



2023年2月10日
星期五
农历癸卯年正月二十
今日16版
总第10076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

走进一家菜市场，豁然发现，这里，或许就是——

一座城市离春天最近的地方

■谈必行 尹梦真 文 朱臻 摄影 视觉中国供图

立春时节，草木懵懂水未暖，江南的第一缕春风却已经拂过菜市场。

生机勃勃的春菜，是大自然一期一会的馈赠。河海市场里的阿姨老伯们，比年轻人更懂得春光不等人的要紧，时鲜货呀，上市要早、下手要快！

鲜鲜嫩嫩的马兰头，是常州人春日野菜中的“团宠”。“今天就有马兰头了？快给我抓一把。”清水里一滚、加香干一拌，那馥郁而独特的香气，在早春二月吃上一口，基因里关于江南春天的记忆就瞬间被唤醒。

才上市两三天，香椿最为金贵，整个市场只找到那么小小两把。200元一斤的天价，专等真爱来寻它。那强烈而魔性的香气，是很多人心中无可替代的春味。

春天的本地芦蒿，总归还是与大棚里的不一样，连香气也似乎更回味绵长些。除了清炒、炒香干，或许还可以试试芦蒿炒面筋，《红楼梦》里晴雯点名要吃的，就是这一道。

新上市的金花菜销路也俏得很。买回家炒熟，起锅时沿着锅边撒一圈白酒激发香味，吃起来软糯清新，谁能拒绝这口鲜。

荠菜眼下正当鲜嫩，就是拣起来费功夫。挑趴地的、色深的、茎红色的野荠菜，最好吃。常州人的餐桌上，必定还少不了用它做馅的春卷、馄饨。隔壁点心摊上的姑娘正包着呢，一口下去，咬到的是整个春天。

本地菜薹刚有上市，顶着花苞挺阔的菜薹嫩绿干净，不需要花里胡哨的操作，清炒或白灼即可，吃的就是那股鲜甜滋味。

还意外发现了本地红苋菜的身影。这头苋菜比较细长，根根嫩得掐得出水。价格在12—18元/斤不等。“我家早上田里刚摘下来的，比他们外地运来的便宜五六元一斤呢，还好吃。拿点去尝尝？”

南方来的蚕豆，买吧，别管价格了，先解个馋。

顶花的小黄瓜、萝卜苗、枸杞头，量少而稀罕，这些都是初春餐桌“新宠”。

早春郁金香长得正好，顺手带一束回家插瓶。

春味吃进肚子里，春光留在屋子里。



蚕豆



马兰头



顶花小黄瓜



金花菜



郁金香



天气预报

全市今天阴转小雨，偏北风3到4级，今天最高温度10℃，明晨最低温度6℃。