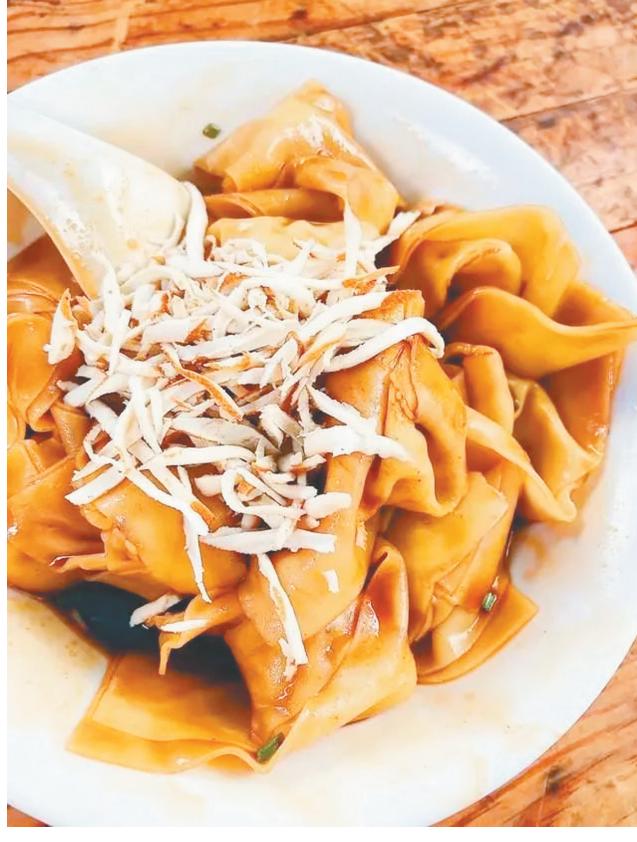




小笼包

无锡最出圈的美食有三样:小笼包、油面筋、酱排骨。说起美食,无锡小笼绝对是当之无愧的“排头兵”!这小笼包,肉馅儿里藏着两勺子的肉香,一勺子的糖甜,连那汤汁儿都是让人回味无穷的鲜甜味儿。一口咬下去,满嘴都是幸福的味道,让人忍不住想再来一笼!



无锡的美食之旅(一)



食记

责任编辑 张旭
投稿信箱 578678516@qq.com

馄饨

馄饨的种类繁多,五花八门。从馅料上分,有开洋馄饨、干拌馄饨、荠菜馄饨、虾肉馄饨等。开洋馄饨是以鲜美的虾肉为馅,口感鲜美滑嫩;干拌馄饨则是用特制的干拌酱汁拌匀,馅料香醇可口;荠菜馄饨则是以新鲜的荠菜为馅,清香爽口;虾肉馄饨则是以饱满的虾肉为主料,鲜美无比。此外,馄饨的形状也各异,有的呈元宝形,寓意财源广进;有的呈鱼形,寓意年年有余。在烹饪方法上,除了传统的水煮外,还有煎、炸等多种方式,口感各异。无论是早餐、午餐还是晚餐,一碗热腾腾的馄饨都能让人感到温馨和满足。



酸辣汤

哇塞,说到无锡的这道家常美味,简直让人欲罢不能!真的,好像没有什么连锁大品牌能与之媲美,最正宗的味道都藏在小巷子里的馆子里。



无锡早面

无锡人的早晨,总是伴随着一碗热气腾腾的早面开始。面条细滑,汤底清澈,每一口都让人感受到那份清爽与利落。这不仅仅是一道美食,更是一种生活的仪式感,仿佛只有吃上一碗这样的早面,才象征着元气满满的一天正式拉开序幕。

在无锡,早面的制作有着严格的要求。面条必须选用优质的小麦粉,经过多次揉捏和拉伸,最终形成细滑柔软的口感。而汤底则是用骨头熬制的高汤,清澈见底,味道醇厚。此外,早面的配菜也是十分讲究的,通常会有一些时令蔬菜、鸡蛋、肉丝等作为搭配,为整个早餐增添了丰富的营养。

除了美味之外,无锡人吃早面还注重“气”。这里的“气”指的是气氛和心情。在清晨的微风中,一家人围坐在桌前,一边品尝着热腾腾的早面,一边聊着家常,这种温馨与和谐的气氛让人倍感舒心。对于无锡人来说,吃早面不仅仅是填饱肚子,更是一种享受生活的方式。

冬日的温情糯米粑

庞步高

我的家乡是个山清水秀、丹桂飘香的小城。江南水乡温润的自然气候,滋养着人们安逸的生活。家乡是一个可以放慢脚步、放松心情的地方。家乡传统特色的小吃数不胜数,美味可口,风味独特。然而,有一道寻常的小吃,历经岁月的洗涤,依然鲜活于记忆的味蕾,令我一直念念不忘。那就是家乡的糯米粑。

糯米粑虽属于汤圆一类,但与汤圆不同的没有包馅,纯糯米粉制成。家乡的父老乡亲习惯把绿豆、海带丝和糯米粑组合在一起,做成一道独具风味的饮食。也有将薯线粉、腊肉与之配合,煮出一锅香气四溢的浓汤。在吃腻了以面条为主食的早晚餐后,吃上一碗糯米粑,无疑是让味蕾大开,比吃上山珍海味还要快乐。

母亲用传统手艺做的糯米粑,全家人围坐一起吃,其乐融融的场景让我倍感温馨和幸福。

小时候每年冬天小雪过后,母亲总会煮上一锅热气腾腾的糯米粑,说是吃过后整

个冬天都暖和和的。头天晚上,母亲将新鲜的糯米先用清水浸泡上4到5个小时,翌日早起,再用石磨磨成米浆。那时我七八岁,抢着去拉磨,母亲则一勺一勺地把泡好的糯米放入盆孔中,在磨盘的转动下,洁白的米浆顺着磨盘凹槽汨汨而下……

