





段历史,它和这些味道
每个永康人的记忆中
或是儿时最登大雅之堂的
每个味道背后或是
这味道以是街坊
在时间的流逝下愈
。都是一
总



扫一扫
加入美食群

山野珍馐地木耳

地木耳 ,又名地皮菜、地皮菌、雷公菌等 ,是真菌和藻类的结合体 ,一般生长在阴暗潮湿的地方。相比木耳 ,地木耳体积更小 ,口感更爽脆。市民喜欢将地木耳与雪菜爆炒 ,食之润而不粘 ,爽滑不腻 ,一股山野的清香在舌尖久久萦绕。

儿时餐桌上的珍馐

几天大雨过后 ,象珠镇楼下陈村田野中 ,陈荧正在专心寻觅和采摘一种在永城田野常见的野生食材——地木耳。陈荧要赶在天气晴朗之前将地木耳摘取回家 ,为家人做一席充满回忆的地木耳宴。夏天是地木耳生长最好的时节 ,刚露出来的地木耳 ,颜色鲜艳一些 ,呈微黄或蓝绿色 ,玲珑剔透 ,半透明状 ,闪闪发光。

在陈荧童年的记忆里 ,乡下物资匮乏 ,吃不到新鲜美味的菜肴 ,于是雨后捡地木耳 ,吃顿美味的地木耳炒肉 ,成了人们的享受。小时候就特别盼着下雨 ,这样就可以和小伙伴们挎着竹篮子 ,穿着蓑衣去山坡上捡地木耳了。他说。尽管现在生活条件好了 ,但对于陈荧来说 ,朴实的地木耳是大自然的恩赐 ,不仅丰富了儿时贫瘠的味蕾 ,还能重温童年的快乐 ,更是内心深处那股淡淡的乡愁。

捡地木耳是一门学问

捡地木耳有学问讲究 ,长在草丛里的地木耳虽然长得肥嫩 ,但附在上面的杂草和泥巴不易清洗。一般有经验的人 ,都会选择长在石头上面的地木耳。下过雨之后 ,石头被雨水冲刷干净 ,长在石头上的地木耳比较干净 ,清洗起来省时省力。陈荧说。

捡回的地木耳需经过挑、捡、洗等工序 ,才能做成美味的佳肴。由于地木耳比较小 ,又软又嫩 ,清洗地木耳中掺杂的杂草和泥巴就成了整个工序中最烦琐的步骤。如果洗不干净 ,吃起来就会有牙碜的感觉 ,完全丧失了地木耳本真的口感。

陈荧将新鲜的地木耳用温水反复冲洗 ,直到盆中的水清澈 ,再沥干。把捡回来的地木耳先用开水冲一冲 ,撒上些盐 ,这样地木耳会胀大 ,容易清洗杂质 ,而且口感也会更有弹性。多的留一部分晒干储存 ,冬天烧火锅、煲汤都能吃。他说。

待油沸腾 ,陈荧将雪菜和着姜、蒜一起放入锅中 ,让辅料和调料的味道充分溶入油中。此时 ,将洗净沥干的地木耳倒入其中 ,在大火上轻轻翻炒2分钟。这样既保留了地木耳的鲜香 ,又保持了它原生态的形状。翻炒太用力 ,容易破坏地木耳的外形和口感。翻炒时间太长 ,地木耳会变成一锅粥 。起锅前加入葱花、香菜 ,一道传统风味的雪菜炒地木耳就完成了。一口吃下去 ,满嘴的浓浓香味。

直播吃海鲜 鲜到掉眉毛 看《美食大侦探》,在百姓人家感受海的味道

继上期《美食大侦探》预告片破5万点击量之后 ,节目组电话都被吃货们打爆啦。很多吃货争先恐后报名参加《美食大侦探》的录制 ,并表示可以吃穷节目组。周五 ,本土网红小白花 、美女主播一玲以及吃货丢丢组成的 美食三人组 ,来到了城区下园朱农贸市场的百姓人家海鲜城进行《美食大侦探》第二期录制。

