

你知道“青团”N种味道吗？

浙江杭州 甜口VS咸口

作为土生土长的杭州人，钱小姐自小就对香糯可口的青团情有独钟。“杭州人最喜欢的青团还是甜口的，以芝麻、豆沙这类的口味为主。”不过，由于4月正值春笋、野菜当季，杭州人也会尝试把荠菜、春笋、马兰头等做成馅料，开发出咸口的青团。“荠菜春笋、马兰头春笋、雪菜春笋、马兰头香干……类似这样用时令蔬菜做成的馅料，现在也越来越多地出现在青团口味的选项中。”

上海 众口味各显神通

上海的青团千变万化。今年，新雅粤菜馆推出黄油腰果馅青团，豫园宁波汤团店主推榴莲青团，杏花楼的点心师傅开发出全新的芝士牛肉青团、鸡丝培根青团，大壶春直接把腌笃鲜做成了馅料……再加上前两年涌现的牛蛙青团、蛋黄肉松青团、紫薯青团、三鲜青团、香芋青团、什锦青团、烤青团等等，上海的青团真是“海纳百川”。

浙江宁波 舌尖上的青麻糍

《舌尖上的中国》曾经介绍过宁波当地的青麻糍，称之为“青色年糕”，其实它就是宁波老话中的“清明麻糍”。与青团做好再蒸熟的做法不同，宁波青麻糍的制作过程是先将来团蒸熟，再加艾草，经过反复敲打变成青色后，再擀平、撒上松花粉、用刀切成长方形的小块。

青麻糍摸起来滑溜溜、软绵绵，吃起来特别软糯，一般都没有馅料。但由于味道香甜可口，不仅当地人爱吃，对于游客的吸引力也不小。东钱湖旅游度假区，周边分布着三四十家麻糍店，每到清明时节，生意好的店家一天就可以卖掉近千斤，少的也有一两百斤，还有不少大客户专门上门订购。

浙江湖州 芽麦圆子和塌饼

在湖州，清明时节最受欢迎的点心绝对是芽麦圆子。青团一旦冷了就会发硬，口感也会差很多，但是芽麦圆子却能够保持软糯，口感也绝不会受到半点影响。芽麦圆子在当



网红青团

广东潮汕 黑色鸡屎藤饼

这种又被称为乌屎藤饼的传统点心，味道清香可口，是沙堆梅湾村地区清明节必备的过节小吃。鸡屎藤饼的制作方法并不难，只要把鸡屎藤叶磨成粉末晒干，加入糯米粉、红糖或冰糖、水，调成面团煮熟，加入糯米干粉，分成小块，涂上花生油，再用传统的饼模压出鱼、福字等不同的图案，放锅里蒸熟就大功告成。热爱粤菜的王先生表示，“其实鸡屎藤饼味道很不错，而且鸡屎藤还是一种药材，具有消食、止咳、去痛等多种功效。”

地又称为“塌饼”，已有数百年历史。

芽麦圆子制作的工序繁复，颜色主要取决于原料棉线草和麦芽，馅料一般有赤豆沙和黄豆沙两种，在制作的过程中，通常还会再加上用糖制的猪板油丁和核桃肉。

江西上饶 清明粿颜值高

在江西，青团已经摇身一变成了清明粿，外形也从常见的团子状变成了饺子形或者圆饼形，考究的还会捏一圈漂亮的花边。由于江西物产富饶，当地制作清明粿一般都会选择立春前后的野生嫩艾草，而米浆也会选用上好井水或者泉水磨成，蒸制时底下会垫着竹叶一起上锅蒸熟，所以打开蒸笼的那一霎那，满是各种青草竹叶的清香。

清明粿一般也分为咸和甜两种口味。它更像是饺子和青团的集合体，一般饺子形状的，馅料多为咸味、辣味、酸味，类似各种口味的饺子；而圆饼状的馅料则多为芝麻和花生酱。

四川宜宾 叶儿粩、欢喜团

在天府之国，清明时节最流行的小吃就是叶儿粩。这种又被称作艾馍、猪儿粩、鸭儿粩的传统美食，选料考究、工艺精细。叶儿粩色绿形美、细软爽口。芽菜和猪肉炒制的肉馅包入糯米粉，再裹上良姜叶，蒸熟后香气浓郁。

四川地区在清明节期间，还会用乌柏汁把米染成乌饭做糕点，或是制作主料为炒米的欢喜团。主料是炒米，用饴糖或温糖水和成大小不一的米团后，用线绳穿在一起，涂上各种颜色，特别喜庆。清人曾作《锦城竹枝词》“欢喜庵前欢喜团，春郊买食百忧宽”，写这种食品和食俗。

福建福州 菠菠粿、暖菇包

福建地区的特色清明美食菠菠粿和暖菇包，都因为取用食材鼠曲草的不同别称而得名。小小的菠菠粿口味可甜可咸，甜馅常为红豆，或是将红糖煮成糖油后拌入干萝卜丝、炒花生末和芝麻精制而成，味道格外香甜；咸馅则丰富到囊括了菜心馅、八果馅、干贝馅、海蛎馅、笋丁火腿馅、酸菜腊肉馅、虾仁萝卜丝馅等。

