

首届《百味中国》之特色旅游小吃评选

无锡三品入选：大包、小笼加碗老式面

日前,2019年百味中国特色旅游小吃颁奖典礼在佛山举行。无锡市送评的“森林第无锡小笼包”、“鸿运大包”、无锡艾迪花园酒店“无锡老式面”成功入选首届《百味中国》之特色旅游小吃。“百味中国”是中国旅行社协会推出的系列活动品牌,旨在挖掘一批具有文化底蕴、地域特色的文旅产品,推动旅游产品的创新和转型升级。

记者近日走近这三家小吃小点,探寻它们背后的故事。



一碗“无锡老式面”,求美味更求传承

“无锡老式面”诞生至今已有100多年历史。上世纪初,无锡的雅乐春面饭店、福祿寿面馆与火车站地区的多家面馆都运用无锡传统制作方法创新研制出“无锡老式面”的前身——“什锦汤烩面”。1939年,王德祥老先生在无锡雅乐春面饭店得到“什锦汤烩面”的制作真传,在之后的数十年间不断研究改进,使这碗面日益成熟美味,并在当地面食界逐步推广,后逐渐改称“无锡老式面”。2014年,“无锡老式面”制作技艺被列入无锡市非物质文化遗产名录。当年4月,86岁高龄的王德祥老先生在艾迪花园酒店正式收徒,将“无锡老式面”的“接力棒”传给了酒店总经理陈善军,以及青年员工赵翠云与何连江。

陈善军说,“无锡老式面”最大的特点,是汤汁浓郁、鲜味醇厚、“浇头”多样、色彩斑

斓、营养丰富。一碗香气四溢、颇具江南韵味的“无锡老式面”背后,是20余种食材的“辅助”和30余道工序的“锤炼”。

“面汤是面的灵魂,我们每天清晨开始熬第一锅面汤,汤底由猪骨头或鸡架骨配以10多种特选香料,经慢火熬煮7至8个小时而成。”而“无锡老式面”的制作技艺及要领可归纳为“一单二双三回龙”。生面制成过程中,多次并、轧、翻,面条的劲力和拉力都较强,厚薄粗细也均匀,光滑整齐,经煮耐烧,面不烂,汤不糊,面条煮熟后,捞起放入面汤里和“浇头”拌合,味道香郁。此外,“无锡老式面”的“浇头”基本都是提前烧煮好,一般以猪肉为主,切成小块,辅以鸡蛋、木耳、酸菜、榨菜和时令蔬菜等放在一起煸炒至香,俗称“什锦”。随着人们口味多样,如今的“浇头”配料也

更加丰富,鱼圆、鸡肉丝、肚条、青虾仁、香菇、茭白、菜心、毛豆子等“什锦”料足纯正,口感鲜嫩,味美清香,深得食客青睐。

美味传承下来,如何发扬光大?陈善军做了一些事。他所在的艾迪花园酒店每年固定投入一笔钱,用于无锡老式面的产品延伸、工艺组合等。2015年,他投资25万元拍摄了以老式面为由头的影视剧《五福临门》,中间穿插了老式面的制作过程。他还对传统技艺进行挖掘整理和保护传承,形成无锡老式面的技术理论体系,并越发关注无锡老式面的品牌保护。然而,传承也非仅靠一人可为。这碗老式面偏居锡北一地,城中难觅,其影响与传承受地域所限。为此,陈善军希望更多的人能传承这一技艺,开出更多店铺,让无锡老式面发扬光大。

一只“森林第小笼”,点心之中用点“心”

“森林第小笼”曾经名不见经传。2013年,它开出第一家店时无人问津——无锡小笼店不要太多,多一个新店没啥稀奇的。老板王旭知道起步难,却没想到这样难:“每天十几个客人进店,几乎没人相信我的小笼好吃、值得吃。”换作别人或许另谋出路了,但王旭认死理:“你不相信我的小笼好吃,那我就送给你吃,免费请你吃,你吃到了就想吃了!”此后,他陆陆续续让进店客人免费吃了一年的小笼。渐渐的,口碑上来了,单店单日从昔日1000多元做到了上万元。

