

朱迅、杨超越在锡饱口福 这些无锡名点,你馋了吗?

太湖美音乐会“美”上热搜,朱迅和杨超越口中的无锡美食馋煞人。她们在无锡大饱口福,无锡名点也没少吃。无锡自古富庶,名点更是双手不可数尽,此次就来深扒下这些“锡货”。

“太奶”级名点历史悠久

最近,不少国货在各平台上积极营业,“炸”出了不少太奶级别的老品牌。在无锡,也有一批“太奶”级名点深入人心。首先当推小笼馒头。清同治二年(1863年),拱北楼面馆经营传统鲜肉馒头,当时酵面已改用紧酵,馅心里拌入鲜肉皮冻,故成品有卤。民国24年,皇亭里的祝三大馒头摊主,因摊基所限,改用小笼蒸制,民国28年王兴记馄饨店亦蒸制小笼馒头。它以皮薄卤多而誉遍沪、宁、杭一带,是传统名点,也是特色小吃,具有夹起不破皮,翻身不漏底,一吮满口卤,味鲜不油腻等特色。馒头紧酵皮薄,馅多卤足,鲜嫩味香。秋冬时,馅心中加入熬熟的蟹黄油,即为著名的“蟹粉小笼”,食时鲜美可口。

对于无锡人来说,没有一碗三鲜馄饨相伴的小笼馒头是不完整的。它俩主打一个“不离不弃”,共同度过了百年时光。民国13年,无锡始有手摇面机。王兴记馄饨店首先购置使用,改手推皮子为机轧皮子,并改进馅心和汤料。1965年用鲜肉、开洋、鸡蛋、榨菜末为馅,称之为三鲜馄饨。后传至上海、盐城、石家庄等地。据说这种做法起源于锡山市东亭乡民间。无锡的三鲜馄饨实际上全部是一种馅——鲜肉开洋三鲜。开洋,就是淡水虾米干。以鲜肉、开洋、榨菜制成馅心,以肉骨头吊汤,豆腐干丝、蛋皮丝为佐料,故称“三鲜馄饨”。无锡的三鲜馄饨一直到清朝都是用的手推皮子,手推皮子因为薄厚均匀、透而有韧劲、光滑,下锅不烂。

惠山油酥原名重油烧饼,别名金刚肚脐,是江苏无锡传统名吃,无锡惠山特色小吃。相传它是元末明初惠山脚下一些佛寺制作的素食,距今已有600多年历史。

惠山油酥一直保留到现在,越发受到无锡以及周边地区人们的喜爱。惠山油酥以桃肉、青梅子、糖瓜条、桔皮、糖、素油等10多种原料作馅,用精面粉和芝麻作皮,具有香、甜、酥、松的风味。

作为“无锡三宝”之一的清水油面筋,生产始于清乾隆年间,至今已有260多年历史,属于无锡三大特产之一。这种传统油炸面食色泽金黄,表面光滑,味香性脆,吃起来鲜美可口,含有很高的维生素与蛋白质。尤其是在油面筋中塞进肉糜制成的肉酿面筋,经得起久煮,不破不碎,口味极佳。油面筋吃法多样,既可加在各种素食中,也能与各种肉类配伍,炒、



烧、煮汤均可。

酒酿圆子在无锡也有百年历史。它选用上等白糯米粉用热水拌和搓揉,切成方块,用匾筛成大小似棉子的小圆子。另将酒酿捣碎和白糖一起放入碗中,将煮熟的圆子连汤盛于碗中即成。酒酿圆子软糯香甜,是老少皆宜的可口小吃。

