

春饌

新上

松鹤楼春季新品正式上市



货轮汽笛声与寒山寺钟声在暮色中交响，摇船“吱呀呀”穿过二十四桥明月夜，船娘吴依软语之音，让百省觉羊田万上安取京地的年代剧《北上》热播中。苏州元素可谓多到“溢出来”：当镜头掠过临水客栈的木质美人靠，角风轻响，应和着剧中跨越世纪的家族架语；春来，岸边又闻青团飘香，桂花糖芋艿的甜糯，顺着运河水流向远方；马思艺奔跑的青石板巷，藏着苏作匠人的工作室，鏊刀敲打间，声响与孩童嬉笑混杂，构成了苏州运河人家独特的烟火气。

苏州地道美食于《北上》中频频现身，恰逢春日，苏州百年老字号品牌松鹤楼推出春季新品，邀您一尝苏州春季时令菜。

【黑松露烤笋】

春分时节，冷暖空气对峙交错，一场春雷唤醒土壤中的生命。春笋，一众春鲜中的“尖子生”，清脆、芳馥、纯洁，根生大地，渴饮甘泉，自带着山岚的气息。食笋之法，万般皆宜，江南人家则偏爱于“焖烤”的做法。

春笋经拍打、焯水、油烤和焖煮，裹上浓郁酱汁，已是经典。松鹤楼主厨再以黑松露点缀表面提鲜，口味更为酱香醇厚，混着脆嫩的口感，笋的鲜甜于味蕾之上慢慢渗透。“蓼茸蒿笋试春盘，人间有味是清欢”大抵就是如此。



【金汤鲳鱼鸡腰】

清嘉庆《直隶太仓州志》中记鲳鱼“俗呼白鲞，无鳞而肥。”每年三五月间，鲳鱼洄游于长江口太仓一带，因未产卵而鱼肉肥美。明代才子杨慎称其“粉红雪白，洄美堪录，西施乳活，水羊腩熟。”颇有羊肉之鲜美。

鲳鱼胶质重、肉质细，汤汁不必勾芡而自然带有粘稠性，口感柔软。松鹤楼主厨利用鲳鱼的这一大特点，配合春令补物鸡腰，成就一味时令风物「金汤鲳鱼鸡腰」，其汤汁浓郁，鱼肉入口嫩滑，滋味醇厚。

【香椿焗波士顿龙虾】

恰春潮，芽叶未舒，椿树冒出酒红的细尖。有关香的赏味期，人们总以谷雨作为临界，“雨前香椿嫩如丝”。高濂在《遵生八笺》中认为香椿“新者可入茶”，而袁枚在《随园食单》中更加偏爱其配豆腐的吃法。

香椿味奇，天生异香，松鹤楼主厨亦对其有奇思妙用，取茎部切碎，搭配波士顿龙虾焗，波士顿龙虾的鲜甜饱满与香椿的奇香鲜嫩，惺惺相惜；鲜香围绕清香，自然而然，恰到好处。一箸入口即是四季之初的丰盈。



【文蛤虾干鲜豆瓣】

“莫到莺花抛白发，且将蚕豆件青梅”。苏州人食蚕豆讲究“早”，早春时令，带露采摘，豆壳之柄，绿得透明，似是岫玉，内里青绿，味道灵光。蚕豆也百搭，丰俭由人，无论一把小葱清炒亦或辅佐山湖之鲜皆是当季至味。

文蛤，畏于“夏乏”，赏味期与蚕豆近乎同步。松鹤楼应时令，择文蛤、虾干、豆瓣三鲜汇于一锅之内。当抢鲜界的“老戏骨”，遇见初春里的“小清新”，文蛤自身海味融入其中，粉糯咸鲜中孕育新的风味密码。

【韭黄刀鱼春卷】

“鲞鱼纯菜随宜具，也是花前一醉来”，鲞鱼刀鱼，寥寥数语，即将刀鱼推至至鲜。明前刀鱼骨软如绵，于激流中成就一身“活肉”，肉质细腻滑润，鲜嫩非常。苏州人吃刀鱼，为避小刺，多与金花菜同食，或剥茸为馅入馄饨、春卷，以作雅点。

