



人均20元的美味体验！ 来逛无锡“草根美食”一条街

对于老无锡来说，建造于上世纪80年代的稻香社区，曾是彼时“好房子”的代表；而这条东西走向、全长不足2公里的稻香路，有着完备的配套，人均20元的美味天堂，是无锡当下最网红街区之一。

今年3月，马未都起大早冒雨来稻香吃早餐；去年11月，歌手任贤齐同样在稻香菜市场深度感受到了无锡草根美食的氛围……今天，记者要带你“兜兜”无锡烟火气的“集大成者”——稻香路。

传统老味道

许阿姨鸡蛋饼

一个每时每刻都在排队的小饼摊，在工作日上午，记者同样排了十多分钟，才吃到双蛋的软蛋饼。许阿姨鸡蛋饼的灵魂是甜甜的酱汁，每个食客的标配都是加甜面酱，有食客锐评：“看到这个装甜面酱的搪瓷碗，我就知道味道不会差。”

软糯饼皮搭配秘制甜面酱，双蛋加里脊的经典组合，是无数无锡小囡的童年回忆。住在附近的老阿姨更是知道这家店的“前世今生”：“许阿姨已经退休了，现在都是小辈在做。”稻香路周边的软皮鸡蛋饼还有很多，贺阿姨、蒋阿姨……总有你喜欢的那一味。

老牛咸豆浆

曾登上《早餐中国2》的老牛咸豆浆，是稻香打卡人的必吃美食。咸豆浆配红糖大饼，是无锡独一份的“甜咸混搭”。豆浆醇厚，红糖大饼香酥，这份多巴胺足以开启无锡人完美的一天。

小董骨汤馄饨店&阿凤鸭血粉丝

稻香市场中有两家肩并肩、开在一起的馄饨店，一家名为小董骨汤馄饨店，一家名为阿凤鸭血粉丝，这两家的鸭血小馄饨都颇有名气。记者尝试的这碗小董鸭血小馄饨里，鸭肠、鸭肝、鸭血和泡泡小馄饨汇聚在一起，真是“鲜掉眉毛”。另外，同样藏在稻香菜市场中的，还有网红馄饨店“祝琴馄饨店”，在适合“咬春”的季节中，特色金花菜大馄饨也是不会出错的选择。



稻香椒盐排条

这是一家几乎时时都有人排队的档口，走过路过都能闻到这股“香煞人”的炸肉味儿。排条可以自选猪肉或鸡肉，也可以选择“双拼”，如果是当小吃解馋，记者会推荐选择“15元双拼”。告诉店员你想要的价格，她就会手脚麻利地抓取、称重、下锅，炸出来得趁热吃，外酥里嫩，椒盐味、蒜香味扑鼻，非常解馋。

温馨奶茶坊

无锡小囡童年里的味道，小时候叫“葡京奶茶”，现在这一味道被完美地保留了下来。店内最出名的是“龙珠奶茶”，QQ弹弹有嚼劲的珍珠里包裹着甜甜蜜蜜的红豆泥，奶茶也很清爽，这一杯配稻香的任意小吃都很“百搭”。

老红光面馆

面馆店招被梧桐树半遮，如果不特意留心，也许会错过这家开了快三十年的老红光面馆。店内只有六张餐桌，但老食客们熟门熟路自觉进行拼桌，位置不够时还会在门口耐心等待。这家专做街坊生意的面馆，一碗光面才4元，浇头视荤素不同而价格不同，10元钱就足够吃得丰富，性价比极高。

“我特意从太湖饭店那里过来的！”刚吃完面的阿姨一边启动着电瓶车一边跟记者“扯老空”，她原本就住在稻香社区附近，这家面馆曾是她的“食堂”，即便已经搬家了，也依然忘不了这口味道，每过一阵子就得来吃一碗。

美食新故事

廿四时

一个新旧交融的街区，一定不会缺少年轻人喝咖啡的空间。在稻香路网红打卡墙的下方，就有一家开业半年左右的咖啡店“廿四时”。

年轻的老板娘热爱稻香路上的烟火气，热爱这里邻里之间的热情，于是在得知有空间可租时，毅然扎根开出一片小店来。店铺宠物友好，店内有一只迎宾小狗“Honey”，是一只非常热情的柯基犬，每一位入店的顾客都能与好客小狗尽情“贴贴”。

人可包子铺

无锡初代包子网红店“人可包子铺”开到了稻香路上，总店2012年就在锡惠公园开业，如今在稻香路上吸引阿公阿婆们大排长龙。

“这家店的素包都说好吃的。”排队的阿婆告诉记者，她也从没吃过，听小姊妹说好吃，专程来买的。这里的素包是无锡传统的做法，豆腐干、黑木耳、青菜，咬一口都是鲜中带甜，整体的价格都在2元上下，非常亲民。

豆叁章

去年5月入驻稻香的“豆叁章”是一家新式包子铺，从店铺外观来看，就非常文艺范儿，实木元素增添了不少人文情感。师傅们在透明的橱窗内，麻利地包着包子，现包现蒸。包子的口味对比其他店，更加创新，有松茸鲜肉、芋泥、火锅酱肉等。

稻香路，是一条值得慢慢走、慢慢看的路。

记者在街边偶遇85岁阿姨背着手闲庭信步，阅读《江南晚报》的习惯保留到了现在。

这里的织补巷保存着无锡人节俭勤恳的一面，缝纫机排排“站”，为附近的居民提供缝补服务。

这里的座椅横斜，走过路过的居民游客，都有想坐就坐的自由，延续着生活的松弛感。



稻香路口的“永芳花店”，一开就是二十多年，是老板娘赵永芳的芳名，也是稻香路“永远芬芳”的烙印。

就连这里的晚霞，都酝酿着五彩斑斓的色彩，美得如诗如画。

对于无锡人来说，稻香路正在成为一个新的文化符号，在时代滚滚的洪流里它保留着过往的纯粹，同时也萌发着全新的故事。

(朱雪翎 文/摄)