

## 第一集《自然的馈赠》

## ——竹笋

(视频链接)

<http://tv.cctv.com/2018/02/15/VIDE4x73eueOfNOCF1ISpwnq180215.shtml?spm=C55924871139.PT8hUEEDkoTi.0.0>

一. 看完《舌尖上的中国》第一季第一集视频(09:00~15:00)或课文后,回答问题。

1. 中国厨师为什么喜欢竹笋?
2. 黄豆酸笋小黄鱼是哪个地方的特色菜?

## 二. 课文

松茸的味道虽然独特,但是流行在餐桌上不过 30 年。在中国的传统食谱中,还有另外一种来自山林的极品美味。

取最新鲜的冬笋切寸段,下重油,加各种调味料,即成为江浙一带最常见的家常菜。

在中国,有很多人依靠竹林生活,他们也是了解竹笋的高手。老包是浙江人,他的毛竹林里,长出过遂昌最大的一个冬笋。冬笋藏在土层的下面,从竹林的表面上看,什么也没有。老包只需要看一下竹梢的颜色,就能知道笋的准确位置。



<黄豆酸笋小黄鱼>



<柳州螺蛳粉>

在这一片了无生机的土层之下,正有冬笋萌发。冬笋时令性极强又难以保存,一棵冬笋去掉笋衣之后,可食用的部分所剩无几。中国厨师爱它,也是因为笋的质地单纯,极易吸收搭配食物的滋味,尤其是与肥腻的肉类脂肪可以形成美妙的平衡。

浙江的老包找笋,先找到 4 年生的竹子,顺着竹鞭挖,找到笋之后轻刨轻取,不伤根。笋取出来,要盖好土,就地利用自然可以保鲜两周以上。

在中国东部的浙江一路向西南 1500 公里,就走进柳州盛夏的竹林。

阿亮是广西人,他的竹林里生长的是大头甜笋。通常而言竹笋破土而出见风则硬,如果不及及时采挖就会苦涩变老。阿亮家的笋属于夏天生的鞭笋,口感远不如冬笋鲜嫩,但这种笋正是用来制作柳州酸笋的原料。

黄豆酸笋小黄鱼，地道的广西风味菜，将长不大的小黄鱼事先炸透，与黄豆、酸笋同炒，这是一道非常开胃的下饭菜。在柳州当地有一种叫螺蛳粉的小吃中，酸笋是最重要的辅料。

阿亮家的大头甜笋砍下来已经快两个小时了，这时候笋达到呼吸作用的高峰，4个小时后，这两筐大头甜笋都会软化腐烂。阿亮全家手下的速度都加快了。

阿亮每天睡觉前要查看自家的酸笋坛子，他透过光看一下酸笋的成色。儿子告诉他明天有人要来买酸笋，但是这些笋至少还要3天才能出缸。他打算推掉客人的订单……

### 三. 单词注释

méng fā  
1. 萌发 发芽。

suǒ shèng wú jǐ  
2. 所剩无几 剩下的没有多少了。

zhú biān  
3. 竹鞭 竹子的根茎。

páo  
4. 刨 挖掘。

kāi wèi  
5. 开胃 增进食欲。

tán zǐ  
6. 坛子 一种小口大腹的陶制容器。

### 四. 讨论

1. 你喜欢吃竹笋吗？中国的酸笋，你尝过吗？

2. 你还知道其他使用竹笋的料理吗？