

晚风·龙光塔

曹张里的烟火气

| 王洁平 文 |

曹张新村,前身是无锡郊区扬名乡的一片菜地。20世纪80年代,一个不大不小的新村在这里树起。我曾在曹张新村住过几年,记得新村里有条曹张街,街旁有个小菜场;早晨,喜欢拎个篮子到菜场里逛逛,回家时带上两副大饼油条或两个鸡子大饼,丰盈的早餐;骑车上班去,已是满满元气。

也不知哪一天,人们把曹张街叫成了“曹张里”。“里”,即人们生活栖居的地方也。无锡人喜欢用“里”来称呼生活着的里弄、街坊和社区,如“夹城里”“尤渡里”“盛岸里”“叙康里”……颇有一种归属的寓意;“窝里”、家里、乡愁里。

走进曹张里,老新村改造,已是变了模样。不变的是路旁两排法国梧桐树情深依依,守望着这里的烟火气。

围墙上那些壁画,彩绘着“曹张里”的故事,一下子把人带进了过去的时光里。梧桐树下,那些开了二三十年的小店店名是那么熟悉。初冬晨曦里,阿娟馄饨店里已经人头济济。阿娟馄饨从1991年开业到现在已经有30个年头,早有不小的名气。店里营业时间是早晨六点半到晚上六点半,从开门就客似云来,随时都是满座。很多人从小时候吃到现在,已是中年。不少年轻人和外地游客则是开着小车、打个飞的赶来“打卡”这碗馄饨。馄饨,在无锡百姓生活里是最寻常不过的小吃;而人们对阿娟馄饨如此心仪,也许是为了那用大骨头熬的汤底,青睐那永远一两8元10只的鲜肉馅馄饨;欢喜那碗猪油酱油加点白糖的拌馄饨吧。道地的无锡“味道”,“味道”里包蕴着一份寻常生活的惬意。

无锡人的早晨大都是从一碗早面开启。提及吃面,朋友们都会推荐曹张里的老面馆。店面全称是“曹张饮食店老面馆”,店面不大,五张餐桌,坐得有点拥挤。早面,可是无锡人的心头好,锡城的街头、小巷里,到处都有的面馆里,总是坐满了“面祖宗”(无锡地方对于嗜面人的昵称),而且会从面汤、面身、面浇头三方面去考究“道地不道地”。曹张老面馆就是坚守着“三讲究”:面汤,一定是用整鸡、猪骨、鳊鱼骨等文火熬制的高汤;面身,一定是多搅揉了几回,在面机上多轧了几遍,与舌尖接触时明显感觉到一种劲道、亲密;面浇头,花色品种也是多了去,而且总有一款是“面祖宗”们的欢喜。只见食客们,有的点了一碗白汤面,加上一盘雪菜肉丝浇头;有的点了一碗拌面,一份三鲜,边吃着边赞个不已;有人则来了兴致,点上一碗白汤面,再加一个“蹄膀圆盅”,炒上一碟鸡蛋,可称标配矣。“一碗拌面加姜丝”“两碗红汤两圆盅”……店门口那店家老孔的吆喝声听上去格外亲切;门口还有不少人在等着翻台;有的等不及,干脆就在门口小凳子上,就一碗拌面一碗汤,几分钟完美;嘴一抹,齿颊留香;踩上电瓶车,淹没在上班族的车流里。

包子,无锡人早餐里的“主角”。熙盛源、王兴记、超王记的小笼包;鸿运大包、龙凤大包和功德林素包……一只包子都在无锡人念念不忘的情结里。在曹张里,那只包子叫“园园”,常红好名气。梧桐树下包子店门口总是排起长长的队伍;包子出笼了,热气腾腾里“圆圆”的包子好讨人欢喜;人们总是十几个几十个一买,大包“小包”,满载归去。牛的是,圆圆包子铺只做三种馅:肉包、菜包、豆

沙包;把一份专致和“用心”包进了馅里。特别是那菜包,人人都说“好吃”“道地”。

吃过早面,带点小菜回家去。小菜场里,人头攒动,讨价还价,买个称心如意;水产店里,鱼虾在盆里欢蹦乱跳,螃蟹在兜里吐沫私语;鲜肉店里,“帮我斩两斤草排”“我要这块五花肉”,吴依软语和着斩肉、剁块、报价、扫码的声音,犹如市井生活里的交响曲。而那网红的“阿三百叶”小店里,总有络绎不绝的人们光顾和牢记。

小街不宽的曹张里,总是人流、车流,川流不息;只因它是“无锡小吃里”。曹张手推馄饨、曹张鸡子大饼、华丰汤圆、阳山糕团、大饼油条、手撕面包、生煎包子;还有豆浆、锅贴、发糕、水饺、葱油饼、酸辣汤……不到八百米长的“曹张里”竟藏了几乎“吃遍无锡”的美味小吃。只要你想吃,总

