

# 四月，来一场属于水果的魔法派对

记者 王敏  
图片由受访者提供

四月的银川，春风掠过贺兰山麓，黄河氤氲的水汽唤醒了这座塞上湖城的盈盈果香。草莓红透，桑葚紫黑，樱桃如玛瑙般晶莹，青杏与红李挂满枝头——它们不单是水果摊上的时令主角，更化作了餐桌上的灵感源泉。银川美食达人范乐琪深谙此道，她始终相信，四月里水果最动人的滋味并非直接入口，而是融入日常饮食，化作一道道应季佳肴。她说：“水果会在恰当的季节里，与面粉、奶油，甚至牛羊肉碰撞出奇妙的化学反应。”



桑葚酱。

## 草莓的两种风情

“四月的草莓，是银川春天最娇艳的注脚。”范乐琪说着，将一篮刚从永宁果园采摘的草莓轻轻搁在料理台上。这些草莓个头不大，却红得浓郁，散发着天然的甜香。她介绍，银川本地的草莓多为大棚种植，四月中旬进入最佳赏味期，此时的果子甜度高、酸度低，果肉紧实，特别适合入菜或制作甜点。

范乐琪首先推荐的，是草莓糯米糍。做法并不复杂：将糯米粉、玉米淀粉、糖与牛奶混合煮熟，揉成光滑的面团，趁热包入一整颗草莓和少许豆沙馅，再滚上一层椰蓉即可。“关键在于草莓要选硬实一些的，不能过熟，否则包制时容易出水。”她一边演示一边解释，“一口咬下去，先是糯米皮软糯的触感，接着草莓脆嫩的果肉迸出酸甜的汁水，豆沙的甜恰如其分地中和了酸度，3种口感在口中层层递进，层次分明。”

除了甜品，范乐琪还分享了一道令人意外的搭配——草莓烤鸡翅。她曾在一家宴会上尝试过此菜，此后便念念不忘。做法是将新鲜草莓捣碎，加入生抽、蜂蜜、黑胡椒和少许迷迭香调成腌料，将鸡翅腌制两小时后入烤箱烤制。“草莓中的果酸能让鸡肉变得更加嫩滑，烤好的鸡翅表面裹着一层漂亮的焦糖色，带着果香，吃起来毫不腻口。”她说，这道菜的关键在于出炉前5分钟再放入几颗新鲜草莓一同烤制，待草莓呈半软状态时取出最佳，“草莓吸足了鸡翅的油脂，鸡翅则染上了草莓的清甜，二者彼此成就，相得益彰。”



草莓糯米糍。

## 桑葚的三种归宿

四月中下旬，银川的街头巷尾开始出现售卖桑葚的摊贩。紫黑色的果实静静躺在竹篮里，表面覆着一层淡淡的白霜，手指轻轻一碰便会染上颜色。“桑葚是最娇贵的水果，采摘后半天就会出水，所以一定要当天买、当天做。”范乐琪说。在银川的乡村，几乎家家户户都种桑葚，四月底正值采摘的最佳时节，此时的果实饱满多汁，甜中带着一丝野性的微酸。

她最拿手的桑葚美食，当属自制桑葚酱。“外面卖的果酱加了多少防腐剂和果胶，自己熬得才纯粹。”她的做法颇为讲究：桑葚洗净沥干，加入白糖和柠檬汁腌渍两小时，让果胶充分释放，随后以小火慢熬，并不停搅拌，直至浓稠。“这个过程急不得，一急就容易糊锅。我通常会搬个小凳子坐在灶台边，一边熬一边听收音机，40分钟就差不多了。”熬好的桑葚酱呈深紫色，对着光看如同一块透亮的宝石。抹在刚烤好的吐司上，酸甜浓郁，还能嚼到细碎的桑葚籽，口感十分丰富。

而范乐琪最为得意的，是用这桑葚酱制作的桑葚山药糕。将铁棍山药煮熟压成泥，调入少许炼乳拌匀，在山药泥中包入一小勺桑葚酱，再用模具压成花朵形状，冷藏半小时后即可食用。“山药泥绵密细腻，桑葚酱酸甜流动，冰镇之后入口清凉，像在吃冰淇淋一样。”她说，这道甜品在银川的一些私房菜馆里很受欢迎，但鲜有人能做出她这个味道，“秘诀在于山药泥里不掺一滴水，桑葚酱则要熬得略微稀一点，这样切开时才会有流心的效果。”

此外，范乐琪还尝试过用桑葚泡酒。她的配方十分简单：一层桑葚、一层冰糖，层层铺满玻璃罐，倒入高度白酒，密封后置于阴凉处，静待3个月后再开封。“四月里的桑葚泡出来的酒，颜色最是漂亮，紫红紫红的，像玫瑰露一样。”她倒了一小杯请记者品尝，酒液入口，先是清甜，继而泛起果香，最后才是白酒的醇厚，“特别适合搭配奶酪或黑巧克力，是晚餐后很棒的收尾。”

## 樱桃红里藏着春日的俏

银川四月的樱桃个头小巧，皮薄肉嫩，浅红的果色里透着一股俏皮的酸。“外地人嫌它不够甜，可银川人心里清楚，这点酸恰恰是它的灵魂所在。”范乐琪用本地酸樱桃对法式克拉芙缇做了一番改良：樱桃去核后铺入烤盘，再浇上减了糖并加入杏仁粉的蛋奶面糊，送入烤箱烤至表面金黄。“外皮微微酥脆，内里嫩滑绵密，樱桃受热后变得软糯，那股清亮的酸恰好与蛋奶的香甜形成绝妙对比，再配上一杯黑咖啡，便是周末里一份实在的小确幸。”

她还自创了一道樱桃凉菜——樱桃莴笋拌鸡丝。先将鸡丝、莴笋丝与新鲜切半的樱桃一同备好，再用柠檬汁、盐、蜂蜜和橄榄油调成油醋汁，淋上拌匀。“樱桃自带的酸甜代替了醋，不仅增添了果香与爆汁的口感，莴笋的脆、鸡丝的嫩、樱桃的软也交织在一起，层次格外丰富。”樱桃若一时吃不完，不妨去核后平铺在盘子里冷冻起来，“冻好之后拿来打奶昔、熬果酱，或者直接当作冰棍咬着吃，比冰淇淋更清爽解暑。”



青杏糖水。

## 青杏与红李：酸涩的逆袭，时间的馈赠

四月底，青杏还硬，入口酸涩；红李半红半绿，远没熟透。范乐琪却说：“这会儿，才是它们最好吃的时候。”青杏拿来煮糖水：对半切开去核，加冰糖慢煮至果肉半透明，冰镇之后“酸酸甜甜，比什么饮料都解渴”。也能做成青杏干：先用盐搓去涩味，再浸入糖水泡上一夜，之后摊开晾晒两三天，“晒到表皮微微起皱、果肉变得柔韧，咬一口酸甜筋道，那正是银川人从小吃到的零嘴。”

红李子在她手里，则成了一道李子酱烧排骨。将红李切块，加红糖与少许肉桂一同熬成酱；排骨焯水后炒出糖色，放入姜片、八角、生抽和熬好的李子酱，小火慢炖一小时。“李子酱的酸恰好能化解油腻，红糖与肉桂又添了醇厚香气，排骨炖到红亮酥烂，轻轻一碰就脱骨，还带着一股清新的果香。”关键得用半硬的红李，不能熟得太透。老辈人还爱拿青杏和红李来泡醋——加入冰糖，密封存放月余，便得一瓶透亮的水果醋，“兑水喝解腻，拿来拌凉菜也极好。”