看到这里 ,有人要问了 ,这《美食大侦探》到底是个什么栏目 ?别着急 ,小编这就给你揭秘 :《美食大侦探》是由永康日报精心打造的美食视频节目 ,第二期以宁波小海鲜为主题 ,寻访原产地美食 ,三人访谈 ,边吃边交流 ,分享美食文化。

话不多说 ,按照惯例 ,让小编先来给大家大致介绍一下这次直播到底讲了些什么 ?直播伊始 ,自然是要对咱们这次直播的地点——百姓人家海鲜城来一番介绍 ,在百姓人家掌柜娄总带领下 ,摄制组参观了餐厅水产区和厨房 ,对餐厅的环境卫生进行检查。水产区的海鲜均来自宁海当地海鲜 ,为了确保食材新鲜 ,海鲜都是坐大巴来到吃货们的餐桌上。一番介绍之后 ,三位嘉宾终于开吃了 ,一道一道的海鲜美食轮番上桌。据说 ,这次直播中的海鲜都是由娄总亲自挑选 ,再由经验丰富的大厨烹饪 ,可算得上是强强组合 ,嘉宾们边吃边聊海鲜 ,看得小编直咽口水。接着便是这期的美食 ,首当其冲的当然是网红皮皮虾啦。这皮皮虾一上手 ,娄总就开始给我们传授选皮皮虾的经验 :皮皮虾的肥瘦看背线和虾头 ,背线颜色越深虾籽越多、虾头越硬越新鲜。除了皮皮虾 ,还有地道的雪菜烧黄鱼和小米烩辽参 ,这筷子还没动 ,娄总又是给我们科普了黄鱼的烧法 ,与我们平常吃的红烧不同 ,本次是用宁波当地的雪菜烧的黄鱼 ,雪菜的咸味巧妙地勾出了黄鱼的鲜美。主播们直呼 :黄鱼肉质好鲜美啊 ,汤汁醇厚 ,特别下饭。听得小编口水直流。那么 ,接下来的直播当中还有哪些地道生猛海鲜 ?节目中又揭秘了哪些不为人知的海鲜小知识和小秘密呢 ?请赶快扫描右边二维码观看。



扫一扫看预告片

杨梅季,酸甜冰凉好度夏

夏天就这么悄悄地来了 ,醋酸甜甜的杨梅粉墨登场。杨梅有生津止渴、健脾开胃之功效 ,多食不仅无伤脾胃 ,且解毒祛寒。等了一年 ,不就想在这个季节吃个痛快嘛。那下面这些花式吃杨梅的方法你不能错过。

推荐一:杨梅冰粉

食材 :冰粉10克、杨梅八颗、白开水500克。

步骤 :

- 1.将杨梅洗净后去核切碎。
- 2.10克冰粉加入500克白开水搅拌均匀。
- 3.加入少许杨梅粒搅拌均匀后放冰箱冷藏至凝固。
- 4.余下的杨梅连汁水一起倒入冰粉中 ,搅拌均匀后放冰箱冷藏至凝固。
- 5.将凝固的两种冰粉交替加入杯中即可。

推荐二 :杨梅干

食材 :杨梅适量、冰糖或白糖适量、盐适量、水适量、柠檬适量。

步骤 :

- 1.将杨梅放锅中加盐、水煮开 ,把水倒掉 ,再加水继续煮。
- 2.加入冰糖或白糖 ,煮至锅中水变少。
- 3.待锅中糖汁黏稠 ,改小火煮 ,并用勺子不停搅拌防止粘锅。
- 4.煮至锅内无汁水 ,加入柠檬汁搅拌均匀。
- 5.将煮好的杨梅纳凉或放温度在100 的烤箱里烤一小时即可。

小贴士 :杨梅清洗干净后 ,须用盐水浸泡20分钟至30分钟再食用。因为盐水可以杀菌 ,也可帮助去除隐匿于杨梅果肉中的寄生虫。