有一款在这里。而每一口都是儿时的回忆,每一道都是无锡的味道。怪不得,许多人说:走进曹张里,就像回到了“姆妈窝里”。

傍晚时分,曹张里又“闹猛”起来。民记茶餐厅、小顾藏书羊肉店、小伟百姓馆里,已是“吃货”盈门;或是举家小酌,或老友小聚,或相约邻里,点上几道经典的“锡帮菜”,添上一盘花生米,无锡老酒“咪咪”,笑声荡漾在灯火阑珊里。而重庆老火锅,小龙虾,“麻得跳”……则成了年轻人“种草”的打卡地。一轮弯月挂上梧桐树梢头,直到夜宵休市,曹张里回到了她的静谧,人们渐渐地进入梦乡里。

“望得见山,看得见水,记得住乡愁”,城市更新里,留住曹张里这般烟火气,着实让人欢喜。烟火气里,延续着市井生活的印迹,蕴含着百姓生活的惬意。



好食品 共见证 2021“太湖论健”功能食品研发成果招募百名见证官

12月,我们即将线上线下同步开启2021“太湖论健”功能食品研发成果暨孝仁堂·江南大学联合研发中心揭牌活动。即日起,“孝仁堂功能性食品见证官”开始招募。

大健康大发展: 健康、功能性食品逐渐受到市民追捧

随着健康饮食观念的深入人心,食品健康与功能化已经成为世界食品制造行业的大势所趋。在这个过程中,中国的功能性食品经历了从药品向食品的转变、从特定人群服用向广大人群服用扩散、从目的性向日常化

发展的轨迹。功能性食品逐渐受到大众的追捧。

功能性食品是一个特定的食品种类。它具有调节人体功能的作用,但不以治疗疾病为目的,适用于特定人群食用。它的范围包括:增强人体体质(增强

免疫能力,激活淋巴系统等)的食品;恢复健康(控制胆固醇、防止血小板凝集、调节造血功能等)的食品;调节身体节律(神经中枢、神经末梢、摄取与吸收功能等)的食品和延缓衰老的食品。(搜索于百度词条)

“治未病”工程: 功能性食品的“逐梦”路

《中国食物与营养发展纲要(2014—2020)》提出,加强营养健康产业迅速发展,构建“大健康”格局。立足于“治未病”工程,具有营

养功能和调节生理活动功能的功能性食品将成为健康产业新的发展趋势,在未来一个时期将走进千家万户,走进一日三餐。居民健康

意识逐渐提高,具有营养功能和调节生理活动功能的功能性食品将成为健康产业新的发展趋势,未来将全面进入中国家庭。

招募见证官: 共赴功能食品研发交流 共建大健康生态

此次研发交流会以共建功能性食品大健康生态为目的,将邀请江南大学的专家学者、业内多位知名专家、优秀企业展开精彩对话:国内功能

性食品行业新趋势,功能性食品创新及行业未来发展方向,中国功能性食品如何实现弯道超车,在当前形势下,如何从科技研发到政策申报打造共创、

共建、共赢的产业生态,不断推动“健康中国”政策的进一步落地等进行探讨。交流会致力为国民健康提供更多的健康饮食选择。

我们缺少一个你,来见证这场盛宴!

我们期待更多人见证好食品,更多人关爱自己。

如何报名“孝仁堂功能性食品见证官”,您要满足:

年龄 60 周岁以上本地市民,携个人有效证件到“孝仁堂”门店报名即可。

成为“孝仁堂功能性食品见证官”,您将获得“功能性食品体验包”:

1、富硒鸡蛋一份/12枚
2、生命源水一桶/4.5升
3、富硒大米一袋/5斤装
4、富硒石榴酒一瓶/720毫升
5、富硒瓜果蔬菜包一份/5斤

(过往福利已领取者不可领取,礼包由工作人员发放)



参与活动 凭证领取
本次产品由孝仁堂独家提供

领取细则及方式:
领取时间: 周一至周日 8:00—17:00
领取热线: 0510—82835969
领取地址: 梁溪区北大街街道中山路688—2号孝仁堂(海王星辰药店旁边)
乘车路线: 乘90、81、65、85、509、60、83、96、57、29、33、207、52、71、79、609、635、602支线、610、79区、25支到莲蓉桥站下车向南50米即到(孝仁堂)
地铁: 乘地铁1号线到胜利门站下车,沿中山路走760米(莲蓉桥方向)即到(孝仁堂)

“我也想去!”:如何成为“孝仁堂功能性食品见证官”

广告