

玉祁玉爪蟹



一帆风顺多宝鱼

看城市袅袅炊烟，“江小晚”旨在为市民提供有用的本地美食指南和有趣的餐饮互动服务。通过走访探店，挖掘锡城美食市场，全媒体推送相约“一期一烩”，展示餐饮动态，提供消费指南。无锡自古以来就是鱼米之乡，优越的地理环境，一年四季盛产各种瓜果特产，也有尝不尽的美食。这一年来，“家乡有好物”专栏踏遍无锡角落，只为寻找那一口令味蕾怦然心动的美好。

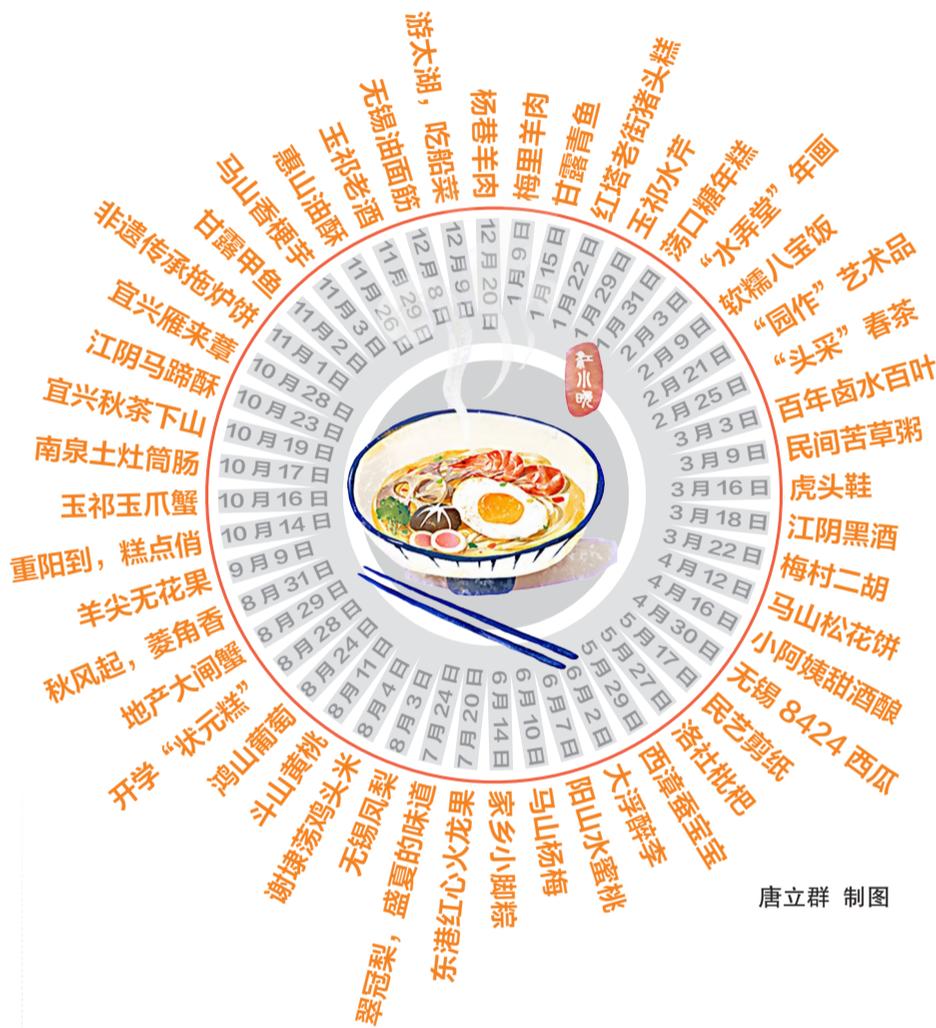
小晚 舌尖上的四季 带您品家乡好物

春

“雨水”刚过，草地转绿、暖风轻柔，又是一年好春色。掩映在青山秀水里的无锡茶园已然春色满坡，无数茶客们心心念念的本地明前新绿茶也陆续迎来了头茬采摘。随着无锡毫茶、碧螺春以及宜兴雪芽等早春名优绿茶品种陆续开采上市，无锡人的舌尖也被这浸润着江南春色蓬勃朝气的一杯鲜爽茶汤唤醒。芝麻为馅，和粉作团，再裹上一两难求的松花粉，为春而生的时令点心“松花饼”是马山人记忆中的儿时味道。轻轻咬上一口，浅黄软糯，扑腾而起的松花清香充满鼻腔与口腔，再配上芝麻的甜度，瞬间碰撞出了温婉甜美的江南暮春。一道“一帆风顺”寄托人们对整年的美好期许。主料取用多宝鱼，辅以芦笋和百合，鱼骨炸成船帆型，既养眼又易食，开启全年的好运和顺遂。

秋

秋风一起，香了菱角，肥了蟹脚。菱塘里，翠绿的菱叶铺满水面，清幽的菱角香随着微风轻轻飘散开，采菱人坐在菱桶里灵活地穿行在水中，采下的菱角既能生吃，也能做菜，营养丰富。刚过中秋，玉祁“三珍”之一的“玉爪蟹”新鲜上市。色如青玉，身洁蟹壮，爪洁如玉，膏腴盈满，引来如雪花般的订单。秋天是茭白的季节。鲜茭白去头去尾清水烧沸后再入冰水冷却，沥干水分后加入精盐、葱油、味精等调味，之后把茭白片卷成小圈，最后用勺子慢慢淋入黑松露酱，花草点缀成菜。它黑白兼容，“盘饰”多样，入口悠香、回味无穷清甜。



