

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

为什么无锡“面祖宗”多？

用筷子抄起，轻轻吹口气，“吸溜”一声嚼进嘴里。在中国，面条至少有千年历史，人们对面条的喜爱也可以说是到了无以复加的地步，无论南北，几乎每个地域都有自己的特色面条。爱吃的无锡人当然也不例外。

扫描
二维码
看更多详情

一碗面，唤醒一天的活力

无锡人的早晨，是从一碗面开始的。转眼已经是呵气成雾的冬天了，一口热腾腾的汤面能瞬间解开气温设下的“封印”，唤醒一天的活力。

小晚从小就爱吃面，记得小时候，偶尔家人上班忙碌没时间做晚饭，爸爸下班后就会去家附近的小面馆打包一碗面回来，先让我吃饱肚子。早上起床也会带小晚去吃早面，然后再送我去学校。

小孩子都喜欢赖床，小晚也一样，到了冬天更甚，但每到家人告诉小晚今天会带我去外面吃一碗面时，小晚的起床速度就会发生质的飞跃。无锡的三九寒冬还是很冷的。这时候

大家一起挤在面馆里，围着一张不大的桌子吃面。虽然只是一碗最简单的三鲜浇头汤面，但小晚觉得特别温暖、满足。

小时候每到寒假，小晚都会去爷爷奶奶家小住。爷爷很喜欢带着我和姐姐一大早骑自行车赶到一家老店吃“头汤面”。到店门口时天刚蒙蒙亮，虽然时间很早，但来吃面的人可不少。爷爷有很多吃面时认识的好友，大家偶尔吃面时相遇，天南海北地聊，我和姐姐就坐在一旁，听得云里雾里，每每回想起来，小晚都觉得很幸福。大约是从小到大家人和生活的熏陶，无锡人爱面真的不用问原由。

面馆大赏

如果说家庭的熏陶、城市的培育让无锡人的生活从小就与面不可分割，长大后的无锡人依旧对面初心不改，大约是因为无锡的面实在好吃。如今走在无锡的街头，虽然各色餐饮店花样繁多，但面馆们的地位依旧屹立不倒。从拱北楼、楼上楼等老字号，到十面春风、面不改色这类的网红面馆，无锡人可以说是将面条做到家了。今天，小晚就来谈一谈自己爱去的那些面馆。



新万鑫银丝面馆，很多朋友都推荐的一家面馆，因面条爽滑，味道鲜美，在无锡众多面馆中脱颖而出。新万鑫的汤底有个特点就是不加鳊骨，因为新万鑫的面汤以“清”为特色，而鳊骨会使汤底发黑。猪骨、老母鸡、肉皮入汤前必须焯水，熬汤时一定要文火慢煮，生姜不能多放，以免遮了汤底的天然鲜香。鸡汤银丝面是这里的招牌，汤鲜面爽滑，而且量很大，小晚和朋友去只要点一碗面就够了。

井梅故里酥面馆，一家因排骨酥面而出名的酥面馆，收获了无数食客的喜爱。除此以外，他们家的招牌系列里也出现了不少网红爆款。蟹粉面是很多人来的必点款，筋道的手打鸡蛋面，新鲜的原料食材，选用肥美的太湖母蟹，据说三只母蟹仅能得到三两蟹粉。吃之前一定要拌好，不然容易味道不均匀。吃完面可以再再来一份小圆子，解腻又幸福。

楼上楼面馆，无锡面馆的老字号了，味道当然没得说。很多老无锡人早上都会来这吃碗姜丝面，之前在小娄巷的店一开，小晚就去吃了好几次。现在的楼上楼面馆地理位置好，装修得也很典雅，让人感觉身处其中吃碗面是件很舒适的事。鱼汤面，汤底是奶白色的，喝起来很鲜，鱼片很嫩，面也挺有嚼劲，寒冷的冬天来碗这样的鱼汤面可以说刚刚好。

十面春风，春风十里，不如十面春风。十面春风的面款式多，浇头也多，第一次看菜单的时候小晚险些挑花眼。他们家的面条劲道，不黏牙，不夹生，爽弹可口，即使是牙口不好的老人、小孩也可以轻松咬动。用大骨熬制4小时而成的面汤，分为红汤和白汤，适合不同口味人群。小晚最喜欢他们家的响油鳊糊面，以新鲜鳊

鱼为原料，放入佐料，爆炒而成浇头，鳊丝皮弹、肉嫩滑十足，浓油赤酱，鲜甜可口。

拱北楼，拱北楼面馆创办于1863年，距今有150多年的历史了，很多人来这吃面，是为了重温儿时的记忆。拱北老式面汤白味鲜，表面油很厚，小晚的面上来之后放了好一会儿才开始吃，面吃起来很软烂，但一点都不黏糊。

过福来，同样也是一家老字号，是不少老无锡人的心头好，但是你知道吗？作为一家本帮菜馆的同时，过福来也是一家优秀的面馆呢。虾仁干贝面，浇头是现炒的，是小晚爱吃的甜口，但又不会腻，面汤上撒着碧绿的葱花，单独喝上一口面汤，也是很鲜美，清爽而不清淡，面条有韧劲又清爽。

功德林，功德林的一天，是从清晨那碗热腾腾的素浇面开始的。做了几十年的师傅每天都要下几百碗。功德林后厨的高汤每天5点就开始煮，淡酱色的汤头光洁油亮，还飘着芝麻，面浸在汤里格外精细。浇头是提前烧好的，放在一旁的橱柜里，荷包蛋、笋干、木耳、素鸡等等都有。一碗面端上来，汤里撒着绿油油的香菜，配上可口的浇头，让人食指大动。当然啦，还可以加上姜丝和酱碟，一起吃最灵。

夏联福记面馆，也是无锡面祖宗们经常光顾的老店了。这里从面条到汤底都是自家制作，保证了面的品质。面条每天制作两次，一斤面加2两多的鸡蛋，除了少许的碱和盐，其余一概不放，新鲜健康。每天早上吃面的人都好多，满座时得等上好一会儿。清澈的白汤细面，撒上葱花，看着就清爽。百叶豆芽，软糯脆爽，再来碟细薄姜丝，放点糖醋拌一拌，合着面条一起吃点，还可以驱寒。

(张颖)

无锡的面

无锡的面，不是拉面，不是宽面，而是细面。无锡的面条口感细软且滑，煮出来丝毫不烂，即使面吃得慢，依旧汤是汤，面是面。无锡面的极致，是银丝面，一根根细如发丝，煮面时用鸡汤，面条吸满汤汁，软而不烂。

在卜岩面馆的《锡城面文化考》里就重点细分了阳春面的七种做法。即立直、断生、健面、透面、软熟、锅里烂、板上烂七种。针对不同食客，有不同的做法。通常，人们点面时，会顺便说一下面的做法要求，立

直、断生、健面、烂面、软熟等。断生是生面进锅便捞起，一口将面咬断面芯子还是生的感觉。透面则是将面煮熟透，非但熟透还要软。

无锡人吃面，面浇头必不可少，可以按喜好选择各种浇头，这也是吃面的乐趣之一。小晚最喜欢的就是三鲜面和鳊丝面。与其他地方面馆不同的是，同样的现炒浇头，无锡的面浇头调味基调是浓油赤酱，入口觉甜，咀嚼几下后，又会有鲜味冒出来。