一尺刀鱼三寸韭，若是在馅中再加一把春韭黄，怎一个鲜字了得。“春到人间卷入口”，在苏州人“咬春”的食谱里，春卷向来为重头戏。松鹤楼出品『韭黄刀鱼春卷』即是将一春之鲜悉数囊括，呈于桌上，酥脆鲜香，人间至味。



运河之水，依旧悠悠流淌，载着故事里的人间百态奔向远方
苏州味道，无论北上南下总会恪守着时令带来应季的芬芳



元宵节宁波汤圆店

“蛇”来运转 供不应求

文 | 黄莉明

抹茶绿的蛇身，头戴粉色小花，俏皮吐舌憨态可掬……今年，豫园宁波汤圆店为了迎接蛇年新春特意研发的新品——“蛇”来运转汤圆受到了广大市民的关注热议，还一度登上微博同城热搜榜前三，成为了元宵节的新网红。

工作日的中午，坐落于豫园商城黄金广场的宁波汤圆店内已然座无虚席，不少人站在收银台前一边点单一边等位，还有人拖着行李箱特意前来，想要尝一尝这份上海元宵节的传统美食。



始创于 1945 年的宁波汤圆店至今已陪伴了好几代上海人欢度元宵，每逢农历新春起，前来品尝购买各色手工汤圆、八宝饭的顾客就络绎不绝。每天现包的特色汤圆里尤以传统宁波汤圆，即黑洋酥口味的最受欢迎。所谓“黑洋酥”是源于宁波的一种传统叫法，特指以黑芝麻、白砂糖和猪板油按比例混合制成的馅心，吃起来甜而不腻，油润飘香，既能品尝到黑芝麻的香味，又能尝到丝滑的口感，因而始终深受八方食客青睐，连喜剧大师卓别林先生也曾对其称赞有加。

营业至今 80 年来宁波汤圆店始终坚守在豫园一隅，也始终在发展中不断挑战创新，从前年起他们尝试推出了兔年、龙年主题的生肖汤圆，把十二生肖与汤圆这一传统美食通过点心师的手进行巧妙融合，获得了广泛赞誉，也让越来越多的人感受到了上海传统美食文化的无穷魅力。

今年为了迎接乙巳蛇年的到来，从去年十月起店内的点心师们就开始了集思广益，想要做一款蛇年生肖汤圆。但“理想很丰满现实很骨感”，蛇形汤圆真要做起来简直困难重重。“蛇”的造型难度可以说超过了往年任何一款生肖，因为蛇是长条形的，而汤圆却是圆形的，光是形状就很矛盾，而且还要做得讨喜、有年味，这对我们来说简直是难上加难。”宁波汤圆店店长徐正留说，从去年十月开始构思到十二月正式推出，这三个月左右的时间让店里几位拥有二十多年工龄的老师傅们都绞尽了脑汁，经过反复多次的尝试，最后敲定了如今这个憨态可掬的青蛇宝宝造型，而且还特意做了“男宝”、“女宝”两款，寓意青春与活力，所以很多顾客又亲切的叫他“蛇宝汤圆”。

两款汤圆区别也很明显：男宝款蛇身上点缀了菠菜绿的斑点，女宝款则头戴橘粉色的小花朵还有腮红，它们全部是纯手工制作，平均做一只约 15 分钟时间，而且别看颜色鲜艳，实则都来源于抹茶粉、菠菜汁、火龙果汁等天然原料，不添加任何食用色素。里面包裹的馅心也有两种选择：莲蓉或枣泥，满足不同人士的口味喜好。其食用方法也与传统汤圆有所不同，一般汤圆都是水煮，蛇来运转汤圆需高温蒸制以保持住造型，上桌后就是一道亮眼的年味点心。“现在每天电话咨询、预订的顾客很多，简直供不应求。”徐正留笑说。

创新新品的火爆也让汤圆、八宝饭这些传统点心提前开启了热销：往年要临近元宵才开始走俏，这次新春未至销量就已节节攀升。据介绍，年前八宝饭率先迎来了一波小高峰，成了不少市民年夜饭餐桌上的甜蜜点缀，年后则是各色手工汤圆的主场，几乎早上八点半他们刚刚开始营业起就有老顾客上门来了，往往是堂食吃一碗后再买几盒生的汤圆打包带走，与亲友一起团聚品尝。

