



品尝春日里的一抹“鲜”

好春光

这几天气温骤降,台州多地再次迎来雨雪,令人完全感受不到春天的气息。但无论如何,春天正踏步走来。市场里,“春天的味道”逐渐浓厚起来。

上一期《好食光》,咱们聊过春菜。这一次,咱们来聊聊海里或是河里的“春鲜”。

【螺蛳】

春天到了,台州人餐桌上常见一道炒螺蛳,一吸一吮间,仿佛尝尽了整个春天的鲜美。

事实上,螺蛳一年四季都有,并不只是春天的产物。但其最肥美的时节,还得是春季。尤其是清明节前,可以说是螺蛳的绝对主场。这时长在河塘里的螺蛳,肉质肥美,味道鲜,同时尚未产子,不会一口吸出满嘴的小螺蛳,泥腥味也淡。

螺蛳的做法有多种,例如爆炒、红烧、放汤等。不过在台州,最常见的螺蛳做法,还得是红烧。

把螺蛳清洗干净以后,热锅放油,放入生姜、大蒜等配料,再加入螺蛳一起翻动爆炒,接着放入适量辣椒、酱油、黄酒再次翻炒,然后加少许热水,盖上锅盖,小火慢滚螺蛳。随着时间流逝,汤汁里的咸鲜“渗”了进去,一打开锅盖,鲜香四溢。

台州人吃螺蛳,就爱筷子一夹、嘴一吸,把醇香汤汁和螺肉一同吸入口中。

买螺蛳的时候,还有个小技巧。挑螺蛳要选青色、皮薄的,个头中等的。螺蛳外壳颜色越深,说明肉质越老。

【蛏子】

春天的蛏子,也不能错过。过完冬后,养精蓄锐的蛏子囤积了一身的鲜味,肉质最是肥美,只需水煮就能吃出鲜甜的味道。

如此优质的食材,台州人自然也懂得如何将其味道发挥到极致。简单水煮一下,肉质鲜甜;撒蒜蓉蒸着吃,鲜香四溢;盐焗蛏子,肉质紧实,汁水四溢……无论是哪种做法,肥美蛏子的味道都不会让人失望。

同时,蛏子的做法大多都不难。就拿盐焗蛏子来说,将蛏子清洗干净,再放在盐水中静养,让其吐沙。泡两三个小时以后,清水会变成脏水,那就说明蛏子把沙子吐出来了。

接着要给蛏子开背。用剪刀剪开蛏子背部上的筋膜。如果不剪断,煮熟后,蛏子会“张嘴”,这样大量的盐就会进入蛏子肉与壳的连接处,使得蛏子肉的味道非常咸。

起锅开火,放入八角、花椒,煸炒出香味,再倒入粗盐,开大火翻炒两分钟,炒至盐滚烫,呈微黄色。

趁盐还热,将蛏子以背部朝上的姿势一个个码进盐里,盖上锅盖,转中火焖五分钟即可。

盐焗蛏子,不仅保留了蛏子的鲜味,还能让蛏

子的肉质变得更加紧致弹牙。

【皮皮虾】

再过一段时间,皮皮虾也到了最肥美的时候。皮皮虾,也就是台州人常吃的“虾狗弹”,又叫虾蛄。每年三到五月,皮皮虾肉质最为肥美。在春天吃上一顿肥美的皮皮虾,再惬意不过了。

台州人做皮皮虾,花样十足,有水煮的,也有红烧的,还有椒盐的。如果说哪种方法最能体现皮皮虾的鲜甜,那必定是水煮的。将皮皮虾清洗干净,加生姜、盐、清水一起煮15分钟就行。那种鲜甜滋味,在舌尖跳跃,难以言表。

还有种做法,也挺常见。将皮皮虾清洗干净,再沥干水分,然后起锅倒入大量的油。等油温至五六成热,放入皮皮虾,油炸30秒后捞出。

接着再开大火,将油温重新加热到八成热,将之前捞出的皮皮虾复炸1分钟捞出。锅中留底油,放入葱姜蒜爆香,倒入事先炸好的皮皮虾,依个人口味加入椒盐,翻炒均匀后即可出锅。

肥美的皮皮虾入口,先是浓香椒盐,再是鲜甜虾味,那股咸香味与鲜甜味交织在一起,令人胃口大开。

【河虾】

春天的河虾,也是别样鲜美。懂得吃鲜的台州人,会在春季买上点河虾,尝尝鲜。

河虾个头不大,肉质却鲜甜异常,还挺软糯。同样,河虾的吃法很多,有油爆虾、盐水虾等,或者成为一种配料,给菜肴增色增味,是春天里不可错过的美味。

喜欢吃“香头”的,不妨尝试一下油爆虾。将河虾清洗干净,再用厨房纸吸走多余水分。

起锅烧油,热至五六成时,倒入河虾,炸30秒左右捞出沥油。等油温升至七八成热,再复炸河虾。等河虾炸得焦香酥脆,捞出装盘备用。

锅中留底油,放入姜末爆香后,加入干辣椒、葱白翻炒出香气,然后倒入炸好的河虾快速翻炒几下,再倒入生抽、醋、料酒、白糖、盐搅和成的料汁,翻炒均匀。

当河虾被浓油赤酱包裹严实后,立即关火,撒上葱花即可出锅。刚出炉的河虾酥到能掉渣,牙齿咬开虾壳直探虾肉,越嚼越香。

记者 邱琳敏/文 陈佳乐/制图

文旅周记

杭州亚运会志愿者专属纪念物资“小青盒”发布

2月21日晚,杭州亚运会倒计时200天活动在杭州举行。活动上,杭州亚运会赛会志愿者纪念物资“小青盒”正式发布。

“小青盒”内含三部分赛会志愿者纪念物资:志愿者徽章、志愿者服务证书、志愿者纪念邮票。

“小青盒”取自“小青荷”的谐音,外观采用了亚运核心色彩“湖山绿”,彰显着志愿者的蓬勃朝气。主徽章“UNITE”的很多元素,和杭州亚运会会徽“潮涌”一脉相承。志愿者纪念邮票是为赛会志愿者个性化设计,呈现亚运会会徽、吉祥物、口号,以及亚运会志愿者LOGO、口号,志愿者之歌《等你来》等元素。

赛事结束后,每一位完成服务的赛会志愿者都将收获这个“小青盒”,成为“服务亚运、奉献亚运”的宝贵留念和印记。

多家航司涉及成都航线机票可免费退改

日前,东航、南航、成都航空、深圳航空、春秋航空、祥鹏航空、西藏航空等多家航空公司,相继发布涉及成都航线的客票特殊处置方案,明确凡符合条件的涉及成都双流、天府两个机场进出港客票,可以在客票有效期内申办免费退票、更改处理。

例如,据东航发布的通告,在2月20日及之前购买航班日期为2月20日(含)至3月19日(含)之间的客票,至少含有一段未使用行程中涉及成都进港、出港或经停航班,可以客票有效期内申请办理免费退改手续。

各航空公司对适用退改客票旅行日期范围、可变更的日期规定等不尽相同,旅客欲需了解具体的相关规定,申办前可拨打所乘航班的航空公司热线咨询。

需要注意的是,旅客若已订好了航班座位,在申请办理退改手续前取消已订妥的座位,否则可能会造成享受不到免费退改服务。对于在航空公司公布特殊处置方案之前已办理自愿退票、变更业务的客票,不再返还已收取的退票或变更手续费和票款差价。另外,旅客申办退改业务的客票不得变更航程及承运人,如需变更航程或承运人,可将原客票办理退票后另购新票。

记者 邱琳敏 整理

