



春来荠菜是时鲜

荠菜,又名地菜、地米菜,属耐寒喜凉的野菜,在低温的状况下也能生存。初春时节,荠菜在田埂、草地露出了头,不仅味道鲜美,还有很多食疗功效。

荠菜是儿时早春记忆

冬去春来,早春的阳光照射在方岩镇岩下村的田野上。一大早,村民程贤能便去田野里挖野菜。对他而言,这是一种迎接春天到来的仪式感。程贤能蹲在田里,忙着用剪刀择取新鲜嫩绿的荠菜。看着绿油油的荠菜,时光仿佛回到儿时。早春的时候,乡下的田间地头常会见到挖荠菜的人。小时候,洗净焯水后拌上香油、蒜泥就开吃了。那种口感、味道,让人回味无穷。他说。

在那个没有温室大棚的年代,过冬蔬菜无论变换什么花样来烹饪都难免久吃生厌。所以,同样鲜绿的荠菜就成了最佳的替代品。荠菜有一种独特的清香,既可单独食用,也可与任何荤素食材配伍,无疑成为开春第一鲜。

一碗荠菜豆腐羹唤醒整个春天

采挖回家后,程贤能先把所有荠菜摊在桌面上。由于室内外温差太大产生湿气会返烂叶子,然后逐个择去枯黄的叶子和杂草,再用清水淘洗去泥沙备用。

荠菜生吃熟吃都可以,但是生吃鲜香味更足。不但无毒,还可以祛湿、排毒、预防感冒。程贤能说,经冬的荠菜吸取了更多的日月天地精华,味道更为醇厚地道。这时的荠菜,叶子、花苞、地根,皆可食用。

程贤能把锅内的水烧开后,就撒一把虾皮和碎豆腐放进去煮到翻滚。然后把切碎的荠菜铲到锅里,再用勺子挖一点猪油和盐在这一锅汤里调味。雾气袅袅间,一大碗嫩白翠绿的荠菜豆腐羹就做好了。喝上一口热气腾腾的荠菜豆腐羹,春的味道立马在舌尖上绽开。

小贴士 如何分辨荠菜?

采挖时,要学会用叶子来辨识。幼年期的荠菜比较难分辨。它和蒲公英长得很像,但是荠菜发芽比较早,而且叶子凹凸不平,就像长着很多片小叶子一样,而且叶子不会太长,叶子背面没什么毛,相对来说较为光滑。

成年的荠菜相对好辨认。一般会有四五根花杆子直立起来,就像韭菜花、蒜苗花。它的杆子是圆形的,上面有分叉,也有叶子。

段历史,每个永康人的记忆中

或是儿时那碗登大雅之堂的
每个味道的背后或是
在时间的洪流中

都是一

总

扫一扫
加入美食群



永城花式吃鱼攻略

对于吃货来说,无论用什么烹饪方式制作的鱼都无法抵挡。烤鱼、酸菜鱼、鱼火锅,只要沾上“鱼”字就让人馋得不行。小编深知吃独食的毛病不好,特地给大家献上一份永城花式吃鱼攻略,希望大家在新的一年里年年有“鱼”。

1 烤鱼

永城美食江湖流行各种各样的烤鱼。不管是周边的夜宵大排档,还是风格新潮的网红店。小小的一盘烤鱼,总是可以征服不少吃货的味蕾。关键是寒冷的天气特别适合吃烤鱼,永城的烤鱼一般是草鱼,因为草鱼本身水分要重一些,所以哪怕多烤一会儿也不会觉得太干,吃起来一直是汁水感十足,配上酱料很有味道。烤鱼炒料加汤,上桌之后边吃边炖,汤不够还能加,鱼越吃越入味,越吃越鲜嫩。锅子下面有炭火,烤熟的鱼一直咕嘟咕嘟冒着泡,好吃又好玩。

推荐餐厅:炉鱼诱惑、九铃烤鱼坊、八戒烤鱼、八仙烤鱼土菜馆、幺妹纸上烤鱼、喵小姐时尚主题烤鱼吧、万州烤鱼、阿庆嫂火炉鱼、巫山纸包鱼、留一手烤鱼、重庆烤鱼等。



2 柠檬鱼

柠檬鱼不但味好清新,健康营养,还怎么吃都不胖,最重要的是维C满满。一般店里有好几种鱼可选,鳊鱼、鲈鱼、黑鱼,除了最经典的柠檬原味,还有泡椒柠檬、鲜椒麻辣、酸香番茄、酸辣泡菜等创意口味。

鱼端上来,鱼汤呈金黄色。喝一口,先是淡淡的柠檬清香,再是浓浓的鱼鲜,你完全感觉不到柠檬的酸味,只有鱼汤的清甜。鱼肉的鲜与柠檬清新的微酸融合得毫无违和感。用勺子一搅,底下的配菜与柠檬汁汇合,鲜味从舌尖缓入,在味蕾炸开,恨不得一口气把这锅鲜美吞进肚子里。一碗开胃的汤刚下肚就迫不及待要去捞鱼肉,鱼肉片片嫩滑入口即化,不腥不柴。鱼皮软糯,淡雅的酸里透着一点点辣,喝口汤配片鱼,人生何求?

推荐餐厅:柠檬鱼(各个门店)、柠檬鱼村、西溪柠檬鱼火锅等。



3 木桶鱼

要是觉得鱼的一般做法吃腻歪了,木桶鱼你可不能错过。一个大木桶,底部铺上400度高温的火山石,生鲜鱼片下锅,浇上大骨汤,盖上盖子焖熟。新鲜鱼片铺在有机石上,紧接着倒入熬好的高汤迅速盖上锅盖,静静焖上2分钟后,一桶美味营养的鱼便好了。整个过程不生火,完全靠石头的热力。鱼的鲜美,微微的麻辣一点土腥味都没有,木桶焖熟的鱼片口感自然饱满,保留了原始鲜味,每一口都欲罢不能啊。

推荐餐厅:川香木桶鱼(各个门店)、雅安张记木桶鱼、和记木桶鱼等。



4 酸菜鱼

爱吃酸的,更是不能错过酸爽开胃的酸菜鱼了。永城的酸菜鱼偏重川式,汤底酸中透辣,汤汁浓稠。鱼片超嫩滑,几乎没有刺,一片入口慢慢化开,释出酸辣甜味,炸过的蒜蓉撒入汤中,蒜的刺激性味道都被去掉,只剩下扑鼻的香味。酸菜是酸菜鱼的点睛一笔,酸度适中,提鲜效果一流。干辣椒带出了轻微辣味,跟酸味完美融合,开胃又不腻,一个星期都吃它也没问题。

推荐餐厅:爵士布兰卡、石锅鱼故事、嫩竹新概念餐厅、寻味、百岁我家酸菜鱼、我家鱼厨酸菜鱼、扑扑熊餐厅、黑鱼王老坛酸菜鱼、龙记酸菜鱼、开化野生鱼庄等。



5 鳗鱼饭

寒冷的季节身体极度渴望能量。这时,一份香甜多汁的鳗鱼饭仿佛就是冬日之光,带给身体满满元气。因为冬天鳗鱼的肉质比平常都要肥美。肥嘟嘟的鳗鱼,入口柔软细腻,肉厚汁滑,鲜而不腥,油而不腻。就连小刺都被蒸得和肉化作了一团。配上日本富山米,甜中泛着清香,让你吃了一碗还想吃第二碗。

推荐餐厅:味千拉面、熊样功夫面、孚味和风、享法式铁板烧概念餐厅、垦丁海岸料理、十禾寿司、心甜料理等。

