎登录小时新闻“记者帮”栏目,与我们互动。

(1)你可以下载并打开小时新闻App,点击屏幕下方“记者帮”按钮,找到“上哪儿吃问杭州吃货”栏目;

(2)进入栏目后,点击右下角“报料”按钮,就可以发帖提问了。

NO.1  
@小队长:听说最配二月的菜是“韭菜”,韭菜怎么烧最好吃?

@马坤山(杭州传奇餐厅好食堂主理人):韭菜一年四季都有,但真正适合吃韭菜的季节从传统的角度来讲应该是春季。到了夏天的时候,天气比较热,韭菜生长的速度太快,味道也变得辛辣。而春天的头茬韭菜就不一样了,初春的韭菜少了一点辛辣,多的则是几分清香,而且特别嫩。韭菜炒河虾、韭菜炒春笋、韭菜炒香干,都是很美味的搭配。韭菜还自带温补的功效,春天到了,大家还没有脱下棉衣,天气还是这么冷,这时候就可以来点韭菜温补一下。

在传统的杭帮菜里,韭菜往往是跟鸡蛋、春笋搭配。在北方菜肴里,韭菜盒子是大家比较熟悉的,冬奥冠军谷爱凌,夺冠以后告诉大家,她特别爱吃韭菜盒子。但如果说要烧一道特别“杭州”的春菜,我会推荐韭菜马蹄炒酱肉。这是一种非常应季的新吃法,因为酱肉是春节刚做好的,现在拿来用也不算过时,大家可以吃一个酱货的尾声;韭菜是刚上市的,这两个食物结合在一起,也算是一种绝配。为什么要加入马蹄呢?因为马蹄比较松脆,会给其他两样食材带来一种口感上的丰富度。

NO.1

NO.2  
@Mike:在菜市场看到一种鱼,老板娘说叫“鳊鳊(chūn wú)”,是新物种吗?



NO.2

@唐延胜(大唐海鲜主理人):“鳊鳊”其实就是象山的蓝点马鲛鱼,因为这两个字太复杂,很多人就叫它“川乌”。但并不是所有的马鲛鱼都叫鳊鳊,只有清明前后非常短暂的时间里,象山蓝点马鲛鱼洄游到象山港南韭山海域交配产卵时才叫鳊鳊,时间、地点缺一不可。蓝点马鲛鱼所处的海域咸淡水交界,鱼的肉质会发生神奇的变化,变得非常紧实,体内脂肪也达到峰值,味道也极其鲜美。

这时的鳊鳊很容易辨认,背脊翻着绿色的光泽,油脂丰富,有特别的香气,吃起来肉质细腻,清鲜甘腴,入口即化。但是,如果现在这个季节卖鳊鳊,肯定是冒牌货。

NO.3  
@过来人:杭州本地的笋啥时候上市?

@沈老板(朝晖五区农贸市场005号摊位摊主):要说自然生长的本地春笋,肯定要属杭州余杭产的白壳哺鸡笋最好吃。但是,现在距离上市还早得很,一般都在三月底四月初,别的春笋落市的时候大量上市。

沈老板说,现在种笋的技术一直在进步,各地在冬季就能种植出春笋,虽然大多数人吃不出口感上的区别,但是很多老杭州认为和本地的白壳哺鸡笋相比还是差距甚远。这种笋是杭州余杭黄湖镇的特产,长得又白又嫩,水分充足,肉质厚实,口感酥脆无渣,关键是自带天然的鲜甜味。

NO.3

NO.4  
@王靖云(国家高级营养师、中医师):并不是哪里挖来的野菜都能吃,必须是远离污染的土壤。比如,有工业废水产生的工厂附近,尾气污染比较多的马路边,这些地方生长的野菜可能含有较多的重金属和其他有害物质。公园里虽然环境好,但是园林工人可能施用过除草剂等农药。

荠菜不适合胃肠比较虚弱,体质比较虚寒的人,吃了很可能会导致胃肠道的症状加重,比如腹泻,还可能会产生皮肤发热、发痒的过敏反应。而且中医认为,荠菜属于比较“发”的食物。马兰头性寒凉,孕妇最好不要吃马兰头。另外,一些气虚体质的人,最好也是少吃。马兰头在吃的时候,要注意把根掐掉,这样可以避免人产生舌头发麻,皮肤痒的反应。

另外,所有的野菜都不能生吃,都要用开水焯过。这样可以去掉从野外带来的脏东西,也可以避免野菜中的生物碱带给人体的不良反应。

NO.5  
@YY:杭州哪里能挖野菜?荠菜和马兰头都是很好吃的野菜,想了解吃的时候要注意些什么。

NO.5  
@积木家:你家的年货都吃完了吗?春节收到一只稻草鸡,怎么吃?

@眉毛(美食达人、跨界艺术家王介眉):网友“积木家”晒出的这只稻草鸡,其实杭州人叫毛腌鸡。毛腌鸡是一种用传统腌制方法制作的美食。毛腌鸡这种腌制方法,出现的历史很早,相传在明代就有,只是制作方法比较复杂,愿意做的人不多了,但是在湖州德清和杭州老余杭的径山,直到现在都有人做。眉毛说,毛腌鸡和普通咸鸡相比风味不同,口感既紧实又特别鲜嫩。毛腌鸡挂着被风吹了半个月以后,失去很多的水分,会呈现很浓郁的咸香,不用蘸任何调料,有的吃货会选择直接吃就行。毛腌鸡和普通咸鸡相比有特殊的风味,口感既紧实又特别鲜美,也可用炖的方法做成暖锅,炖出来的汤非常鲜美。出锅前加一些青菜和老豆腐,一家人可以热乎乎吃得其乐融融。



NO.5