

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季！

本栏目由菜信商圈特约刊登

菜信商圈

助力线下门店业绩倍增

无锡人都爱吃面，这一点大街小巷里的一家家面馆都可以作为证明。考究的面汤，韧性十足的面条，丰富的浇头……炎热的夏天，在开着空调的面馆里，一口早面能瞬间打开被气温封印的胃口。寒冷的冬天，在呼出一口气都能变成雾的清晨，一口热腾腾的汤面能让人瞬间温暖起来。

有爱好吃面的食客猜测，无锡面好吃，名气大，可能原因还在于制面的面粉质量好。1902年，荣氏兄弟在无锡开办了荣氏家族历史上第一家面粉厂。1912-1914年，他们又在上海创办福新面粉厂。1922年时，荣氏家族所拥有的面粉厂产量占当时国产面粉的三分之一。而江浙一带兴盛起的面馆之风，从某种意义上来说也可能是受益于无锡发达的面粉工业。

在无锡吃面，不单有人们平时说的“光面”，更有浇头品种繁多的花色面，比如：三鲜面、鳝丝面、蟹粉面、虾

无锡人与面



仁面、爆鱼面、大排面、鱼香肉丝面、雪菜肉丝面等等。食客们可以按喜好选择各种浇头。而同样的现炒浇头，与其他地区面馆不同的是，无锡面把无锡菜的热炒技艺融入在浇头里，其调味基调是浓油赤酱，内里又包含多种味觉层次，入口觉甜，咀嚼几下后，又会有鲜味冒出来。

走进无锡的面馆点单，会选择拌面或者汤面，无锡人吃汤面的一向多于吃拌面，如果选汤面大多数人又更为偏爱红汤。红汤面大多用大骨汤做底汤，讲究一些的店家还会加入鸡

骨一起熬制，然后再加入酱油调制。加酱油是个技术活，也是个让面汤鲜活起来的秘诀。很多无锡面馆的红汤里，一般至少会加二至三种酱油。至于是哪几种酱油，那都是各自的秘密。白汤面则一定是要用鸡汤，雪白的面条、清澈见底的汤，汤面上撒着

一把绿油油的葱花，鲜美仿佛能浸透味蕾，看着就令人食指大动。

在面条上，无锡面也有自己的特点，以细面为主，口感细软且滑，又丝毫不烂，即使面吃了多时，依旧汤是汤，面是面。在卜岩面馆的《锡城面文化考》里重点细分了阳春面的七种做法。即立直，断生，健面，透面，软熟，锅里烂，板上烂七种。针对不同食客，有分别不同的做法。通常，食客点面时，会顺便说一下面的做法要求，立直、断生、健面、烂面、软熟等。断生是生面进锅便撩起，一口将面咬断面芯子还是生的感觉。透面则是将面煮熟透，软熟非但熟透还要软。软的最高级是锅里烂。生面锅里煮，直至烂透，但又不肿胀，最适合牙口不好的老年人。煮面的功夫也很重要，真正的老师傅站在锅前，全凭一双筷子，能煮出不同口感的面条，满足不同客人的需要。

在无锡人的四季三餐里，一碗汤色醇厚热气腾腾的面条，也许就是对生活最好的慰藉。一碗敬过去，一碗敬明天。疲惫时，吃碗面充个电，再继续努力吧！

(张颖)

扫描二维码
查看更多详情

无锡老式面： 穿越时光来见“面”

如今，虽然各式各样的面馆层出不穷，但儿时的记忆依然萦绕心中，比如那碗鲜香简单、原汁原味的老式面。四处寻觅后，无锡艾迪花园酒店的老式面令人一尝难忘。

浓郁绵白的汤底在保留无锡老式面传统特点的同时，选用了散养老母鸡、带皮猪肘子、肉骨及火腿，配以富含矿物质、微量元素的江西得雨活泉水，经慢火熬煮6小时而成。吃老式面前，一定要先喝一口原汁原味的清汤。浓香鲜美，稠白而不觉腻味。喝完汤，就可以尝尝面里的辅料们了，新鲜剥制的青虾仁软嫩爽口，有机菜心保留了青菜最原始的美味，茭白脆脆软软，鱼圆鲜香可口……一共十样的辅料也被讨喜地称为“十样锦”，料足纯正、口感鲜嫩，味美清香，五荤五素的“什锦”搭配，十分健康。

上面时一同端上来的自制伴餐小碟也是这里的一大特色：辣椒酱、泡椒和榨菜心，其中辣椒酱选用四川巫山特级朝天椒，经去籽风干，添加香料、橄榄油熬制而成，醇香微辣，很适合无锡人的口味。如果你是一个“重口味”爱好者，那就一定要尝尝另

一碟自制泡椒，比辣椒酱更辣一些，却又不过分张扬，个中滋味只有亲自品尝才能完全感受到。经过千锤百炼而成的面条，劲道和拉力都很强，不仅口感好而且易吸收。配上鲜美的汤、鲜嫩的料、入味的伴餐，一切都显得刚刚好。

吃美食，最有意思的就是食物本身的故事与历史，透过食物，在这碗配料十足的老式面里，隔着茫茫的岁月，仿佛能探寻到当初的文化与繁荣。

上世纪初，随着无锡铁路开通，工商城市的崛起，无锡的雅乐春面饭店、福禄寿面馆等火车站地区几家面馆运用无锡传统制作方法创新出了老式面——什锦汤烩面。凭借着食料多样、原汁原味、货真价实、价廉物美的特点，老式面迅速在无锡面食界脱颖而出。上世纪末，老式面在无锡继续得到传承和传播，湖滨饭店、锡州宾馆、锡海花园酒店等都有供应。2014年，无锡老式面制作技艺正式列入非物质文化遗产名录。2018年，艾迪花园酒店的老式面被评为中国金牌非遗美食，同年还代表无锡市

惠山区大运河文化年度推广晋京展演，获得赞誉。

艾迪花园酒店的老式面制作技艺，正是传承于“江南面食大师”王德祥老先生。王德祥是无锡老式面的主要创制人之一，1939年进雅乐春面饭店得什锦汤烩面真传，此后几十年间不断研究，使老式面日益成熟，在菜馆中逐步推广。上世纪八十年代中期，老式面在锡城中很有名，王德祥师傅在江南菜馆（酒家）制作的老式面还受到了外宾的广泛好评，扬名海内外。王德祥师傅将老式面制作技艺嫡传于艾迪总经理陈善军，继而再传于赵翠云、何连江等人。经两代师徒传承后，老式面在各种备料原料、调料、辅料、汤料等方面精益求精，方有今天这碗营养丰富、滑爽柔软、劲足汤纯的面点。

值得提醒的是，由于老式面汤汁的熬制需要经过6小时以上的煮沸熬方能制成浓香鲜美、稠白而不腻的高汤，故目前仍为定量供应，前往酒店品尝一碗纯正的老式面，最好提前预订哦。

(张颖/文、摄)

