

舟山味道·四季时鲜⑬

李子季节,你还可以动手做李子的各种衍生品 爱上夏天里这酸酸甜甜的味道

□记者 朱蔚



夏日的水果一茬接着一茬,西瓜、李子、桃子,让人应接不暇。李子的水果季已接近尾声,酸酸甜甜的味道让人欲罢不能。

其实李子的可塑性极强,随手捣鼓一下,就可以DIY成各种好吃的。李子干、李子酱、李子汁、李子酒,想吃哪一款,就自己动手吧。

太阳底下晒两天 就能吃到好吃的李子干

李子干想来是最常见的李子衍生品了吧,新鲜的李子吃不多,但酸酸甜甜又有点“拧拧”的李子干,就像漾在唇齿间的话梅一样,可以没完没了地吃下去。

这样的李子干,在吃货林素素看来,是想吃就吃的方便,“做起来还是很简单的,每天的太阳都这么好,晒晒就搞定了。”

做李子干的工序,第一道自然是清洗环节。洗干净之后,林素素会在李子表面扎一些口子,放入容器后撒上些许盐,再盖上盖子,为的是让盐水充分地渗入表皮,然后就可以放到冰箱的冷藏室,静置一晚让它出水。

她补充,还有一些细节需要注意,比如在李子表面扎口子的时候一定要多扎一些,不然带皮的李子很难晒干。她喜欢整颗李子晒成干以后的口感,大颗的嚼起来特别有满足感。还有一种是把一颗李子切成几小块之后晒干,她觉得反倒麻烦了,前期切李子就要花上长长的时间。

然后就可以拿到太阳底下晒了。夏天的太阳又毒又辣,晒上两三天,就能干到想要的程度。晒干的李子干再拿到灶上开蒸,一般中火20分钟就可以了,直接装瓶。

最后还有一步,腌李子干。林素素会在锅里加很多的冰糖再加水,“冰糖多一点也没有关系,水也不怕多,李子很酸的,不行就熬久一点。”这锅冰糖加水就一直熬着,直熬到半稠的状态,趁着还滚烫的时候,淋在李子干上稍做搅拌,“千万不能等到太干的时候才浇,糖一旦拉了丝,就实在太黏了。”腌上两天,就是享受李子干酸酸甜甜的成品时刻。

夏日的冰镇李子酱 有着酸甜冰凉的口感

一下子吃不完的李子,舟山姑娘蔡一叶会熬上一大锅的李子酱,“熬好的果酱可以放上两个月,都不会坏哦!”把果酱放在冰箱里冷藏,要吃的时候拿出来,酸甜且冰凉的口感,简直是盛夏里的一道解暑神器。

做法不难,现成的李子再加一些冰糖即可,她还喜欢再备上两只柠檬,往里面加一些柠檬汁,为口感点睛。

李子清洗干净后切成小丁,顺便把核都给去掉。之后倒入柠檬汁和冰糖,把它们搅拌均匀后,就可以裹上保鲜膜放到冰箱冷藏了。“大约4个小时吧,等到冰糖差不多都化了,这个时候的李子也会出很多水。”蔡一叶准备了一口大锅,把浸在汁水里的李子丁倒到锅里,大火煮开以后,就不停地翻拌,“煮开以后表面如果有浮沫,可以用漏勺撇去。”她喜欢用硅胶铲子,轻便又不会划伤锅。熬酱的时候,她就用铲子在锅里不停地搅拌,以免果酱粘底。

直到果酱看上去比较浓稠了,用硅胶铲子挑起一坨果酱会以非常缓慢的速度滴落,说明熬得差不多了,就可以关火了。

趁着还热乎,她会眼明手快地把李子酱装到事先消毒好的玻璃瓶里面,盖好盖子之后马上把瓶身翻过来倒扣,“这样能保存更长时间。”



饮品中的一绝 非李子汁莫属

从蜜饯到果酱到饮品,李子都是独占鳌头。做李子汁也是蔡一叶的拿手一绝,成品的李子汁集美貌与美味于一体,酸酸甜甜又有营养。

话不多说,新鲜李子洗干净后,先在淡盐水里浸泡一些时间,之后在热水里焯一下,大约30秒就可以了。焯完水的李子捞出来,控干水分。

“做李子汁,还是要把李子去皮的。”蔡一叶说,新鲜的李子皮不好去掉,但是烫软了的李子就不一样了,这个步骤有点像给焯了水的西红柿去皮,直接在外皮上用刀子划上十字,就能很方便地把外皮扒下来。

去皮后的李子可太好看了,红中略带橙黄,有一种晶莹剔透的感觉。倒到锅里,直接就开煮了。倒清水,加冰糖,“清水大概是李子体积的1到2倍。”李子汁在锅里“咕嘟咕嘟”地煮着,她一般会把时间控制在十分钟,这时把已经煮得软绵绵的李子果肉取出来,剩下的果汁晾凉了放入冰箱冷藏就好。

怎样让李子汁养眼又好喝,去皮这个环节很关键,“如果不去皮,果汁的颜色会深很多,看上去就不会那么清透了,而且喝起来会略带一些涩味。”蔡一叶补充。



美味的李子酒 芳香浓郁

李子的几种做法都尝试了一遍,这会儿该轮到李子酒了。这也是舟山人最不陌生的一种,老一辈人大多会,它在舟山也有一个专属名称,“浸”李子酒,做法在名称上可见一斑,把李子浸到酒里,就已经完工了一半。

今年夏天,西园社区的王阿姨又浸好了李子酒。她每年都会浸上两大瓶,老伴爱喝这一口,她也会喝一点儿,白酒的度数已被酸甜的口感遮盖,偶尔喝点儿也蛮好喝。

做李子酒,开篇的步骤都一样,李子清洗干净沥干水分。王阿姨在事先准备好的硕大瓶子里倒入高度白酒,然后就可以把李子放进去了。她喜欢在李子表面剪切几刀以后再装到瓶子里,之前她也试过不划刀的李子酒,综合两者口感,觉得划过刀的李子酒喝起来会有风味,李子的酸加上冰糖的甜,更觉芳香浓郁。

王阿姨指点,白酒大概加到浸没李子的高度,冰糖的添加就根据各自的口感喜好来,“喜欢甜酒这种口味的可以多放一点。”她一般会加入李子重量四分之一左右的冰糖。

然后把瓶子密封起来,三个月后,就是美味的李子酒了。

照片由受访者提供

