

白塔秋意

11月21日,杭州持续晴好天气,白天最高温度突破20℃。在白塔公园内,鸡爪槭的叶子已经红透,银杏叶金灿灿在阳光下翻滚。虽然不是周末,但公园内游客并不少,兴许是乘着好天气来享受秋日的美好时光。

白塔公园内,最吸引人的莫过于一系列复古的休闲绿皮火车,载着游客,缓慢行驶在怀旧的铁轨上,增添了不少人文气息。穿梭于正浓的秋色中,时光似乎也跟着慢了下来。

本报记者 匡建龙 文/摄



“冬笋带壳15块1斤毛新鲜嘞!”

秋冬季餐桌“顶流”大量上市 与往年同期相比价格便宜不少

本报讯 随着气温的下降,作为秋冬季餐桌“顶流”之一的冬笋迎来了大批上市。昨天,记者走访杭州各农贸市场发现,和往年同期相比,今年冬笋价格便宜了不少。

“冬笋带壳15块1斤,不带壳17块1斤,毛(很)新鲜嘞!”上午9时,在拱墅区屏风街农贸市场内,摊主王定海正在卖力地吆喝。实惠的价格引来了不少关注。

“我们的冬笋来自临安,当天采摘完第二天就能来到市场,比外地的笋要新鲜很多。”王定海告诉记者,相比较一个月前55元/斤的价格,如今冬笋的价格可以说是“腰斩”之后再“腰斩”了。

据介绍,冬笋是分大小年的,一般每两年为一个周期。“今年是冬笋大年,产量大,所以价格比去年便宜很多,去年这个时候1斤冬笋至少要25元。”

在上城区采荷农贸市场里,几乎每家蔬菜摊都有冬笋出售。记者挑了

一家摊位,带壳冬笋同样是15元/斤,不带壳的18元/斤。摊主梅西华介绍:“这段时间,很多大伯大妈都会来买冬笋,一天能卖掉几十斤。”

“冬笋主要就是吃一个季节性,时间到了肯定要尝尝鲜的。”市民刘大妈表示,“之前几十块1斤有点贵,现在的价格(15元/斤)还是可以接受的。”

如何才能挑选出好的冬笋呢?梅西华告诉记者:“挑选冬笋首先要看个头。笋跟其他蔬菜不一样,个头太大的冬笋口感可能有点老,个头小一点的会比较嫩。然后尽量选择‘肚子’鼓出来、两头尖尖的笋,这种笋遭遇病虫害的可能性会低一些,肉质也会更饱满。”

记者向菜市场里的顾客们了解到,老杭州人一般会把冬笋买回去做炒“二冬”。“二冬”指的是“冬笋”和“冬腌菜”。冬笋本来就鲜,翻炒时可不加味精,可加少许糖来增鲜。

本报记者 董沈涛



市民正在购买冬笋 董沈涛 摄



拐枣

形似“鸡爪” 入口甘甜

这种野果很丑但很美味 你吃过吗

『联系邮箱』 49262856@qq.com

『介绍浙江的春华秋实夏种冬藏』

本报讯 最近,杭州市场上出现一种棕褐色果子,果柄拐着弯儿生长,上面点缀着一颗颗像花椒一样的籽,和蔬果放在一起售卖,有人疑惑,这是什么,怎么从来没见过?一查,原来这果子叫拐枣,又名枳椇(zhǐ jǔ),也叫万寿果、金钩子、金勾勾,鼠李科枳椇属的高大乔木。

不少人都注意到了这种“很丑但是很美味”的野果,有人表示,拐枣可以泡酒。因为拐枣的果柄中含大量葡萄糖和苹果酸钾,在秋霜之后味道非常甘甜,可用作酿酒、制醋、制糖的原料。还有很多网友分享了与拐枣有关的童年记忆:

“好多年没见过拐枣了,爬山无意间在山里发现了拐枣树,当时真的好兴奋啊!”

“小时候,看着成熟的鸡爪梨总是眼巴巴地望着,大人们走过去拿脚狠狠一踹树身,熟透了的鸡爪梨就跟下雨一样刷刷落下来,我们就在树下捡现成的。”

记者买来尝了一番,入口有些甘甜清爽,不过多嚼几下,口感就变涩了。像花椒一样的籽,已经晒干,可以轻松捏碎,里面有着几颗红色的种子。

希望能与我们分享你家乡的特产。对于这个东西,她可太熟悉了,“现在不好吃的,要等农历10月之后,打了霜后,才会好吃。”马奶奶说,他们当地一般叫这个东西为“鸡爪”,因为长得很像鸡爪子,鸡爪树可以长得很高,果子藏在树叶里,有时候也很难发现。以前在山里干活时,看到成熟的鸡爪果,她会摘回来给孙辈们尝尝鲜,“就是吃着好玩,跟吃果子一样的。”看着孙子孙女们抢着吃,她心里特别欢喜。

有人说,杭州植物园附近也能找到这一品种。记者询问了杭州植物园工作人员,对方表示,杭州植物园分类区里确实有这一植物,上个月就开始掉果了。 本报记者 徐婷