

一笋21味,享味觉盛宴

林岳吊丝丹新鲜上市!



陈伯正在挖掘吊丝丹。

竹笋——中国传统佳肴,味香质脆,食用和栽培历史极为悠久。在《诗经》的“加豆之实,笋菹鱼醢”“其簋伊何,惟笋及蒲”中,足以看出竹笋自古在中国菜肴中有着独特的地位,春笋、冬笋更是闻名中外。而赏味期在5-9月的夏笋——“笋中之王”林岳吊丝丹,为什么会驰名广佛两地?它到底有何独特之处?眼下正值吊丝丹上市季,笔者将走进林岳,为你们一探究竟。



吊丝丹冒出地面。

品吊丝丹宴尝“一笋21味”

吊丝丹以细嫩、爽脆、清甜、无渣的绝佳口感著称。“一笋21味”名不虚传,吊丝丹既可当水果生吃,又可以炒食煲汤,而且不论是蒸、煮、焖、炒,或是冰镇,各种做法都令人回味无穷。

● 竹笋炆鲫鱼

出名肉质鲜甜的鲫鱼,吊丝丹笋的口感有点像沙葛般爽口,但又带点清甜,和鲜嫩的鱼肉搭配,可谓绝佳。



竹笋炆鲫鱼。

● 冰笋

吃惯了蒸、煮、焖、炒,不妨试试这个做法简单而味道不简单的冰镇笋片。这道菜式将竹笋去壳后,选取较嫩的部分,经过开水“焯”几分钟,沥干“过冷河”后切成薄片铺于冰盆上面。吃的时候蘸取芥末酱油或辣椒圈豉油,即可品尝到异于传统吃法的冰爽嫩滑的口感。



冰笋。

● 竹笋炆鸭仔

用吊丝丹笋焖制而成的鸭肉完全入味,咬一口香汁四溢,美味无穷,要是觉得吃得有点腻的话,再吃一口笋,口感清爽,瞬间消除腻味。



竹笋炆鸭仔。

● 椒盐笋

椒盐笋外壳酥脆,内里爽滑多汁,一口咬下去,既有椒盐的咸香脆口,又有吊丝丹的爽脆清甜,口感丰富。



椒盐笋。

除了以上几种,吊丝丹还可以烹制出竹笋炒三丝、竹笋炆牛腩、竹笋炒面、笋丝鱼茸粥、竹笋骨头鸭汤等21款不同菜式,无论是清淡还是“重口味”,吊丝丹都能满足食客挑剔的味蕾。

此外,中医认为竹笋在药用上具有清热化痰、益气 and 胃、治消渴、利水道、利膈爽胃等功效。竹笋还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点,食用竹笋不仅能促进肠道蠕动、帮助消化、去积食、防便秘,并有预防大肠癌的功效。除了竹笋本身,很多本地人习惯用竹叶尖熬水喝,据闻其和很多广东凉茶一样有清热解毒的功效。



林岳吊丝丹。

“吊丝丹”之名源于神仙救人传说

相传,“吊丝丹”这名字是源于赤脚大仙和太上老君合力救活村民阿泉和阿娣的儿子阿宝的故事。69岁的林岳居民陈伯介绍:“传说阿宝因失足坠崖而死,恰巧路过的赤脚大仙和太上老君听到阿泉和阿娣的哭喊声,于是用一条丝线吊下仙丹救活了阿宝,而阿宝复活的地方后来长出一片竹林,且竹笋爽脆可口,因而将这种竹笋命名为‘吊丝丹’。”

据了解,吊丝丹在林岳的种植时间并不短,而且经过多番培植才形成今天的特有品质。“自我有记忆以来,林岳就已经出产吊丝丹了。”陈伯说,在上世纪20年代,西步村有一位居民从广州沙河引进了吊丝丹来种植。多年来凭借着林岳三面环水、半沙半泥的土壤环境,种植户逐渐培植出了如今爽、甜、脆且无渣的吊丝丹。

掘地三尺只为肥美吊丝丹

“吊丝丹的上市时间一般在5-9月,每年的6-8月则为它的最佳赏味期。”有着15年吊丝丹种植经验的陈伯介绍,竹笋太早凿出来,就会因为自身积累的糖分不足而口感爽滑却味不够鲜甜;9月开始因为天气原因,竹笋生长得比较缓慢,个头较小,因而不属于最佳赏味期。

在竹笋冒出地面之前,种植户就需要往竹树附近填土,这样可以使“笋身”尽可能多的埋在地下。

而竹笋一般冒出地面8-10厘米就可以凿出来了。基于“笋身”大部分藏于地下,因此凿笋需要掘地三尺,而凿出来的竹笋多以个头大、颜色白

为佳。“我每年都会为竹子施肥2、3次,只有适当的施肥,竹子才会长出肥美的竹笋。”陈伯说,施肥要选择雨水较多的时节进行,此外,种植竹树的数量和地理位置都非常讲究。如果竹树种得比较密,竹笋在地底没有足够的位置生长,自然会长得比较少。而种植的位置如果阳光、雨水不充足,长出来的竹笋个头会较小、数量也相对较少。据了解,每年10月秋风起的时候,竹笋种植户都会选取较为肥美的竹笋来培育新的竹子,并把颜色逐渐变浅的老竹子斩掉,为来年的竹笋收成作准备。