

西山杨梅满枝红 美味杨梅等君采



夏至杨梅满山红。上期介绍了西山杨梅的情况,大家或许会问,苏州西山杨梅是否已经成熟了?告诉大家,虽然离夏至还有一星期,但西山满山遍野,那绿树碧叶间,紫红色的杨梅果已缀满了枝头,到处飘着那杨梅特殊的清香,真是心旷神怡,让人陶醉不已。

宋人张翥有诗云:“聊将一粒变万颗,抛向青林化珍果。仿佛芙蓉瓣嫩形,宛如鹤顶红如火。”说的是杨梅的微妙滋味。西山岛上出产的杨梅,品质更是个中翘楚。

此刻的西山,正是一片郁郁葱葱,鸟语花香的景象。让我们放下包袱,敞开心扉,一起开心采摘可口的杨梅,休闲垂钓,品尝农家菜肴,感受大自然的美丽!

西山的农家都有杨梅泡酒之器,且有各种老酒各法,从采摘、品尝到饮用杨梅泡酒,已成一种西山农家的杨梅文化。



这里,记者献上最贴心的采摘、游玩攻略!

杨梅的“食”与“不食”

西山岛六月杨梅红,怎么吃杨梅也是有讲究的,介绍几种花样的杨梅吃法,以及吃杨梅的注意点。因此,吃货们赶紧关注起来,资深吃货可没有那么好当。

杨梅如何吃,很有讲究。上期介绍了杨梅酒、杨梅酱和杨梅奶昔的制作方法。这期再介绍几种杨梅的吃法。

白糖杨梅

选择果肉较多的杨梅,之后将杨梅和柠檬、糖以及打成粉状的甘草一起放在锅内炒。在这个过程中,杨梅的果汁会不断渗出,杨梅的个头会逐渐缩小,所以选择个大的杨梅使得收缩之后的杨梅口感不会变差。

将果汁收干后取出,如果担心不够干可以放进微波炉加热烘干。最后将烘干的杨梅放入器皿内同时撒上白糖搅拌均匀,使白糖均匀地裹在杨梅子上即可。

没有任何添加剂的杨梅干,即便口感略酸但能让人吃得放心。在冰箱里放上这样的一小瓶,饭后咀嚼上两三颗,让油腻感一扫而光。

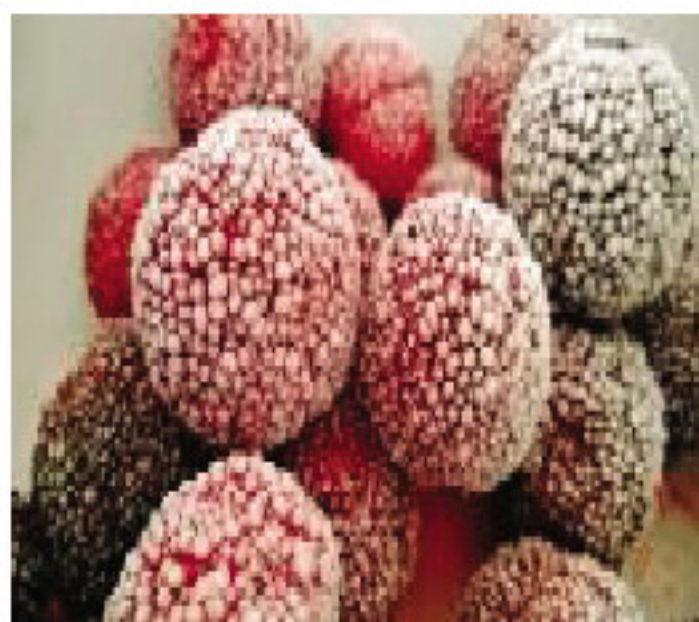


杨梅干

冰冻杨梅

杨梅洗净,最好用盐水泡半个小时到一小时。怕酸的小伙伴们注意啦,你可以把沥干水的杨梅加上白糖、蜜糖或者麦芽糖拌匀,再装入密封保鲜盒,之后在上面盖上一层白开水做的冰块,之后密封,放入冰箱冷藏。使糖有充分时间溶解渗入杨梅,冰块融化,同时也会有部分杨梅汁

渗出,和冰水混合。



冰冻杨梅

盐腌杨梅

杨梅若干,食盐适量。杨梅洗净后,用食盐腌制备用,越久越好。用时取数颗泡开水服。此杨梅具有理气消积,除胀的作用。适用于食积不化,胃胀满等病症。



盐腌杨梅

但是,杨梅与某些食品是相克的,请大家注意了!

杨梅清洗方法

盐水浸泡 盐水浸泡是较为简便的清洗方法,而且取材也方便,将新鲜的杨梅放入碗或盆中,加入适量的清水,再加入少量的我们平时吃的食盐,浸泡 20-30 分钟后再用清水冲洗干净即可食用。

小苏打清洗 先调成小苏打水,将小苏打放入盆中,然后放入适量的清水,搅拌均匀。然后放入杨梅,用手搅拌,这样就可将细菌消灭。取出杨梅冲洗净即可食用。

杨梅采摘及景点推荐

早红种杨梅与乌梅种杨梅都可在石公村梅坞采摘园、东河社区大区坞采摘园、东河社区天王坞采摘园、黄湾村毛公坞采摘园、衙前里村黄里采摘园采摘到它们。浪荡子杨梅可在石公村梅坞采摘园采摘。

石公山 太湖圣景在西山,西山圣景在石公,石公山是岛上东南隅的一座山峰,山高 49.8 米,它三面临水,岩石奇秀,郁郁葱葱。石公山以前有奇石两块,伫像似老翁的就是石公,另一块是石婆。他俩并肩而立,相对而望,传说在日夜思念着隔湖的大姑、小姑,石公之名由此而得。



林屋洞 林屋洞号称“天下第九洞天”,俗称龙洞,位于西山东侧的镇夏村,是典型的“喀斯特溶洞”。相传,古时有龙居林屋洞内,故洞体似龙,又称“龙洞”,林屋山亦称龙洞山。

明月湾 明月湾古村位于西山岛南端,相传因 2500 多年前的春秋时期,吴王夫差携美女西施在此赏月得名明月湾。唐代,明月湾已经闻名遐迩,大诗人白居易、皮日休、陆龟蒙等,都曾至此,留下了赞美明月湾的诗作。清代的乾隆、嘉庆年间,明月湾达到了鼎盛,修建了大批精美老第,以及祠堂、石板街、河埠、码头等公用建筑。



高王庙 高王庙位于西山镇衙前里村,在川里古村北端三面临湖的川里洲。高王庙是西山岛民为纪念治水有功的大禹而建立的祠庙。西山高王庙现为太湖中仅存的一座高王庙。

同时,在采摘园和景区附近有许多民宿、农家乐,尝鲜、吃太湖三白或住宿都非常方便。

交通指引

1.自驾交通

苏州市区方向:苏州绕城高速——西山出口下——环太湖大道——西山岛——各采摘点

上海方向:沪宁高速公路——苏州绕城高速——西山出口下——环太湖大道——西山岛——各采摘点

2.公共交通

公交 69 路、691 路、58 路公交可达西山岛

3.岛内交通

梅坞采摘园:69 路公交途经梅坞车站下车

大区坞、天王坞采摘园:693 路公交途经沈家场车站下车

毛公坞采摘园:694、695 路途经包山寺车站下车,步行至包山寺旁

衙前里采摘园:697 路公交车途经高王庙车站下车

(本版由陈鹤森 顾东明收集整理)