爆款级名点积极营业

还有些名点在历史传承上没有那么资深,但由于美味和众多经营者的积极营业,始终“横扫”无锡小吃界。玉兰饼就是个中翘楚。以“毛华”为代表的锡城玉兰饼店铺,不少已是游客到锡的打卡之地。玉兰饼的传承也是有说法的。据说在清道光三十年,城中迎迓亭孙记糕团店采用民间玉兰花瓣做面拖饼的方法,将玉兰花瓣焯水后剁碎,拌料作为馅心,外包米粉油煎而成。因正值玉兰花开时节,而得名玉兰饼。后馅心品种增加鲜肉、菜猪油、玫瑰、豆沙、芝麻等。玉兰饼做时选用糯米粉加开水糅合小块,做成饼坯,包入菜猪油、豆沙、鲜肉、玫瑰、芝麻等馅心,放入平底锅用油煎烙,呈金黄色。品质以外皮香脆、内壳软糯、甜咸适口、香味诱人为好。肉馅要事先拌好佐料,包在糯米和成的面里,然后下锅煎。煎好后的玉兰饼色泽诱人,外脆里香,江南一带的人常用来当早餐和豆浆一起食用,色泽金黄,外皮酥脆,馅心软糯。

中秋节快到了,糖芋头也要迎来它一年中最好的时节了。每年中秋节,四乡八镇的人都要烧糖芋头以贺喜庆,这个习惯一直沿袭到现在。无锡人喜欢选用马山产的上等芋头,去皮、洗净、放碱,烧至芋头呈

紫红色时再转为火焖,放入红糖和甜桂花,煮沸即成。具有芋芳酥烂、色泽鲜红,甜汤鲜洁、香味四溢等特点,是老少皆宜的应时小吃。

在80后生人的记忆中,梅花糕声名鹊起源于振新路菜场里的梅花糕摊贩生意兴隆。附近的居民但凡去买菜,都要带几只回家给孩子。看到这一赛道兴起,越来越多的学徒四处开店,前两年一度有网友把“正宗梅花糕”的词条捧上城市美食热搜,梅花糕的售价也水涨船高。作为无锡风味小吃,梅花糕源于明朝,发展到清朝时就成为江南地区最著名的传统特色糕类小吃。相传乾隆皇帝下江南时见其形如梅花,色泽诱人,故作品尝,入口甜而不腻、软脆适中、回味无穷,胜过宫廷御点,拍手称快。因其形如梅花,便赐名梅花糕,流传至今。此糕呈金黄色,形如梅花,松软可口,老少皆宜。

银丝面也是无锡地方传统面食小吃。它配料讲究,操作工序严格,在面粉中直接加入鸡蛋清,再用细齿面刀轧制成面条。因面条洁白如银,纤细如丝,故而得名。银丝面以“洁白如银、面细如丝、柔软清爽、汤鲜味美”而著称。如再加盖虾仁、肉丝,黄瓜丝则口味更佳。

这家主打“综合多元”却不得见

在所有的无锡名点小吃中,皇亭小吃无论是供应的产品还是名称由来,都是个特别的存在。

清咸丰、同治年间,崇安寺两次起火,大部分建筑焚毁,空地成为民间艺人卖艺场所,小吃摊、担亦逐渐增多。光绪元年,部分地区称“皇亭”。民国后,摊、担增多,形成小吃群,周围还逐渐增开一批菜馆、茶馆、面饭馆、浴室、杂货店等,崇安寺至此成为全无锡最集中的商业地区之一。到同名餐饮店开始营业,“皇亭小吃”既是店名,又泛指皇亭周边的小吃群。

至民国24年,崇安寺小吃有16种,摊担29个,其中有名的有王

阿梅的糖粥和糖芋头、陈士根的汤团、丁阿六的鸭血汤等。抗日战争胜利后,皇亭小吃继续发展,竞争激烈。在竞争中,各摊担特别注重质量和口味,有的还到苏州等地学做点心。至民国36年,皇亭小吃群中较著名的摊担品种有20多家。1949年,皇亭小吃品种共152种,主打一个“综合多元”,但无锡坊间已不见其踪影。

如今,皇亭小吃虽然不见身影,但它曾供应的那些点心小食,已四散在整个无锡城中发扬光大。而崇安寺附近的小吃店摊依然生意红火,继承了皇亭小吃的“吃魂”。 (天易)