



惊蛰一过,万物复苏,梅花、玉兰、桃花争相盛放在太仓的大街小巷,一个无比明媚的春天展现在人们的眼前。然而最让人期待的,还得是三月里新鲜上市的各种美食,个个“吸”饱了春日的滋润与香甜。不时不食、适食而食,把鲜活的春天装进餐盘里,把娇滴滴的春天吃进肚子里,是太仓人对春最大的仪式感。

品春味  
解春馋

# 每一口都是江南的春天

□本报记者 郑天赐 文图 欧阳孙晶 王静微 苏茜 图



吃春菜

鲜气飘飘的时令菜

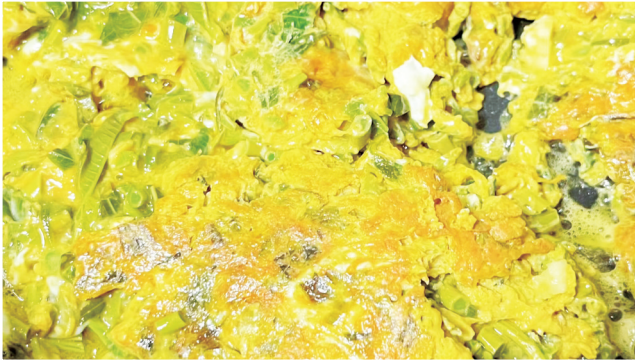
一走进菜市场,各色春菜占据着绝对的“C位”。马兰头冒出嫩绿的芽儿,挤挤挨挨的样子充满了生机。和香干一起切成末凉拌,加些花生碎和麻油,芬芳的气味萦绕舌尖,嘴再刁的饕客吃了也得说好!

早春是草头最嫩的时候,家家户户的餐桌上必有一道美食就是糟油草头,这样做最能尝出草头的鲜嫩和甘甜。蚕豆豆瓣也在这个时节较为鲜嫩,就算顿顿吃也不会觉得腻。

香椿更是不必多说,春菜界年年的“顶流”。洗净后用开水焯一下,大火烧锅,椿段裹着蛋液,“吡溜”一下钻入热油,一盘金黄翠绿的香椿鸡蛋上桌,没有一丝肉却赛过肉香,足以勾醒“休眠”一冬的馋虫。



不爱荤菜爱吃草,糟油草头最能品出其鲜嫩和甘甜



金黄翠绿的香椿炒蛋,勾醒“休眠”一冬的馋虫



蚕豆豆瓣儿鲜嫩、滋味鲜甜,是春天餐桌上的常客



甜的酒酿饼香气  
的大街小巷开始弥漫起甜  
每当春天靠近,太仓

品春味

一口就能解“春馋”

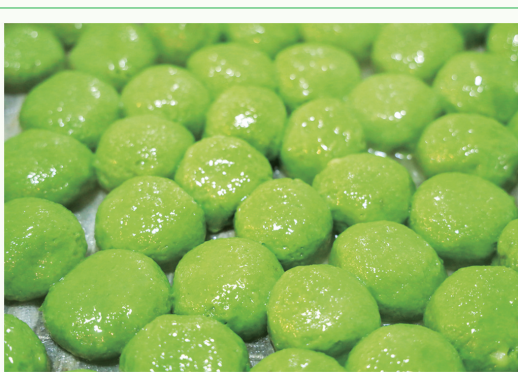
“清明螺,赛肥鹅”。春天的餐桌上,螺蛳可能是为数不多可以比肩野菜的紧俏货。一碗浓油赤酱的酱爆螺蛳,是餐桌上不可或缺的一道时令菜。当季最鲜嫩的春笋配上鲜肉炖煮一锅,笋既能吸油又能吊出鲜味儿,咸鲜交融,甚是美味。

下了自家的饭桌,太仓的大街小巷还有不少春季小吃上市,比如说酒酿饼。春天万物萌生,仿佛给了酒酿特殊的“魔力”,而乍暖还寒的气候,也是不可复制的天然条件,酒酿饼口感清甜、酒

香浓郁的秘密深藏于此。  
新鲜草头做成的草头饼,一口就能解“春馋”。金黄酥脆的外皮,草头的清新混合着面粉经油炸后的香气,伴着黏糯的口感,只吃一个怎么够,还得再来一个。  
满身光泽且诱人的青团,是南方清明前后的限定美食。一口下去,春气荡漾,整个人都清新了,就问你馋不馋?  
将春意与春光细细咀嚼,入舌入喉再回肠,劝君抓紧品味舌尖上的春色,才不负这人间好时节。



用春笋来做腌笃鲜,一锅炖出肉的鲜



青团是清明前后的时令美食,一口下去整个人都清新了



一碗浓油赤酱的爆炒螺蛳最是美味