

舟山味道·四季时鲜①

晚稻杨梅季 让我们一起拓展杨梅的几种吃法

□记者 朱蔚

当晚稻杨梅可以采摘的信号发出，说时迟那时快，铺天盖地的杨梅席卷而来。今年是杨梅的大年，杨梅应该可以吃到爽啦。

新鲜杨梅酸甜爽口，不少喜欢DIY的朋友就变着法子地用它入菜、入饮品、入甜点，这么看来，杨梅还真是百搭。



杨梅冰汤圆 凉凉爽爽可以有

今年的夏日甜品中，杨梅冰汤圆可谓拔得头筹，全国各地都有它的身影。

爱捣鼓美食的“巧克力”已做了几次，还去摆摊卖了。她说，不管摊位设在定海的芙蓉洲路还是新城的海湾公园，这道杨梅冰汤圆都特别受人青睐。

好吃的杨梅冰汤圆怎么做，那就听她来说说吧。

似乎每一种杨梅饮品的开头都如出一辙，水里加冰糖加杨梅，待得水煮沸了杨梅的红色，就可以倒出杨梅汤了。剩下的杨梅嘛，直接用一个小铲子碾碎，这时就很容易取出杨梅核。在杨梅泥里倒入拌好的淀粉水，再加些许白砂糖，一起煮到黏稠，就得到了一锅杨梅酱。

“巧克力”说，做这道甜品，其实同时还收获了不同的美味，比如这出锅的杨梅酱，就可以直接吃了，之前的杨梅汤也可以冰镇了直接喝。在这里呢，杨梅酱先留一半备用，另一半加入到糯米粉里，按照糯米粉、水、杨梅酱依次为5:2:1的比例，揉成面团后搓长条，切成小块，杨梅手工汤圆就成型了。她特别提示要想好吃的口感要领，“煮熟的杨梅汤圆在冰水里过一下会更加Q弹哦！”

Q弹的杨梅汤圆再用杨梅酱拌一拌，加上刨冰，摆盘的时候还可以再加两三颗鲜杨梅，这就是既有颜值又有滋味的夏日解暑神器啊。“巧克力”说，还可以往甜品里加入西米或其他自己爱吃的，让美味翻倍。

多做几瓶杨梅汁存放冰箱 想吃随时可以吃

其实杨梅汁的简单做法，“巧克力”在上个甜品的第一道工序中已经展示。不过吃货齐晓称自己这个版本的杨梅汁喝起来口感会更有层次，当然，制作上也稍微复杂了一点，但为了好喝，值得。

洗净的杨梅加入黄冰糖，放到冰箱里腌制过夜。齐晓说，一夜过后，会看到冰糖有部分还没有融化，也没有关系。然后把柠檬切一半，半颗柠檬的汁都加到杨梅里边，加入适量的水就可以开煮了，大火烧开后，小火再煮10分钟就完事了。

齐晓提醒，煮的时候上面会有一些泡沫，“其实这都是糖沫，撇不撇掉都没有关系。”她笑说自己有强迫症，所以必须把它撇掉，事实上不撇掉也不会影响啥。

晾凉以后，倒出汁水就可以喝了，冰镇口感更佳。当然，剩下的杨梅也同样好吃。



照片由受访者提供

小时候喜欢的糖水杨梅 自己动手做起来

方子来自偶然，但真的超简单，怡兰吃了闺蜜送来的糖水杨梅，觉得好吃之余，顺口问了一句，没想到做法超简单，一想正好冰箱里还冻着吃不完的杨梅，不如直接上手自己做。糖水杨梅，就是水里加冰糖加杨梅，煮煮的时间长短按自己口味喜好来就行。怡兰去年试了一下，确实好做又好味。

今年家里亲戚送来的杨梅有点多，怡兰打算多做些，特地买了些大口瓶，来一个升级版。杨梅洗干净，瓶子盖子也洗干净沥干水分，新鲜的杨梅直接就装到了瓶里边。糖水则是另外煮，按照1:7的糖水比例，煮开晾凉后，倒到装满杨梅的瓶子里。盖上盖子，直接上锅蒸，蒸上15~20分钟的时间就好了，拧紧瓶盖，这样就可以保存差不多一年的时间。

小时候最喜欢吃的就是糖水杨梅，没想到如今轻易就能实现糖水杨梅自由，想想也开心。

夏日神仙饮品 酸甜冰镇柠檬杨梅荔枝饮

“杨梅荔枝饮，静等多多回家品尝。”多多妈发上圈的这款饮品，一下引来很多人点赞，光看图片，杨梅和剥了壳的荔枝浸泡在红彤彤的糖水中，再加上两三片小绿叶的点缀，这样的搭配让人一见倾心，还没喝上，冰镇的凉爽已透入了心坎。

“有柠檬的清香，裹着杨梅微酸的多汁，里边的荔枝清甜爽口，正好起到了中和的作用。”多多妈先喝为快，点评了这道饮品。关键是做起来也不难，用到的几种水果都是这个时节的，除了杨梅、荔枝、柠

檬，再来点水和冰糖就足够。

剥出荔枝，柠檬切片备用。做法有点类似糖水杨梅，水里加冰糖，和杨梅一起煮上十来分钟后放入荔枝。荔枝只煮一分钟即可，关火晾凉。

这一锅冷了之后，加入柠檬片搅拌均匀就大功告成。当然，夏日饮品的最佳口感还得是冰镇，放入冰箱冷藏两个小时以上就可以喝了。

“酸甜开胃，清凉解渴！”简单的做法竟然这么好喝，多多妈觉得真的绝。

杨梅烤排骨 确实不是黑暗料理

“每年到了六月杨梅的季节，我妈就会做这道杨梅烤排骨。”舟山网友“海皮有海”把老妈的这道“杨梅烤排骨”发上抖音，一下引来1.4万的点赞和1.8万的转发，评论区也跟着火爆起来。

更多的还是质疑这道菜的口感，是不是真的好吃，好好的红烧排骨，为什么杨梅还要来插一脚，这不是多此一举嘛。

还真不是，“鲜甜入味，巨好吃，真的是神仙吃法！”“海皮有海”坚称，吃到嘴里的味道不会骗人，作为这道菜的忠实粉丝，秉持谁吃谁好味的原则，他也想把这道菜的做法分享给大家。

清水里放几片姜片，倒入排骨焯一下水沥干，直接就可以热油下锅翻炒了。在油里煎出多余的油汁，控油之后，再次在热锅里倒入已煎得金黄的排骨，加入适量美味鲜、老抽、料酒、冰糖，再加半勺醋，加水没过排骨，加入葱姜片，盖锅焖煮半个小时，接下来就可以加入杨梅了，翻炒几下，再焖五分钟，大火收汁就能出锅了。

看上去确实有些诱人，趁着杨梅的季节，要不也试着做做看。