冬

立冬将至，锡城的空气被桂花熏染得香香甜甜。虽然今年的桂花开得有些迟，却正好与一味刚刚成熟的美食不期而遇——正值马山香梗芋上市，一碗桂花糖芋头可是吃货们秋冬的“标配”。再来上一碗鲜而不膻、浓香醇郁的羊肉汤，足以抵御一波强寒潮的“魔法攻击”。随着年关将近，年菜也要备起来了，肉质鲜嫩有弹性、回味清香的甘露青鱼，腊香味浓、口感咸鲜的宜兴猪头糕，“茎白如银味清香”的无锡非遗玉祁水芹，清淡甜糯、寓意“年年高升”的年糕，再来一碗软糯甜香、真材实料的八宝饭，喝一杯色泽鲜亮、醇厚馥郁的玉祁双套酒，满满的幸福感。没有比过年更隆重的事了，全家福这道传统年菜必须上桌。多达十几种的食材里，海味食材以干鱿鱼、干虾米、新鲜的基围虾、新鲜鲑鱼为主，肉类食材包括腊肠、猪皮、鸡胗、瘦肉，菜类包括干货冬菇、腐竹、木耳以及荷兰豆等，干果类主要有花生和腰果。它不仅代表一年的丰收和富足，更企盼“全家有福”，其意义不言而喻。
(晚报记者 潘凡 天易)

夏

夏季是无锡人最幸福的时节，瓜果次第成熟。金黄圆润、肉厚味甘的枇杷熟了，遍布大浮的大小果园溢出醉李的香气。“初凝一颗值千金”的杨梅驱散了盛夏的溽热沉闷，个大、皮薄、汁甜的水蜜桃也是大家每年夏天最大的念想，还有火龙果、凤梨、黄桃、无花果等引进培育的水果，为夏季果品市场增添了新选择。
一碗滑爽柔软、劲足汤纯的老式



洛社枇杷

面则给夏日带来十足清凉。在保留无锡老式面传统特点的同时，精选散养老母鸡、带皮猪肘子、肉骨及火腿，配以鱼圆、鸡肉丝、青虾仁、香菇、茭白、有机菜心、毛豆子等“十样锦”，6小时精工熬制，成就这道中国金牌非遗美食。



春茶制作



老式面