

油菜花田边的味蕾奇遇

导语:随着天气渐暖,去油菜花田成为了春日踏青,休闲周末游的不二之选。春日里,油菜花田宛如金色的海洋,吸引着无数游客前去观赏。而在欣赏美景之余,可不能错过当地的特色美食。这些美食不仅是味蕾的享受,更是旅行中难忘的体验。

兴化千垛油菜花田:
水乡美食的独特魅力

兴化的千垛油菜花田以其独特的水上花海景观闻名遐迩,而当地的美食也充满了水乡风情。

兴化早茶:兴化早茶是当地的一大特色,种类丰富多样。必点的有蟹黄汤包,薄如纸的面皮包裹着满满的蟹黄汤汁,轻轻咬开一个小口,先吸一口鲜美的汤汁,再品尝细腻的蟹黄和肉馅,口感丰富,令人回味无穷。还有烫干丝,将豆腐切成细丝,用开水反复冲泡烫熟,再加入姜丝、虾米、酱油、香油等调料拌匀,入口爽滑,豆香四溢。

沙沟大鱼圆:沙沟大鱼圆是兴化的传统名菜,选用当地新鲜的草鱼或白鱼,取其肉质鲜嫩的部分,经过多次捶打制成鱼蓉,再搓成鱼圆放入锅中煮熟。鱼圆色泽洁白,口感鲜嫩爽滑,富有弹性,味道鲜美纯正。可以直接品尝,也可以搭配青菜、豆腐等食材一起煮汤,味道更加鲜美。

高淳油菜花田:
舌尖上的慢城风味

高淳的油菜花田规模宏大,每年花期,整个乡村都被金色花海环绕。在这片充满诗意的地方,美食也同样别具一格。

固城湖螃蟹面:虽说油菜花盛开的春季并非螃蟹最肥美的季节,但高淳固城湖螃蟹面却全年都能品尝到独特风味。选用新鲜的螃蟹,精心熬制出浓郁醇厚的蟹汤,鲜美的蟹肉与爽滑筋道的面条完美搭配,每一口都能感受到螃蟹的鲜美在舌尖散开。面条吸收了蟹汤的精华,一口面,一口汤,令人陶醉。

老街糕点:高淳老街的糕点种类繁多,其中最受欢迎的当属定胜糕。定胜糕呈淡粉色,造型小巧精致,口感软糯香甜,散发着淡淡的桂花香。咬上一口,细腻的糕体在口中散开,甜蜜的味道瞬间弥漫整个口腔。制作定胜糕的工艺传统而讲究,选用优质的糯米粉和白砂糖,再加上桂花等辅料,经过层层工序蒸制而成。

溧水傅家边油菜花田:
田园美食的质朴滋味

溧水傅家边的油菜花田与田园风光相互映衬,形成了一幅美丽的乡村画卷。在这里,能品尝到最质朴的田园美食。

溧水手撕风鱼:选用当地新鲜的鱼,经过腌制、晾晒等多道工序制作而成。食用时,将风鱼手撕成小块,再加入葱姜蒜、辣椒油等调料拌匀。风鱼肉质紧实,咸香可口,具有浓郁的鱼香味和独特的腊味,越嚼越香。

农家大锅饭:在傅家边的农家乐,一定要尝尝地道的农家大锅饭。用柴火灶煮出的米饭香气扑鼻,粒粒饱满。搭配上农家自制的咸菜、酱豆等小菜,或是用新鲜的蔬菜、肉类与米饭一起炖煮,满满的都是家的味道。

