

爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。春节即将到来，不负2020年的辛苦，期盼2021年的美好，新年伊始，必须用美食犒劳自己。美食就像生活，酸甜苦辣各有滋味。有人说要用一辈子去尝尽人间的酸甜苦辣，但是一辈子太长了。在无锡，吃遍下面这些美食就相当于尝遍了酸甜苦辣。



过年啦！ 在锡吃遍大江南北美味佳肴

深入心坎的

甜

有鱼米之乡美称的无锡自古以来美食就非常之多，不同的口味也相当多，其中以甜最为知名。

正值新春佳节，爆鱼是无锡人年夜饭菜单中必不可少的。此爆鱼非彼鲍鱼，大多是用青鱼油炸而成。吃起来香香甜甜叫人喜欢。爆鱼不但好吃，还有“年年有余”的好寓意。

烧甩水是一道深受人们喜爱的无锡地方名菜，甩水是指鱼尾，一般选用青鱼，因为青鱼尾肉脂丰腴，富含磷脂，制成后又香又肥还不油腻，吃起来有滋有味。

寓意新一年红红火火的红烧肉也是年夜饭桌上的必备菜，作为无锡传统名菜，无锡人饭桌上的红烧肉除了浓油赤酱外，还有一个规律就是“咸鱼淡肉”，这是为了充分体现肉的滋味。精心烹饪而成的红烧肉红亮如琥珀，入口即化。



面筋和豆腐也是无锡食材中地方特色原材料的代表，从四喜面筋到什锦面筋都是无锡人常见的家常菜，随着菜肴风味的融合与影响，现在四喜面筋的口感已经由以往的高甜演变成甜咸适中，也更适合越来越多新无锡人的口味。

镜箱豆腐，曾有“肉为金，虾为玉，金镶白玉箱”的赞誉。选用小箱豆腐煎至象牙色，掏空豆腐内部，填

入肉末、虾仁、香菇等混合而成的馅料，豆腐上再摆放一颗虾仁，吃起来既鲜嫩，又爽口。

无锡人过年家家户户都会准备八宝饭，这也是最受孩子喜爱的一道甜品。寓意着团团圆圆、四平八稳、八宝汇聚，吃起来甜甜糯糯，像极了过年时的心情。这些“甜蜜蜜”的美食想要吃到也很容易，在无锡很多老字号、饭店都可以找到！

让人胃口大开的

酸

说到酸，那不能不提无锡的酸辣汤。酸辣汤在无锡人心中有着无法撼动的地位，很多人都是从小喝到大的，哪怕长大后离开了无锡，喝上一口总能觉得又回到了家乡。

牛肉酸辣汤，一般配料会有笋干、木耳、油面筋、百叶丝、牛肉等，吃之前先把配料充分搅匀，随着勺子在碗中转动，香气扑鼻。舀上一勺，吸溜一口，满满都是料，酸酸辣辣特别开胃。“风雷酸辣汤”“二中酸辣汤”“毛华美食”等店铺的酸辣汤都比较受欢迎。



红红火火的

辣

很多人觉得南方人不太能吃辣，但其实现在在无锡不少年轻人都非常喜欢吃辣，各种川渝火锅、川菜馆在无锡开得分生水起。

其实，四川火锅与重庆火锅是两个“派系”。吃火锅最重要的就是底料，四川火锅的底料用的是植物油等，还会添加一些香料，锅底的选择性较多；重庆火锅的底料则多是用牛油，再加入姜片、花椒等调料。在口味方面，重庆火锅较四川火锅辣得更浓烈一些。重庆人吃火锅的蘸料一般喜欢只用香油和蒜泥，简单干脆。而四川火锅的蘸料样式会丰富些，芝麻酱、香菜、辣椒、花生碎、海鲜酱油等基本都有。

在气温还不高的初春，与家人、朋友围坐在一起，点上一锅又热又辣的火锅，辣椒深深地浸入到牛肉里，吃上一口，辣味从内到外层叠而出，一个字“爽”！在南方，重庆火锅和四川火锅的界限不是特别清晰，



“春熙弄”“牵肠挂肚”“宽窄巷子”“电台巷”等火锅店都是在无锡比较火爆的川渝火锅。

钵钵鸡，火红的辣油让一盆菜看着让人食欲大增，但其实无锡不少店里的钵钵鸡都是微辣，鸡肉嫩滑，芝麻提香。辣子鸡，鸡肉干煸后脆得彻底又干香。干锅牛蛙也是很多川菜店里的招牌，一道好的干锅牛蛙一定要入口鲜嫩，辣味慢慢涌现，层次感鲜明。如果想吃川菜，那“辛香汇”“五斗橱”“椒色”“醉渝味”等都是位于市中心的热门川菜店。

清热解毒的

苦

苦是很多人觉得难以接受的味道，小时候对苦的认知最多的就是生病时吃药的苦味，对名字里带苦的苦瓜更是敬而远之。但，苦也是五味之一。

据了解，苦味的食物具有清热解毒的效果，而苦瓜是典型的苦味食物。在中医理论中，苦瓜的根、藤、叶及果实味苦性寒，具有清热、解毒、明目的功效。《辞海》说苦瓜“未熟嫩果作蔬菜，成熟果瓤可生食”。对于苦瓜，可以各取所需，愿吃皮的吃皮，愿吃瓤的吃瓤。挑选苦瓜时，一般选择颜色较深的，这种苦瓜苦味会重一些。最简单的吃法就是凉拌，洗净切片，用开水焯一下，捞出装盘，加入蒜末、姜丝、辣椒丝、植物油搅拌均匀即可。虽然味道苦，但苦瓜有促进肠胃消化等作用。吃苦瓜时也要注意，脾胃虚人群不宜过多食用。

当然了，小晚还是更喜欢酸酸辣辣的相关菜肴，毕竟新年到了，大家都要红红火火，顺顺利利！

酸菜鱼同样很得无锡人的喜爱，一般都是现捞现杀现做的，新鲜的鱼肉被片成2毫米左右的厚度，看上去晶莹剔透。洗净、放料、腌渍，然后下入沸腾的锅里，迅速盛起，再撒上辣椒，泼一勺滚烫的热油，滋滋作响，香气扑鼻而来。雪白的鱼肉浸泡在金色的汤底中，光是看着就让人胃口大开。夹起一筷尝尝，每一口鱼肉都鲜嫩爽滑。

如果待在家中无聊，还可以尝试制作一下东北酸菜，据小晚的东北朋友介绍，酸菜在东北基本是家家户户冬日必备美食。清淡爽口，可以搭粥，也可以做成酸菜饺子、酸菜排骨等美食。老一辈人制作时喜欢先用开水烫白菜，晾干，用盐抹好，再一棵棵地在大缸内码放好，缸口处用黄泥封好，腌制20至30天就可以完成发酵开吃了。如果住在城市里家中没有位置放大缸或坛子，用大一点的玻璃保鲜盒也是一样的。（禾一）