一只无锡小笼的精髓是什么?皮薄馅多,夹起不破皮,翻身不漏底,一吮满口卤,味鲜不

油腻。王旭让工人选用上等面粉、新鲜猪肉,并在传统的基础上加以改良,不添加任何食品添加剂,口感自然外还要能吃出好食材。曾有一名食客吃完小笼问他,口感这么有嚼劲,馅料用的是后腿肉吧?事后那名食客一口气订了4000多元的小笼包送给自家员工品尝。王旭在那一刻顿觉付出有回报。

如今,他旗下有两个品牌共十家门店。问他成功的秘诀是什么?他想了想说,揣着本心去坚守。自2013年开出第一家店算起,王旭开店送一年守七年,而他真正的“野心”是要继承并弘扬传统饮食文化,让小笼品牌享誉全国,能“望百年”,做成一家老字号。

专家点评

小吃小点也要讲故事、树品牌

知名美食文化评论人杨大中说,无锡人爱吃面,面馆多可以作为证明,毕竟这个600多万人口的城市有着5500多间面馆。查大数据,无锡面馆数量可以与重庆相比,重庆3100多万人口,有25000多家面馆,冠名重庆小面的也有2500多家,重庆小面作为招牌面名扬全国,重庆小面馆开遍全国城乡。可惜,无锡面馆虽然多,面条也挺好吃,但是,无锡却至今拿不出一道或几道招牌面,比如苏州的焖肉面三虾面、常州的银丝面、常熟的蕹油面、昆山的奥灶面之类。显

然,土生土长的无锡老式面,是具备招牌面气质的,只是宣传推广和普及度有待加强。

无锡旅游饭店业协会会长黄鉴中认为,大厂大店要打品牌,小吃小点也要讲故事、树品牌。无锡旅游协会副会长刘和平对此表示认同。他说,这三家店能入选,全赖百姓和大众的口碑支撑,它们是无锡之光。接下来,需要考虑的是匠心传承与文化传播,培育市场是故事,研发产品是故事,品牌之争也是故事。“让故事带着品牌一起走向远方。”

(金恬伊)

一只“鸿运大包”,既留下包也留下情

鸿运大包的历史,脱胎于一代无锡人记忆中的鸿运大酒店。

鸿运大包前身是无锡市餐饮黄金地鸿运酒楼的外卖点心,1997年在无锡市政府便民早点工程政策推动下,时任鸿运大酒店总经理徐宏亮先生本着“个大、馅足、价优,一个吃饱”的惠民宗旨,点将亚洲厨王朱建兴先生为鸿运大包创作大师,点心制作高手徐兆林先生为鸿运大包制作大师,研发出了有独特配方的鲜肉大包:总重量175克,馅重60克。经过二十余年的发展,鸿运大包成为无锡当地特色名点中的佼佼者,深受锡城市民的喜爱。2014年和2017年,鸿运大包还分别获得了无锡市商务局、烹饪协会颁发的“无锡经典当家点心”称号和

江苏省烹饪协会颁发的“江苏当家点心”称号。

“它真正称得上是无锡的‘市民大包’,因为它险些退出历史舞台的时候,是无锡人民留住了它。”负责人王津告诉记者,2014年初鸿运大酒店因房产租赁合同到期,在国资委对房产另有安排的情况下,为配合政府大局,鸿运大酒店有限公司决定报歇停业,这也意味着鸿运大包将随之消失。消息一经传出,满城惊讶,揣着记忆与不舍,锡城市民纷纷赶来排队抢购最后的鸿运大包,队伍从销售窗口一直排到了街面上,网络传媒、百姓代表、员工代表等联名恳请设法留住鸿运大包,网上更是掀起了留住鸿运大包的活动。由于市民反响热烈,纷纷挽留,酒店董事会果断决定,

鸿运大包将在酒店停业后继续营业正常售卖。好消息传出,网友纷纷感叹:要说再见不容易,期待老味道一直坚持下去!鸿运大包这才移址到原鸿运大酒店对面新街巷内,同时还成立了独立制作及销售鸿运大包的无锡鸿伴运小吃有限公司,亦注册了“鸿运大包”“锡城真正鸿运大包”品牌商标。热腾腾的大包、熟悉的味道得以留传至今。

“市民大包”也没有辜负全城的厚爱。据了解,去年猪肉价格飞涨时,“鸿运大包”抵住成本压力和同行“蜜语”,坚决发出“不涨价”声明,全年保持大包原价销售。王津说,今后他们将进一步致力于锡城传统小吃及美食文化的传承与发扬,将“锡城真正鸿运大包”打造成市民早餐首选品牌。