



贵阳春日 吃口山野鲜

贵阳的春天，飘在黔山秀水的晨雾里，也落在寻常人家的餐桌上。春雨一浇，山里的香椿、清明菜、蕨菜就冒了尖，带着泥土味端上饭桌。这些本地鲜货，撞上贵阳人最爱的酸辣咸香，正好凑成了从立春到谷雨的六顿时令鲜，每一口都是春天的实在滋味。

立春 野菜火锅

立春之后，野菜火锅成了贵阳人的餐桌主角。灰灰菜、蒲公英、地米菜、柴胡、马齿苋等数十种野菜破土而出，带着山野的清新登陆贵阳人的餐桌。不论是翻沙浓稠的豆米火锅，还是酸爽开胃的酸汤汤底，亦或是香醇简单的筒骨火锅，都能激发出野菜独有的泥土清香与青草鲜味儿。吃上一锅，鲜爽解腻，还能祛湿养生，正是专属于贵阳春日的鲜灵滋味。

雨水 蕨菜炒腊肉

惊蛰节气，甜蕨开始生长，芽叶弯曲，颜色偏浅，口感清甜无苦味，是贵阳人最喜爱的品种。贵阳人常做蕨菜炒腊肉，将蕨菜焯水去涩，与本地土法烟熏的腊肉同炒，加入干辣椒、蒜末提味。腊肉的咸香与蕨菜的清香碰撞，酸辣入味、脆嫩爽口，既能清热降火，又能尝出山野的原生鲜味。蕨菜的采摘与烹饪，承载着贵阳人对山林的敬畏，也展现了本土食材与传统风味的完美契合。

惊蛰 春笋炒肉

雨水时分，赤水、都匀的竹林里，春笋褪去笋衣走入市场，这个“错过就要等一年”的美味，是大自然的时令馈赠。贵州春笋肉质肥厚、纤维细腻，无苦涩味，买上一块本地土猪肉，再加入蒜苗、豆瓣酱、糍粑辣椒爆炒，咸香中带着笋的清甜。辣而不燥、鲜而不腻，既符合贵州家常菜朴实风味，又凸显了春笋“咬春”的时令意义。

春分 香椿炒鸡蛋

春分时分，黔山大地香椿已冒出头来。香椿芽叶肥厚、香气浓烈。若是舍不得下辛辣滋味，加入糟辣椒，就可变为“贵阳限定”的酸辣鲜醇。香椿的独特香味、本地土鸡蛋的软嫩鲜香、糟辣椒的清爽果酸交融，是春日最鲜活的开胃信号。这种搭配既保留了香椿的本味，又契合了贵州人“无辣不欢”的饮食基因。

清明 清明粿

清明时节，满山的清明菜也逃不出贵阳人的掌心。嫩绿的叶片带着淡淡的艾草香，被揉进糯米团中，加上内馅儿压扁，就成了清明粿。传统的清明粿以引子加白糖为馅儿，后又衍生出腊肉丁、笋丁的咸馅儿。清明粿色泽翠绿、软糯弹牙，甜馅清香不腻，裹挟着草木的气息。

谷雨 苦蒜折耳根

“上山挖苦蒜”是贵阳人的口头禅，苦蒜正是味道独特的野葱，它与折耳根可谓是贵阳餐桌上的绝配。最经典的吃法当属凉拌，拌上糊辣椒、香醋、酱油，苦蒜的辛香融合折耳根的脆爽，裹着糟辣椒的酸辣鲜醇，一口下去清爽解腻，既契合贵阳人的酸辣口味，又能尝尽春日山野滋味，是谷雨里最地道的黔味。



“券心券意” 好生活

领券太繁琐，满减超心动！羊城西饼、贵州龙携手“爽生活”消费券满减活动火热开启！全程无套路，不用提前领券，到店挑选心仪好物后，扫码付款直接享满减，省心又便捷，福利轻松拿捏！

羊城西饼：

满 20	元立减	2	元
满 39	元立减	5	元
满 78	元立减	10	元
满 117	元立减	15	元
满 156	元立减	20	元
满 195	元立减	25	元

贵州龙：

满 20	元立减	3	元
满 40	元立减	5	元
满 60	元立减	8	元
满 100	元立减	12	元

使用规则：

- 1、选购商品后，告知收银员需使用消费券参与满减活动。
- 2、付款前先扫“爽生活”台卡，再输入应付金额，系统将自动计算满减优惠，立享实惠！
- 3、特价商品和团购商品不参与本次满减活动，购买前请留意。

最终解释权归“爽生活”所有