



2024年3月16日

星期六

农历甲辰年二月初七

今日8版

总第10464期

中共常州市委主管 常州日报社主办

国内统一连续出版物号 CN32-0103

http://www.cz001.com.cn

常州晚报

关注生活 服务市民 新闻热线:86633355



“卷”食材、“卷”卖相、“卷”价格

正当时令，来食

青团



■谈必行 邹宇豪 李智娴 文 朱臻 摄 视觉中国提供背景图



昨天早上，新北区河海菜场胡锦涛的蔬菜摊做了笔“大生意”——有位阿姨花115元，买了1斤嫩嫩的头茬香椿。2小时后，她用这袋春菜中的“顶流”，做了80多只青团。

高手在民间。竞争激烈的青团市场，谁能“卷”得过做了一辈子菜的社区阿姨？

阿姨名叫霍玉香，是新北区三井街道河海社区有名的“全能大厨”。年轻时候，她在常州开过8家连锁饭店，生意红火得很。如今62岁的她在家享受退休生活，常被请到河海社区全龄友好空间开设“美食厨房”，一边教居民做菜，一边做好吃的分享给大家。

一说香椿青团，从没人吃过，霍阿姨也是灵光一闪。“香椿、青团，都是最有代表性的春天的味道，趁着现在香椿最嫩的时候，我要试一试。”

轻轻余过水的香椿像美丽的孔雀羽毛，香气也更为浓郁。剁碎之后，和猪前腿肉末、春笋末搅合成馅。旁边来帮忙的热心居民凑近深嗅：“哎呀，就是这个味！”

青团皮子是实打实加艾草汁揉成的。面团在手中越来越光滑，绿意也渐渐透出。几个阿姨凑在一起包青团、聊家常，比窗外的暖阳还热烈。

热气腾腾的香椿青团出锅时，全龄友好空间里的老年助餐点正好到午餐时间。一位老人尝了一口就停不下来：“真鲜、真香！”香椿霸道的气息与其他食材融合，变得温柔起来。猪肉和春笋沾染了淡淡的草木香，激发出更多层次的鲜美。

霍阿姨算了算账，所有材料加起来200元出头，平均每只青团成本2元多。自己在家动手做这份季节限定，其实性价比挺高。

如果是买现成的，更贵，由专业餐饮公司提供服务的某单位食堂，一盒6个小小的青团，32元。



天气
预报

全市今天多云到阴，部分地区有小雨，东南风3到4级，今天最高温度22℃，明晨最低温度9℃。