



茶点里的甜糯姑苏

精致细作, 求新求变, 向来是苏州人骨子里的东西, 这话放在餐饮界也适用。正如去年开始, 创立于1773年的稻香村顺应时代, 推出了几十款新潮苏式茶点, 一跃成为苏州老字号界的网红。

当下最畅销款非碧螺春茶酥莫属。一大早, 稻香村已经迎来一茬又一茬的顾客, 为的就是这碧螺春茶酥, 有老饕们前来尝鲜, 买几只回家配茶喝, 也有游客们按图索骥, 刚拿到手就迫不及待品尝起来。不一会功夫, 满满一大盘已经所剩无几。

要说这碧螺春茶酥, 虽是新潮之物, 却仍继承了苏式茶点的小巧精致。不超过半掌大小的个头, 颜色是翠生生的绿, 上面布满了螺纹, 倒是符合碧螺春的意境。

外皮以抹茶粉上色, 采用千层酥工艺, 很是酥松, 小心翼翼咬上一口, 都能掉下渣来。内部馅料则是将碧螺春茶磨成粉, 再融入豆沙馅中, 细腻又软绵, 说是入口即化也不夸张。里外搭配在一起, 口感就十分平衡了, 抹茶的微苦被碧螺春的清甜化解, 味蕾全是沁人心脾的茶香, 好似把江南春色尽数揽在了舌尖上。

还有手打茉莉。一两朵干花点缀在酥皮上, 显得十分雅致, 内里软糯温婉, 回味是茉莉的淡淡清香, 也是适合春天的味道呢。

至于鲜肉饺, 肉月饼的改进版, 呈长条状, 外层薄而酥, 肉馅多而紧, 也是咸甜口的。趁热咬下去, 一口能酥到心里, 接着肉香扑鼻、汤汁溢出, 确实有滋有味。

茶点总是与温润的春日午后十分般配, 闲时, 约上三五好友, 泡上一壶碧螺春茶, 嘬口热茶, 咬口茶点, 聊聊天, 晒晒太阳, 便是悠然自得的生活趣味。再不妨, 赶个时髦, 买上一杯碧螺春奶茶, 边喝边吃边逛, 也不失为一种享受。

总之, 莫辜负了这春光呀。



包裹春天味道的面

正值春意浓时, 一步、一景、一回眸间, 山塘街尽是姹紫嫣红。不过在吃货眼中, 花草草哪有吃食有魅力。一举两得之法是, 去海市山塘的面若桃花, 吃碗充满春天气息的面。

首先, 他家的“清面”挺有创意。这被称为“必点招牌‘免浇’清面”, 其实就是苏州人俗称的“阳春面”或“光面”。清面一共三款: 碧螺春茶汤阳春面、碧螺春茶油干拌面、家传嬷嬷老汤面。时令的, 当然是前两款碧螺春茶面。

先说说碧螺春茶汤阳春面。特别在汤底, 浓厚的老母鸡汤中融入了一味灵魂: 一杯冷萃的碧螺春茶汤。上了桌, 吹开袅袅热气, 白面青葱。汤里, 薄薄油光润泽着淡淡绿意, 仿佛是闪闪春光收入了汤底。啜一口, 浅浅的碧螺春的芬芳, 是真的春天。

吃汤面还得配浇头。嬷嬷拼盘, 咸鲜口的, 土鸡嫩滑, 猪脸Q弹。香糟爆鱼, 选用青鱼, 先炸后卤, 汁水丰腴, 酥软到了骨头里。酒香酱肉, 经过6个小时的焖制, 酥烂透骨, 却不失其形, 肥瘦部位都是一抿即化。

再说碧螺春茶油干拌面。用碧螺春茶熬出的油铺底, 面上点缀着一丛炸过的碧螺春茶, 颜值也挺高。趁热搅拌均匀后, 每根面条都裹满了汁水, 油润润的, 勾人心魂。

拌面与蟹粉或是三虾浇头搭配, 都是不错的选择。一嗦入口, 先被咸甜的汤汁攻占了味蕾, 偶尔有绵软的蟹粉、弹嫩的虾仁被裹挟上来, 水灵灵的鲜气也在舌尖绽放, 一碗下肚, 很满足。

他家的环境也挺有味道, 悬挂着几株桃花, 正符合店名, 也增添了春意盎然。记得选个靠窗的位置, 能一览山塘春景, 耳畔还有悠悠的评弹声回荡, 只是入座就已经很舒服了。吃面间隙, 想到了苏州话里有个词——“笃悠悠”, 苏式生活原本就应该这般悠闲惬意, 更何况是在春日呢。

一缕茶香染流年

阳春三月, 草长莺飞, 无数茶客翘首以盼的碧螺春也上市了。世人都说, 一杯碧螺春, 饮尽江南春。而今, 以碧螺春入饌, 也成了是一件风雅食事……

文周昱汐 摄影高雷