

所以还是——得趁早。

同样应时而吃的还有苏州“四块肉”：“春天吃酱汁肉，夏天吃荷叶粉蒸肉，秋天吃扣肉，冬天吃酱方”——酱汁肉就是苏州人迎接春天的第一块肉——酱汁肉红艳饱满，看起来就像是红玉髓做成的印章，一方连着一方。这色泽来自天然红曲米，连同肉一起焖足八小时，倒也可以算是“油腻大叔”解了腻。

与酱汁肉同美的，是被誉为苏州“最难做、最精细、最鲜美”的枫镇大肉——采用优质五花肉，加秘制佐料后，放到锅中焖四个半钟头才能起锅，面汤采用肉骨、黄鳝骨、虾脑、螺蛳肉等鲜物吊成，这样一碗“枫镇大肉面”，才能鲜美到入口即化。

初代卷，细讲究

江南美食可以说是“初代卷”，何以见得？哪怕是一碗面，也要“卷”出讲究，“卷”出风格——在面店伙计大呼一声“来哉”之前，他先要等待你吩咐一连串的定语。

陆文夫在《美食家》中对其有细细描述：“硬面，烂面，宽汤，紧汤，拌面；重青（多放蒜叶），免青（不要放蒜叶），重油（多放点油），清淡点（少放油），重面轻浇（面多些，浇头少点），重浇轻面（浇头多，面少点），过桥——浇头不能盖在面碗上，要放在另外一只盘子里，吃的时候用筷子挟过来，好像是通过一顶石拱桥才跑到你嘴里……”

所谓“春饼，夏糕，秋酥，冬糖”，**苏州人是一年四季不怕血糖高。**

“尝鲜无不道春笋”。



四月天
江南

