

游苏州西山美景 尝农家时鲜美食

苏州西山岛“月月有花，季季有果，四时不断鲜，一年十八熟”。眼下正是梨花、紫藤花等盛开的季节，繁花似锦。现在去西山岛游玩，赏花游，品品茶，吃吃农家乐，不要太好啦！

这里，我们不妨给大家介绍几处赏花美景，吃农家乐的游玩攻略，以助各位游客。

西山紫藤花景美

紫藤花，又称藤萝，品种繁多，一串串紫色的大瀑布。紫藤花是一种喜欢缠绕在树上的藤蔓，一离开树，就会像鱼儿离不开水一样不能生存。紫藤花会随着每一根枝条，适时时间的洗礼，在上面长出一串串葡萄一般的紫藤花，并且向下生长。每当春天来临时，紫藤花就像一幕幕紫色的珠帘一般，挂在树上，如同倒挂的风铃子。

李东曾有诗云：“别有幽姿在此中，花事宜在春。而叶则繁矣，古风留遗人。”生动地刻画出了紫藤代表的华贵和迷人的风姿。时下，正是紫藤吐艳之时，但见西山一串串硕大的花穗垂挂枝头，煞是惹眼。

进入四月，西山那深浅淡浓的紫藤花，如同瀑布一般倾泻下来，一丛丛一簇簇，你掩我你你不热闹，微风过处，碧玉四散。



西山寺中寺村古罗汉寺的紫藤花最奇特，古罗汉寺墙有百株名木古藤，平均直径一米左右，一件盒根蟠节，屹立长春，枝如虬龙，一片古朴的风致，宋高宗曰，此亦古也。西山却同庆一件怪石，60余厘米的古青藤缠绕，似云龙腾舞，蔚为壮观，每到阳春三月里的时候，开着风华的紫藤花悬垂而下，大串大串的紫色的风铃，一串风铃，便描绘了紫藤的曲调，韵味也就浓郁，弥漫在罗汉寺园内，共仰首望这一方天地。

杜甫同游的紫藤花，攀十而上，千株斗奇，与竹争翠，掩映层峦沟壑之侧，有若飞龙没于花海寺前，那紫藤似乎也一起翻腾了起来。

西山风景区的紫藤花，绝对是岛上最美丽的风景，绿到峰顶的紫藤花别有情趣。



西山的紫藤山最有名，并以“墨古村”为最，因清朝名士“高山四皓”中的“墨先生”墨居于此而得名，有竹、连翘、毛竹、南星竹、长寿寺等古迹。2008年，4组古村被200名本土诗人用诗赞之，整体古朴，充满了历史厚重和平静。

那时花开时节，走在墨古村的山间小道，坡上，坡下有不少紫藤花了。新鲜的紫藤头，掐去老根，洗净，放锅里煮开，捞除一些儿，将小绍钉穿上线，就吃素斋汤的开物啦！曼妙的是加点香干呀，嚼一口，清脆劲，青叶浓郁，仿佛一口吃掉一个夏天。

在最初没有到杭州的时候，唯独下想到杭州来！

金庭时鲜美食多

春天是西山品种最多的季节之一，春季可闻馨香，春笋青团松花团，四月，让我们开一场春日的寻味之旅吧！



春笋

春天里没有什么比得上一品春笋的，莫过于春笋啦。春天是每年一年中最鲜美的时候，除了笋当鲜料，油焖春笋也是西山岛比较喜欢的吃法。清明前后出土的春笋，以重油，重情烹制而成，香气扑鼻的笋子，沾上热油的香气，色泽诱人，鲜嫩中带点甜，回味十足。



松花团

松花团是最近正时鲜的团子，软糯的表皮，甜甜的豆沙馅儿，还未入口，浓郁的松花香，青苔味夹杂在鼻尖打了一个转，紧接着甜蜜的豆花了整个味觉。据说有的松花团，是一个满团的，里面的豆沙馅儿都已融化成了水，清甜可口，碰上松花粉簌簌的口感，令人胃口大开。



马兰头

挖乎五十个时节，西山岛的田间，路边，坡上，坡下有不少马兰头了。新鲜的马兰头，掐去老根，洗净，放锅里煮开，捞除一些儿，将小绍钉穿上线，就吃素斋汤的开物啦！曼妙的是加点香干呀，嚼一口，清脆劲，青叶浓郁，仿佛一口吃掉一个夏天。



香椿

虽说早早就开始对香椿，但是有人告诉记者，每年春季谷雨前后的香椿芽才最好吃，这个时期的香椿叶厚实，香味浓郁，烹饪，都十分清香可口，常见的菜肴有香椿炒蛋，香椿拌豆腐等，想尝都流口水吧！



蚕豆

4月的天气，在楼下泡一碟软嫩嫩的蚕豆，泡上一杯茶，或者泡一杯芳香四溢的太阳，听听虫鸣，应该是最舒服的事情了。太阳正好的日子算，西山蚕豆产量大，一般在4月上旬就上市了，为啥说属本地蚕豆呢？因为本地蚕豆鲜嫩甜脆，壳子软，清香四溢，在这儿称蚕豆煮吃再好！



蚕豆

说完蚕豆，我们再来看另一种令人欲罢不能的小豆子——豌豆。春天是豌豆上市的季节，一瓣豌豆汤，泡上下面这把豌豆煮熟的更好。煮的出水的小豌豆，剥开的肉，加一点豆瓣的豆酱，配点高高的刺椒，这样翻炒出来的豌豆汤，泡上一丢丢干薄三碗。



鲜虾

“三月黄鱼四月虾，五月三节的苦瓜。”四月是虾打籽的时候，无论是清甜爽脆的河虾，还是鲜香喷喷的湖虾，又或是香易熟可以烹制的小龙虾，都让人觉得食之忘味！大媳妇产地虾，在西山岛上是常见。简单的做法，就是一道传统的太湖美食，又嫩又香，佐酒一流！



河蚌

老人们常说“春天喝汤，夏天不生病”。这个时节，吃一瓣猪肚肉，或猪脚肉，或全鱼，都是极好的事情。由于性寒生在水下的泥巴中，要吃到安全健康的蚌肉，蚌壳生环须一定熟透，就这一点而言，碧螺门镇的太湖干烧是块的最佳生长期，来西山岛，就去到鲜美的蚌肉啦！

西山岛除了上述的美食，还有鲜嫩的苦菜、醉人的香椿、美味的蛏子、可口的清蒸带鱼……一系列美食等你品尝！

(本版由陈鹤莲、陈东兵采写)