

京杭大运河穿城而过，“鱼米之乡”无锡那真的是有数不清的美食小吃！还记得儿时走街串巷，每个小巷里都能遇上不少好吃的。小馄饨、玉兰饼、萝卜丝饼、豆腐花……也不贵，便宜的几毛钱，最多一两元就可以吃到。

如今，随着城市越来越现代化，不少小吃都搬进了亮堂的店铺，环境也更好了。有的更好吃了，有的却再也找不出当年的滋味。所以，你最爱无锡的哪一款小吃呢？一起来看看小晚粉丝们的回答吧！

太热情了！太热情了！太热情了！看来小晚的粉丝们真的都是资深吃货，提到无锡小吃，一个个都迫不及待冒泡了！看着大家的描述，小晚都忍不住留下了想吃小吃的口水。老爷爷挑着馄饨担子走街串巷，数着个数吃小笼馒头、要加蛋的酸辣汤……每一个故事都是一份回忆。

当然啦，小晚也有回忆，小晚最爱的小吃是玉兰饼，据说是因为首创时，正值玉兰花开时节而得名。外皮香脆金黄，内里软糯，还是小晚最爱的肉馅。小时候在家门前街边的巷口，总会有一位卖玉兰饼的老奶奶，一个玉兰饼只要5毛钱，放学时买上一只吃是那时候最开心的事。

无锡小吃知多少？ 看小晚粉丝们的美食日记！

@幽香串珠

无锡小吃太多了！我最爱的是小馄饨和小笼包。小时候交通不发达，外出都是走路、坐船。有一次外公背着我，送我回家。到运河边时，正好是中午，我饿了，外公就给我点了小笼馒头。那时候，还没吃过小笼馒头的我，一口咬下去，汁溅了我满身，烫到了嘴巴还哭了。外公告诉我，要吹吹，吸了吃。

上小学后，每次放学，都会看到一个老爷爷，挑着馄饨担子，走街串巷。闻到那股小馄饨的香气，馋的直咽口水。那时候家里穷，很难吃一次小馄饨，特别馋。后来长大了，去外婆家，舅舅舅妈知道我喜欢吃小馄饨，每天晚饭就是给我买一碗小馄饨。现在出去玩，我都是独点小馄饨，只是不是老爷爷独特的小馄饨的那个味儿了。不管是怀念过去，还是缅怀老爷爷，都钟爱小馄饨。

@冰河

记忆中那个时候的健康路上汇

聚着无锡小吃的各种特色美食。老体育场(现在的体育公园)旁边的久新点心店的馄饨和小笼馒头味道不要太赞，小巧精致的竹制领餐号牌握在手中，踮起脚看着服务人员手法熟练的码放着碗，给每个碗打骨头汤，倒入翻滚着的馄饨，加入葱花、鸡蛋皮、豆腐干丝，端着碗就着放在笼屉里的小笼馒头，美滋滋地开吃，边吃边数（生怕少给了）。

还有就是每次回想起来都要忍不住咽口水的阿兴酸辣汤，里面有油面筋、粉丝，最有灵魂的是一把牛肉片（粒），还有每次和老板深情的对视一下，回答他那句问话：“阿要再加个卤蛋啊？”，每次去都要排队、找位子，记忆中的快乐时光啊！

@桜

熙盛源的小笼包和馄饨，三凤桥的酱排骨，穆桂英的糕和鸡子大饼，毛华的玉兰饼，还有梅花糕、萝卜丝饼。我最喜欢吃鸡子大饼有点甜又有点咸。

之前和一位韩国的朋友聊无锡小吃，她说有人问她确信要吃无锡的小吃吗，回答确信，结果她吃了以后说怎么会那么甜，不习惯。很多外地的朋友都说不习惯无锡的小吃，太甜。作为土生土长的无锡人表示完全可以接受这样的甜度！

@Y I I Z I I H I I

我是大学毕业来无锡工作的，当初初来乍到，看一切都很新鲜。我记得第一次吃小笼包还不习惯，但是我喜欢无锡的小馄饨，还有玉兰饼。第一次吃玉兰饼是在老体旁边振兴路的毛华玉兰饼店吃的，很是满足，那种浓郁味道到现在还记得，一晃我已经在无锡生活17年了，已经爱上了这座城市，更深爱无锡的美食。

（禾一）



扫描二维码
立即加入

一期一烩

暖心暖胃
美味看得见



好酒，离不开好菜，好酒之人，大多也是吃家。很多人爱喝酒，也爱研究各种各样的下酒菜肴。今天，我们请来无锡名厨，教大家制作这道简单易学的菜肴——糟味三鲜！

下酒菜的玄机在于不夺酒味，多以醉酱爽脆的口味为主。毛豆荚，传统的下酒佐食之一，清香爽口，还能清热除烦，养血安神，有助消化。猪肚尖，口感爽滑弹牙，咀嚼时会让人产生一种难以抗拒的愉悦感。基围虾，虾肉肥嫩鲜美，营养价值高，吃起来不腥而且没有刺，特别适合老人小孩食用。这三种食材的碰撞，不管是制作佐酒小食、宴席凉菜还是私房菜肴，都能绽放各自最独特的光彩。

糟味三鲜： 入秋就要神清气爽

主要原料：

毛豆荚 120 克、猪肚尖 150 克、基围虾 300 克。

调味料：

老大同糟泥、干桂花、盐、糖、味精、纯净水、古越龙山、川崎醉料。

制作方法：

首先，将毛豆荚和猪肚尖分别清洗处理后焯水备用。然后在水中放入葱姜料酒，加入猪肚蒸煮片刻后，将猪肚切成均匀大小备用。接着将基围虾清洗干净后，放入热水中煮熟，去壳改刀后备用。将调味料分成三份，每份都均匀搅拌调制成料汁，然后分别把处理好的毛豆荚、猪肚尖和基围虾放入料汁中浸泡入味。最后装盘，美味即成。

值得注意的是，三份主料必须在三个容器中分别进行糟制，防止串味，从而影响口味。



扫描二维码
看视频
效果更赞哦！



施道春

无锡泓历皇朝酒店
出品顾问

- 无锡市烹饪餐饮行业协会监事长
- 无锡总厨联盟俱乐部顾问
- 中国资深烹任大师
- 国家烹饪大赛考评员
- 无锡烹饪技能考评委考评员

每周优享

特价？打折？
看这里！



主理人：金玉

聚丰园

- 10-12 人金秋尊享欢聚宴，原价 2215 元/份，
限时优惠价 999 元/份
- 10-12 人聚丰园超值宴，原价 1815 元/份，
限时优惠价 900 元/份
- 5-6 人聚丰园经济实惠餐，原价 565 元/份，
限时优惠价 268 元/份

翠山花园酒店（青山店）

- 尊享 12-15 人套餐，原价 3964 元/份，
限时优惠价 2299 元/份
- 尽享 10 人套餐，原价 2834 元/份，
限时优惠价 1699 元/份
- 乐享 10 人套餐，原价 2422 元/份，
限时优惠价 1388 元/份
- 爆款 5-6 人套餐，原价 1552 元/份，
限时优惠价 788 元/份

无锡太湖华邑酒店

- 8-10 人豪华套餐，原价 2636 元/份，
限时优惠价 2088 元/份
- 4-6 人实惠套餐，原价 962 元/份，
限时优惠价 688 元/份