



捣青草为汁，
和粉作粉团，色如碧玉。——《随园食单》。

在古代，清明节就是一个美食节，许多时令美食都在这个春暖花开的季节里上市，其中青团就是所有人都会注意到的那一个。



青团

那时青团头天做好
第二天祭祖后才吃

唐先镇汪村的胡银萍阿婆今年66岁了，跟青团打了30多年的交道的她，是远近闻名的青团制作达人。她做的老底子的手工青团味道正宗，用邻里朋友的话说，就和小时候吃的味道一样。

眼下清明到，胡阿婆家，炒糯麦、艾草香，胡阿婆说制作青团的青团有很多种，通常用的较多得是艾草和鼠曲草。用艾草做的青团香味较浓郁，用鼠曲草做的青团，香味虽不如艾草浓郁，口感却更有韧劲。

要想青团的味道更加地道，还要将生青团放进竹笼上屉蒸，还要用上土灶。而且刚出锅的青团，太软，要把牙齿粘下来。再等10分钟，让青团起“外皮”了，才可以食用。

小时候，头一天做好的青团，要放在竹篮里晾干后。第二天一早，祭完祖宗，我就可以品尝好吃的青团啦。胡阿婆说，最早的时候青团是作为祭品，先祭完祖先后才吃。翠绿圆润的青团，一口咬下去，满口艾草清香，瞬间品尝到了春天田野的味道。

和面加点粥 做好的青团不易开裂

从田中采来的艾青，首先要放在水里煮沸，加进小苏打进行艾叶软化。胡阿婆说，以前是放石灰的，现在都改为用药店里买来的小苏打了。

煮沸5分钟后，把艾青从沸水里捞出挤水晾干，晾干的艾青要切碎（如果烧得很烂，不切也行）。将艾青、糯面粉和糯米熬的粥按照一定的比例和匀。其中关键在于加粥这个环节，加粥后，做好的青团不易开裂。

和好的青团米粉已经渗透了艾青的“青”，所以颜色也更呈现青色。胡阿婆家的馅料分咸的和甜的两种。咸的馅料比较讲究，由切碎的猪肉、九头芥、笋干、香干、加盐、酱油等调味品拌合而成。甜的比较简单，赤豆烧熟去皮捣成厚厚的糊馅加糖就行。

馅料准备好了，此时米粉团发酵得也差不多了，可以着手包青团了。胡阿婆熟练地将米粉团捏成小鸡蛋大小的一个个团。再将小团用大拇指在顶部稍用力气，使面团的顶部逐渐凹陷，使之形成一个不穿孔的洞。在洞里放上馅料，再逐渐把青团“收口”，一个青团就算做成了。

胡阿婆提醒，做好的青团要用麻油或香油涂抹，以防蒸的时候与锅子或者青团之间彼此相粘连。她还特地找来包粽子的箬叶，剪成小方块，给青团垫底，使得青团更加青翠可人。

记者 吕晓婷

吉阿婆麻辣烫 用的是棒子骨熬的汤

三月的天，娃娃的脸，刚有点春光，冷空气马上就又卷土重来了，是时候寻觅点暖到心窝的美食了。眼下，巴黎商街已是麻辣烫的天下，论历史悠久度、影响力非吉阿婆莫属。

坐落在繁华的巴黎商街的吉阿婆麻辣烫，开店已有几年时间。吃货们想必都知道，吉阿婆骨汤麻辣烫，其特点在于汤底。这里汤底色泽乳白，汤味浓郁，入口鲜美，用的是真材实料，绝非“骨汤宝”可以比拟。

问起这汤底用什么熬制的，吉阿婆的掌门人，卖了一个关子，让小编跟着他到厨房一探究竟。我们家的汤，用的是当天采购的棒子骨和鸡架配以几十种中草药熬制而成。而且，一天一换，绝不过夜。

这麻辣烫的汤底固然重要，可是配菜不丰富也不是一碗合格的麻辣烫呀。说起配菜，小编往配菜台一看，这海鲜和各种丸子真是争相斗艳啊。光是丸子就有几十种，鱼丸、虾丸、蟹仔包、甜不辣、应有尽有。除了市面有的，还有本地难得寻觅的野生河虾。掌门人说他家的河虾，是每天从一位专门捕抓河虾人的手中寻得的。

对于爱吃肉的人来说，店里的牛肉和牛百叶你可能错过。牛百叶，处理得很干净，放入锅底一煮，各种香味丝丝的嵌入了牛大肚的每个缝隙。大小均匀，在调料里面过一圈超满足，粗糙的表面在口中摩擦，浓郁荤香，嚼性十足。牛肉几乎没有码料，你可以吃到那种纯粹紧致又扎实的肉感。一次性可以拿一把，那种牛肉粒在嘴里翻腾的妙感，简直要上瘾！

吃麻辣烫没调料怎么行，你想得到的配料吉阿婆家都有，海鲜酱、酸辣酱、青椒酱、川式口味酱系数在列。

出锅的麻辣烫层层叠叠铺在碗中，倒上酱料，滴上麻汁和辣油，配着热气腾腾的浓汤，怎一个“爽”字了得。

小编一群人吃饱喝足，结账发现老板还很豪气地送上抵金券。看来下次吃差不多不用花钱了，关键是还送了一盆多肉。



读者福利

3月31日 - 4月7日 活动期间(酒水除外) 消费满25送10抵金券，满50送10抵金券加一盆多肉，满75送20抵金券加一盆多肉，满100送20抵金券加两盆多肉(上不封顶)；会员充值100送20加一盆多肉。(活动解释权归商家所有)