

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



扫描二维码
看更多详情

稻香市场我们来啦！ 老无锡都爱的小吃们藏不住了



想快速了解一个城市的饮食文化，就去逛逛那里的菜市场。有着近30年历史的老菜市场——稻香市场，是一个藏着人生百态，也承载着周边几代人记忆的地方。

多年来，稻香市场因有着众多地方特色美食、小吃而深受无锡人的喜爱。还未到稻香市场，熙熙攘攘的人群、扑面而来的各种香气，就预示着这将是一个充满烟火气和人情味的地方。在各类小吃的包围下，所有的疲惫都好像在一瞬间消散了。酒酿、糕团、锅贴、大栗、椒盐排条……每一样都让小晚胃口大开。

稻香网红店

林氏酒酿

周边老街坊都爱的一家酒酿店，小圆子、酒酿的价格都是5元一样，还有米酒是60元一桶。老板娘介绍，用来发酵的酒曲是家族秘传，酒酿里更是加了些贵州中草药，口感会更醇厚，回味也更香甜。彩色的小圆子不论是买回去搭配着酒酿一起做成酒酿圆子，还是单独煮都很软糯好吃。

这家店还有一个特别之处，每天十一点半到下午三点的时候店里没有工作人员，前来购买的顾客们需要自助购物，自己到冰箱里拿想要的酒酿和小圆子，然后按照价格自觉扫描二维码付钱。小晚想为店家和周边居民的互相信任点赞！



豫香昧黄牛肉

酱香黄牛肉、原味黄牛肉、牛排、牛肚、清水黄牛肉、牛杂等应有尽有，价格从三十多元到六十多元不等，不同部位的价格也都不一样。生意特别好，几个窗口都围满了前来购买的市民。

店主人介绍，牛肉都是来自河



温馨奶茶

在这里可以找到葡京奶茶，80、90后的回忆！店铺不大，开在菜场门口的稻香路上，开个导航就能轻松找到。一进去就是熟悉的味道，就连价格都还是以前的价格，原味奶茶是中杯5元，大杯7元，小晚点了一个中杯，老板动作很快，飞速制作完成。拿到手里，扎吸

天香栗



一家做了二十多年的老店，很多老顾客为了这一小包栗子甚至从很远的地方打车赶来。这家店的栗子都产自河北迁西，炒出来之后不粘壳，一剥开就是一颗完整的栗子，口感香酥糯甜，平时一天可以卖出好几百斤，周末卖出的数量还要更多。

栗子价格是23元一斤，在周边的栗子店中不算便宜，但销量却非常好，一出锅很快就会被卖光。除了栗子，这里还有很多炒货出售，现炒的原味瓜子也是一款有众多拥趸的产品，瓜子的产地分为新疆和内蒙古，但不论产地是哪里，价格一律都是大的15元一斤，小的13元一斤。

南的黄牛肉，店已经开了十五年左右，一直很受周边居民欢迎。店里的牛肉分带牛筋筋和不带牛筋两种，酱香味的味道很浓，炖得烂而有嚼劲，不塞牙，年纪大的人也可以吃，不少人喜欢买回家，当冷菜或是煮个牛肉粉丝汤都是不错的选择。

无锡人都爱的小吃

小董锅贴

锅贴是招牌，一定要趁热吃，里面会有汁水，一口咬下去，外焦里嫩，那感觉一定要亲口尝了才能体会到。店里大约有七八张桌子，虽然是工作日，但是来吃锅贴的人也不算少，不时还有外卖小哥前来拿单子，还有不少市民打包了锅贴和馄饨带走。

鲜肉小馄饨是那种老法头里的泡泡馄饨，一个个鼓鼓的，卖相特别好看。皮薄馅多，一口吃下去真的又香又嫩，满足感十级。砂锅



小馄饨和砂锅粉丝汤也是很多居民的心头好。而且价格真的很便宜，锅贴7元5只，小馄饨小碗只需要5元一碗，女孩子吃正好。

稻香椒盐排条



在蔬菜摊位的入口处，很好找，同样是开了十几年的老店。排条分为鸡柳和猪柳两种，价格都是25元一斤，15元一份，小晚

买了一份，量很足，一个人完全吃不完的，可以和朋友共享。

炸过的鸡柳简直酥香到了极点，然后撒上大蒜、香葱等调料，一口下去仿佛瞬间回到了小学门口，买过无数次炸鸡柳的小街上。店里的小姑娘告诉小晚，鸡柳和猪柳之所以这么好吃，是因为用料新鲜，自己每天五点就起床切肉、腌制了。除此以外，店里还有稻香饼和小时候逢年过节都会吃到的云片糕出售。

糯米蛋糕

甜甜的、软软的，很符合无锡人的口味。小小的店铺已经开了大约七八年时间，每天光是糯米蛋糕就可以卖出一百多袋。摊主介绍，蛋糕制作过程中不加水，只用鸡蛋和糖，所以即使蛋糕冷了，也不会变

硬，口感和刚出炉时一样好吃。

同时，店里的所有蛋糕都不隔夜，每天都是新鲜现做。蛋糕的价格也很便宜，18.8元一斤，买十元送三元，也可以买提前称好的，一袋十元。

小红糕团

人气一直很旺，一年四季主打的东西也都不一样。过年的时候，主打春卷，春秋季节主打糕团，高温天气就做凉面凉皮凉馄饨。现在正是卖团子的季节，小晚到的时候，不大的店铺前正围了不少买团子的顾客。

汤团2元一只，团子分为白团子和青团子。白团子有笋干肉、肉、萝卜丝肉三种口味，3元一只。青团子有芝麻和豆沙两种口味，都是2.5元一只。他们家的鸡子大饼据说也是超级有名的，但是小晚到的时候没有看到，小伙伴可以去替我尝一尝哦。

祝琴小吃

30年的老店，小晚到的时候正是中午，不大的店铺里坐满了前来吃午饭的市民。一只只白嫩可爱的馄饨就放在门口的托盘里，它们都是店里的老爷爷、老奶奶现包的，很新鲜。荠菜、药芹、茭白、全肉……各种口味都有。选好想吃的馄饨付完钱就可以进店里坐着等了。

小馄饨人气很高，皮薄汤鲜，一口一个能吃到停不下来。拌全肉大馄饨，实打实的全是肉，质感紧实，加上拌馄饨的料，味道鲜美，咸甜可口。

(张颖/文、摄)