

中秋,是一家人团圆的好日子,家家户户都会摆出月饼、柚子、石榴等果品,坐在院子中,一边赏月,一边聊天,其乐融融。虽然随着生活节奏的变快,居住方式的改变,已经很难一家人坐在院子里赏月了,但是聚在一起吃月饼还是不能少的。

# 记忆中的那口月饼,哪一种最得你心?



扫描二维码  
立即加入

圆圆的月饼,象征着团圆和睦。天长日久,月饼与各地饮食习惯相融合,发展出了广式、晋式、京式、苏式、潮式、滇式等各式各样的月饼。而在无锡,人们更喜欢吃什么样的月饼呢?一起来看看网友们的回答吧!

## @我爱紫水晶

记得20世纪90年代,我学校的同桌中秋期间每天带一个咀香园莲蓉鸡蛋月饼,那时候5元一只属于高档的了,馋得其他同学呀,至今难忘!

## @SATASHOTA

印象里小时候家里只有苏式月饼,就是鲜肉月饼,买回来一口咬下去还是热的。现在长大了,单位里会发广式月饼礼盒,有很多盒,每年中秋都很头疼。但今年中秋不发月饼了,倒是让我很想买一盒吃一吃。

## @W.W.W

中秋吃月饼肯定是必备环节啊!最爱的月饼还是小时候吃的纸

包的苏式月饼。我们老家有个习俗,就是会用电饭锅蒸一种饼(家乡叫一涨烧饼),小时候村里人蒸好后都会把饼、柿子、苹果放在门口,让别人家的小朋友去“偷”拿着吃,这才是最好玩的时候。

每次我都会和几个小伙伴一起满村满户的溜达,现在的月饼种类是多,但是少了以前的节日气息。月亮还是会那个月亮,饼已不是那个饼了。

## @毅心一意

我最爱的月饼是热炉月饼,里面是肉的,记得小时候会在崇安寺第一副食品商店买,刚买好立马在那个三层台阶上开吃,这在那时是风景线,因为好吃。

## @Kathy

哈哈,小时候家里穷,吃月饼也就中秋的时候,妈妈会称一点小小的水果味月饼,其实也不纯,但当时就觉得好好吃,现在已经吃不到小时候的味道咯。

## @怪我太直白

我最爱吃蛋黄馅的月饼!特别爱吃这款,因为我爱吃蛋黄包一切!哈哈!家里人也会一起吃月饼,因为都是吃货呀。

## @燕子

最怀念小时候妈妈在大灶头上做的麦饼,这是那时候中秋节必吃的美食,现在拆迁好多年,已经吃不到那个味道了。

## @庆萃

独爱家乡宜兴杨巷葱油饼还有外婆家鸿山麦饼,比月饼廉价实惠还口味超香,更触发思念团圆的孩提感觉。

## @L Y N

挺怀念小时候那种纸包装的月饼,有百果和五仁馅的,虽然不高档,但吃一口那叫一个香!

## @Florashen

最爱吃的月饼还是苏式鲜肉月饼,一定要吃刚出炉的,外皮特别松,

咬一口,肉香满溢。

刚出炉的鲜肉月饼,妈妈在大灶头上做的麦饼、散装小小的水果味月饼……看着大家的故事就不禁觉得,在人们心中其实月饼早就被赋予了各种各样的愿望与寄托。有的是一份对过去美好时光的留恋,有的则是一份对未来美好生活的期望。

融入了大家感情的一字一句,也让小晚不禁想起了自己小时候中秋的回忆。小时候的家中有院子,一到中秋,爷爷奶奶会把小桌椅搬到院子里。大人们嗑瓜子、吃月饼、聊家长里短,小孩子们就会三五成群地打闹,玩耍的过程中,时不时回去桌边吃上一口月饼,想起来就觉得轻松自在。如今虽然也常常被各类新口味吸引,但最爱的还是咱们老的苏式月饼,每次吃的时候,总会有深深的感触…… (禾一)

## 一期一烩

暖心暖胃  
美味看得见



无锡老式面,又称古法面。它于2014年被列入非物质文化遗产名录,2018年被评为中国金牌非遗美食,同年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。无锡老式面是由“江南面食大师”王德祥老先生嫡传于无锡艾迪花园酒店总经理陈善军及酒店厨师代表,并由艾迪人传承至今。

无锡老式面制作技艺独特,选料精致,配料讲究,具有营养丰富、滑爽柔软、劲足汤纯等特点。目前,艾迪传承人在保留无锡老式面传统特点的同时,还精选了散养老母鸡、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,经过6小时以上精工熬制成特色面汤,浓香鲜纯,稠白而不腻。这碗面的营养也很值得说道。五荤五素的“什锦”搭配十分健康;经过千锤百炼而成的面条,劲力和拉力都较强,不仅口感好且易吸收。加入富含矿物质、微量元素的江西得雨活泉水慢火熬煮6小时而成的浓汤,将所有熬煮的营养都吸收在内。因为面汤为纯浓汤,不加一滴水,从而能保证营养不流失。

艾迪还自制了伴餐小碟。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,味蕾绽放。泡椒和榨菜心也是食客逢餐必点的最爱。

## 一碗老式面,欢迎来见“面”

### 主要原料:

面干两卷(200g)、鱼圆(50g)、鸡肉丝(25g)、青虾仁(50g)、肚尖(50g)、蹄筋(50g)、香菇(25g)、蘑菇(25g)、茭白(25g)、有机菜心(50g)、毛豆子(25g)“十样锦”。

### 调味料

李锦记鸡汁、味粉、精盐、鸡油

### 制作流程:

先用散养老母鸡、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,慢火熬煮6小时,得浓汤作为面汤。然后,锅内放水,将小料沸水备。再次锅内放水,将面干煮熟备用。最后,锅内倒入浓汤,将面条大火煮透后起,放入十样锦,加入盐、鸡精调料入味。装盘出品“浇头”多样、色彩斑斓,妙哉!

(天易)



## 贾永康

无锡艾迪花园酒店  
行政总厨

- 中国烹饪大师
- 市级非物质文化遗产“无锡老式面”制作技艺传承人
- 无锡太湖烹调大师
- 新一代淮扬菜的杰出代表人物之一



扫描二维码  
看视频  
效果更赞哦!



## 每周优享

特价? 打折?  
看这里!



主理人:金玉

### 无锡艾迪花园酒店

- 平安月至臻八味礼盒  
售价228元/盒
- 九州锦月至臻八味礼盒  
售价168元/盒

### 三凤桥

#### 三凤桥热炉月饼

- 鲜肉月饼:  
7元/只、40元/盒/6只
- 香辣大虾月饼:  
12元/只、70元/盒/6只
- 芋茸蛋黄月饼:  
9元/只、52元/盒/6只
- 江南醉月(酒香五仁):  
158元/盒/8只
- 三凤桥贡饼(梅贡饼):  
10元/只(每天限量100只)

### 无锡太湖华邑酒店

- 福之月月饼礼盒:168元/盒
- 邑之月月饼礼盒:268元/盒
- 华之月月饼礼盒:398元/盒