

好吃周刊

B11
清明时节螺蛳宴
B12
渔猎民族的原始味道



本报副刊部事业发展部主编 | 总第 343 期 | 2014 年 4 月 3 日 星期四 责任编辑:龚建星 视觉设计:龚云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

清明时节,江南一带有吃青团的风俗习惯。青团油绿如玉,糯韧绵软,清香扑鼻,吃起来甜而不腻,肥而不腴,是江南人用来祭祀祖先的一种食品,流传至今,在民间清明节习俗中相当重要。今年新上市的艾草汁青团颇受市民欢迎。——图 / IC 文 / 豆儿



新民好吃微信订阅

新民好吃粉丝线下活动(王家沙站)顺利举行 “幸运吃粉”齐聚一堂 “大师青团”交关好吃

碧绿香糯的各色青团,香脆爽滑的响油鳝糊,皮脆馅鲜的蟹粉锅贴,咬一口全是汤汁的小笼……一桌丰盛的传统点心,甜咸两种口味的主打青团,成就了老中青三代“幸运吃粉”的盛宴和欢聚,他们纷纷跷起大拇指:“这才是正宗老字号的经典味道!”

上周六(3月29日)，“新民好吃”的线下活动——王家沙“大师青团”试吃活动在南京西路王家沙店内举行,十名“吃粉”有幸尝鲜。

甜咸口味 各为所爱

中午 11 时 30 分,经过签到和确认身份,试吃活动在 4 楼包厢内准时开始。10 位“吃粉”围坐在大圆桌旁,开心地等待着上菜。

包厢门被缓缓推开,首先上桌的是四盆青团。只见这青团个头饱满,绿色的皮子油光铮亮。“咦,这青团颜色为啥不一样?”有“吃粉”小声嘀咕。原来,每盆青团的馅料都不一样:深绿色的是松仁马兰头香干和荠菜肉馅儿的,浅绿色的则是艾草汁豆沙和艾草汁豆沙咸蛋黄馅儿的。

青团还没入口,满屋子已飘起清香。有性急的“吃粉”忍不住伸出筷子,想夹一个尝尝。不料这团子软糯糯的,皮儿和盘子粘得紧紧的,夹了好一会儿才夹起一个来,真是“粘盆子,粘筷子,不粘牙齿”。咬一口,面皮热乎乎的,既有艾草香又富有嚼劲。待吃到里面的豆沙馅儿,又细腻得入口即化。这样的青团,

吃再多也不会腻,因为豆沙的甜腻被艾草的清香完美地解去了。

除了豆沙馅儿的,荠菜肉和马兰头青团也非常受“吃粉”的欢迎。将马兰头包在青团里,算是王家沙的独创,团子皮薄馅多,绿油油的马兰头中间,还夹着细碎的香干和一粒粒白色松仁,清淡爽口。荠菜肉青团,则仿佛是上海传统荠菜鲜肉馄饨的翻版,趁热吃还品得出馅料中的汁水。

用料讲究 手工制作

在艾草汁的香气中,王家沙餐饮股份有限公司副总经理刘重亮,给“吃粉”们介绍起了久负盛名的王家沙青团的“秘诀”。

王家沙青团为啥好吃?有三个诀窍:纯手工制作、用料讲究、做工精细。比如,市面上有些青团是用成品艾草粉制作的,导致青团“面色蜡黄”,清香尽失。而王家沙青团都是用新鲜艾草汁做成的:在宁波的一个小海岛上,每年艾草季节,艾草工们都会上山,去采摘无污染,最新鲜的艾草。摘下来的艾草经过吹晾、散热、粉碎、甩干之后,立即与糯米混合,做成面皮。

又如馅料中的豆沙,取料于海门大红袍赤豆,高温翻炒后酥烂细腻,甜度亦适中。近年新开发的咸味青团,则是为了取悦现代人对健康美食的新需求,因此绿蔬取代了重油重糖的豆沙。

儿时美味 经典不变

除了青团之外,王家沙给“吃粉”们端上了自家的传统点心,比如蟹粉锅贴、鲜肉小笼、虾肉小馄饨、响油鳝糊、辣肉丁、手擀面等。面对一桌子的小吃,“吃粉”们食指大动。

“吃粉”徐先生年逾五十,是被好友通过“新民好吃”微信邀请来参加活动的。他感慨地说,自己从小生长在威海路,小时候一直由家长带着去王家沙排队买点心。几十年过去了,他从威海路搬到了西康路,还是喜欢来王家沙买点心。“王家沙的青团就是与众不同,细腻、香糯。外面 2 块钱一个的青团,我从来不会买的,要吃就吃好的。”他说。

“吃粉”中年龄最小的是五岁的李轩懿小朋友,别看他个子小小,胃口却不小,青团塞得小嘴鼓鼓囊囊的。妈妈王女士说,订阅了“新民好吃”的官方微信,看到这个活动就参加了,没想到竟然被选中成为“幸运吃粉”,就带着儿子来了,“想带他来体验一下正宗国营老字号的味道,让他尝尝爸爸妈妈小时候的美食”。

一个小时过去了,“吃粉”们仍然兴致不减,互相交流起了“吃货美食路线”。好吃君悄悄透露,以后这类试吃活动还会继续开展。下一站去哪里试吃?请“吃粉”们继续关注“新民好吃”官方微信,下个幸运儿可能就是您!

撰文 / 金旻旻 摄影 / 张龙



■ 王家沙餐饮股份有限公司副总经理刘重亮,给“吃粉”们介绍王家沙青团的“秘诀”



■ “吃粉”中年龄最小的是五岁的李轩懿小朋友



■ “吃粉”徐先生被好友邀请来参加试吃活动