句容天王镇:
田园美食的盛宴

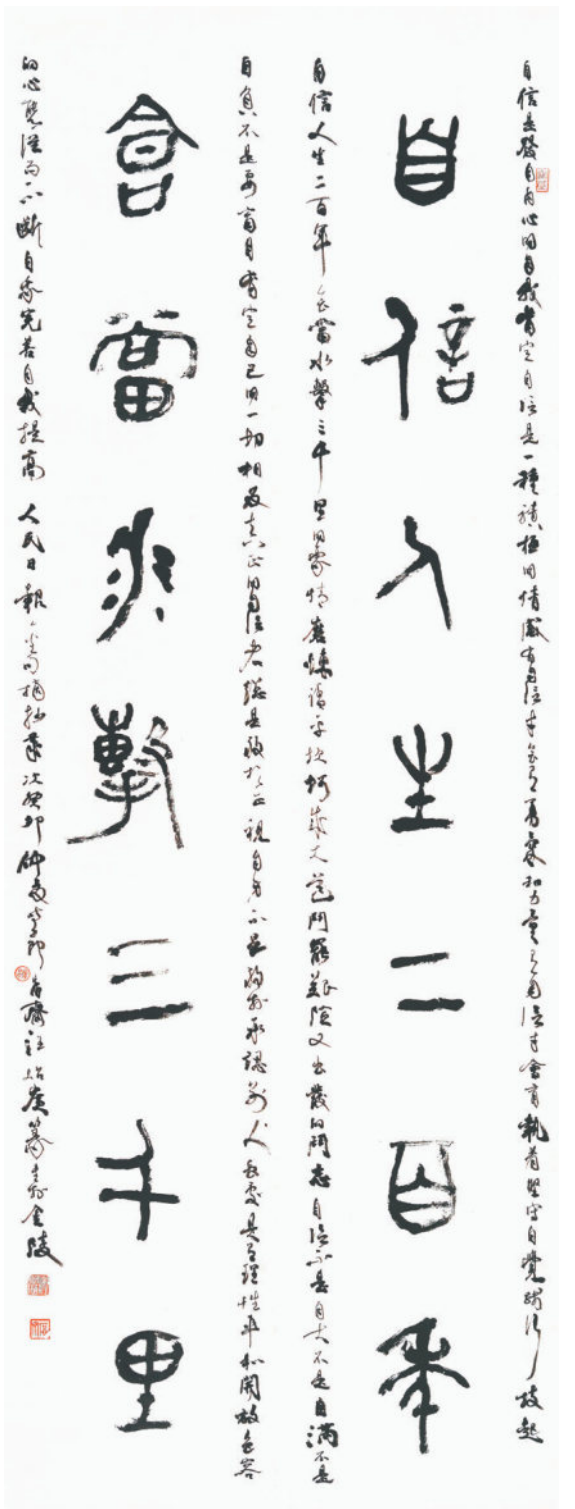
句容天王镇的油菜花田犹如金色的地毯。这里的美食充满田园风味,比如茅山老鹅。老鹅经过卤制,色泽红润,肉质紧实有嚼劲,卤香渗透到每一丝鹅肉中,越嚼越香。还有农家大锅巴,刚出锅的锅巴金黄酥脆,掰下一块,蘸上用土灶熬制的浓稠菜汤,米香与菜香完美融合,是记忆中最质朴的美味。在品尝美食后,再喝上一杯当地的绿茶,清新的茶香能驱散油腻,让整个味蕾得到舒缓,为这场春日美食之旅画上完美句号。

当你漫步在油菜花田,沉醉于金色花海的美景时,不妨停下脚步,品尝这些当地的特色美食。让美食与美景相互交融,为你的春日之旅增添更多美好的回忆。

图文/张旭

职工美术

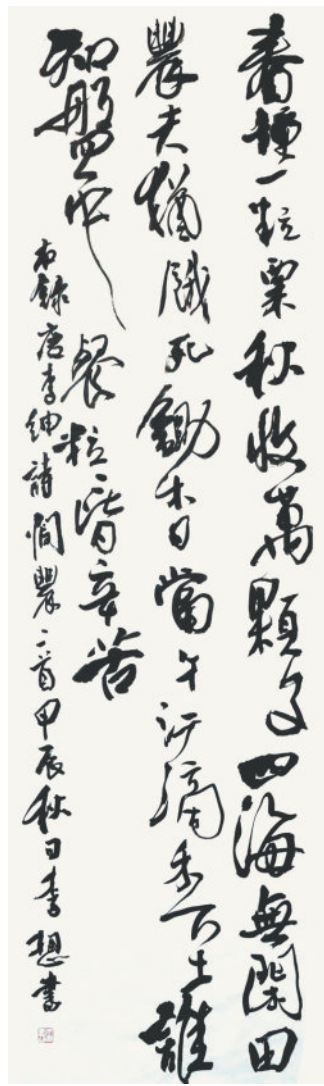
本期编辑:董正或
投稿邮箱:zgms2024@163.com



篆书/自信人生二百年 会当水击三千里 汪贻广



国画《城市身影》胡洁



行书《悯农》李想



油画/万丈高楼平地起 周光富



国画《苗手铸彩虹》尚曙明



国画《春天的曙光》胡志群



肖像印/我命由我不由天 戴迪