而暖菇包在福建南北部则略有差异。福建南部地区一般用新鲜采摘的鼠曲草原料，做成形似圆月包子状、内含红米豆、红糖的甜馅美食；北部地区则用鼠曲草粉制作，形似弯月，包有咸口的菜馅，通常由腊肉、春笋、香菇、豆腐等混炒，口味更像水饺。

许璟莹

上海十大新地标建筑

国家会展中心(上海)



国家会展中心(上海)采用优美而具有吉祥寓意的“四叶草”原型，是集展览、会议、办公及商业服务等功能于一体的会展综合体，总建筑面积147万平方米。2016年12月1日起开始运营。



一周速递

生活类消费加速回暖

随着疫情的缓解，多地出台鼓励旅游、餐饮等生活类消费的政策。浙江省印发了促进文化旅游消费的意见。海南省近期也出台措施，通过扩大离岛免税消费限额、增加免税品种、简化免税购物手续、减免小客车过海费等措施推进旅游业疫后重振。江西省通过试行周末2.5天弹性作息、部分时段门票半价优惠以及投放电子消费券等“组合拳”提振旅游消费。河南、山东、山西、陕西等地也出台政策推进旅游和餐饮行业复工。

兴，已经对未来的生活有了初步规划，不过他也希望将来上海有更多公司能够关注到即将毕业的留学生们。“现在，很多上海的大企业仍然较少录用留学生，所以我身边很多朋友都会在毕业时担心就业难的问题，希望这座国际化大都市能够给我们更多的机会和发展空间。” 赵俊杰

怀揣“初心”留学上海的泰国小伙

出身书香门第

对于初兴来说，上海早已成为了他的“第二故乡”。由于父母都是教师，他早早立下了成为一名优秀教师的志向。初兴表示，他的父母见证了无数学生的成长、成功、成家立业，更将这种“桃李满天下”的自豪感深深埋进他心中，“这种感觉就像看见自家的果园里，一棵棵果树开花结果，真的非常美妙。”怀揣着这样的梦想，他选择远渡重洋，来到中国成为一名留学生。

“上海的经济水平很发达，又是最安全的国际大都市，在这里融合了各种各样的文化，对于热爱迎接各种挑战的我来说，真的是最佳选择之一。”初兴没有任何犹豫，就将上海作为他的留学目的地。事实证明，这座海纳百川的城市也的确让他找到了归属感。

迅速融入上海

经过4年的学习生活，如今初兴已经成为“上海通”，用中文发起微信来，更是不比中国学生慢多少。“刚到上海时，因为很多地方不太熟悉，也不会用百度地图，所以我经常迷路。”也正是这段“人在困途”的经历，让初兴感受到上海市民的热情和友善，促使他更主动地融入上海这座城市。“上海人特别善良，有一次我看不懂地铁站的换乘地图，一位老大爷就主动走过来，很有耐心地教我应该怎么走。在迷路的时候，也总是会有好心人主动帮助我。”日常接触中，他更感受到上海朋友



生活上海

就读于同济大学汉语国际教育专业的大四学生 WORACHOR HOMRUEN 是一位来自泰国的小伙子。“我的中文名叫‘初兴’，一方面跟泰语名字一样都是‘兴盛’的意思，另一方面也是谐音‘不忘初心方得始终’。”这是一位秉承着成为优秀教师初心的男孩。

和其他外国朋友有很多不同：“除了长相、语言、文化上的差异，上海朋友总是无私地帮助我，不仅会带我去上海各处游玩，还经常邀请我去他们家吃饭，而其他外国留学生朋友则更多是互相帮忙。”

从第一年吃不惯浓油赤酱的上海菜，到如今能够亲自下厨烹饪中国菜，初兴笑称原本只爱吃酸辣口味的自己在4年的时间里已经变成“中国胃”。除了口味的变化，他更以专业学习为切入点，尽一切可能接触更多的中国人和中文环境，而这也让初兴比一般留学生更快地投入到日常的生活和学习中。“语言就是生活，也是外国人在中国会遇到的最大难关。我每天都会通过听音乐、看电影，让自己沉浸在中文的语言环境中。有什么不会的，就积极去问、去学，失败了就重头开始。”



初兴主持泼水节活动

感受多元生活

在上海的这段留学生活，让初兴感受到不同过往的多元化生活。他和身边很多的外国朋友一样，都无比喜欢上海，更在这里寻找不少展示自己的舞台。“我平时喜欢弹吉他和摄影，在上海参加过不少活动。最难忘的就是参加第十一届‘长风杯’新上海人歌手大赛，面对中国观众边弹边唱中文歌，那种感觉真的很好奇。”除了参加比赛，初兴还曾经客串过泼水节活动的主持人，把泰国的节日隆重介绍给了在上海工作生活的很多外国友人，客串了一把“泰国文化大使”。

“我最近打算申请研究生继续深造，计划研究生毕业后继续留在上海工作，可能会从事跨国相关职业。”如今面临本科毕业的初