糯米浆磨好后,母亲用纱布滤干水分,直至呈黏稠状态,再反复揉搓使之成为不粘手的粉团,然后搓成桂圆样的丸子。搓丸子一般由妹妹跟母亲打下手。妹妹心灵手巧,搓出的丸子与母亲的一样。她们围坐在装糯米粉团的盆子旁,从粉团上揪下一小块,在两个掌心中搓得滚圆。那些搓好的丸子一个个洁白无瑕,一副珠圆玉润的样子。

糯米丸子搓好后,母亲在鼎锅里加上半锅水,放入红薯粉条与腊肉。煮上二十分钟,再把糯米丸子一股脑地倒入锅内,又煮上十几分钟。掀开锅盖,煮熟的糯米粑与腊肉芳香四溢,氤氲着从厨房一丝丝飘出来,浓香馋得人垂涎欲滴。

糯米丸子搓好后,母亲在鼎锅里加上半锅水,放入红薯粉条与腊肉。煮上二十分钟,再把糯米丸子一股脑地倒入锅内,又煮上十几分钟。掀开锅盖,煮熟的糯米粑与腊肉芳香四溢,氤氲着从厨房一丝丝飘出来,浓香馋得人垂涎欲滴。

父亲曾在一家食品厂上过班,小时候的腊月,他总会买来面粉饴糖,自制一些顶市酥。做好了,拿出一半左右分给左邻右舍和村里的亲戚,另外还送给一位行动不便的孤寡老奶奶。那时候,父亲掀起我的衣角,掀起一把温热的顶市酥,数八个或十个,吩咐我送到谁家谁家去。送到孤寡老奶奶家时,老奶奶说:“你爹真好,看得起我,每年都会给我酥糖吃,可是我又没有东西给你们。”说完,她拉着我的手,给我一个红包。

老奶奶的红包里装着两块钱,红纸用的是顶市酥的纸。我拿着两块钱的红包高高兴兴回家,却招来父亲一顿严厉的责骂,父亲让我把红包拿去还给了老奶奶。

在我的家乡祁门农村,正月初一才算过年。初一拂晓,放鞭炮开门迎春后,人们拿出准备了一冬的茶点摆放在八仙桌上,桌上央放着的,肯定是红艳艳的顶市酥,被其它

果盘众星捧月般簇拥着。在礼仪繁昌的徽州,客人到了,主人会先解开顶市酥让他们品尝。除了逢年过节,红白喜事也不能少了顶市酥,它代表着一种礼节,故民谚说:“拜年不带顶市酥,请君不要进厅堂。”

在我们的记忆中,顶市酥只在隆重的节庆日子里才会有,平时是难得见到的。现如今,人们生活条件好了,商店一年四季都有顶市酥出售,顶市酥制造技艺已被列为省级非物质文化遗产。老人们常挂在嘴边说的一句话是:“现在生活条件真好,天天都是过年。”

前不久,带父亲逛屯溪老街。父亲对沿街琳琅满目的商品不感兴趣,却盯着店门口的女服务生看。原来,服务生端着一个小盘子,免费给路过的游客试吃现做现卖的顶市酥。“你这酥糖火嫩了,进嘴有些凉。”服务生不服气,红着脸说:“我家顶市酥可是老街最好的顶市酥,是著名非遗传承人指导制造的。”父亲来了精神,与女孩争执,两人的互动惊动了店内的老板。老板听过父亲的话,牵着父亲的手,请他进店坐坐,还泡一壶上好的红茶招待,虚心向父亲请教熬糖技术,一时成为我们亲戚群里的佳话。

徽菜被世人广为称道,徽州诱人的美食不亚于它灿烂的文化,顶市酥是正月人们互相馈赠最多的礼物。一些乡镇常有自己独特的小吃名点,因规模生产顶市酥而名声在外的小镇不在少数。过年时候,普通人家备年货,多数去商店购买几盒顶市酥,方便又省事。有的人家不嫌麻烦,请师傅来家里做,或者自制。制作顶市酥,需选用上好的白玉

能吃的“红包”

谢光明

顶市酥,又叫酥糖、红纸包,是黄山市周边久负盛名的地方名点,始于宋代,流行明清。顶市酥形状酷似一个厚厚的大红包,包裹酥糖,剥开来,抓起成块,提起成带,内含饴糖不粘牙,不黏纸。松软酥甜的口感,老幼皆宜,是当地人过大年不可或缺的主要糕点之一,被誉为“能吃的红包”。

古徽州一府六县,包括现在江西婺源县和安徽池州市绩溪县均有顶市酥,原料大同小异,味道却有差别。同一个县,甚至同一个乡镇,不同师傅制作的顶市酥,口感各有千秋,这种差异主要来源于师傅的手艺和火候掌控能力。上好的顶市酥,不仅香味浓郁,且保质期长,年前制作的,到年后清明采茶季,仍不变质。

徽菜被世人广为称道,徽州诱人的美食不亚于它灿烂的文化,顶市酥是正月人们互相馈赠最多的礼物。一些乡镇常有自己独特的小吃名点,因规模生产顶市酥而名声在外的小镇不在少数。过年时候,普通人家备年货,多数去商店购买几盒顶市酥,方便又省事。有的人家不嫌麻烦,请师傅来家里做,或者自制。制作顶市酥,需选用上好的白玉

品味

责任编辑 柳再义
投稿信箱 jsgrb_liu@163.com

芝麻、纯正麦芽,以及熟面粉和红色食品纸。操作不难,手法娴熟的师傅,包出来的成品方方正正,又像一盒盒棱角分明的火柴,难的是火候,这不是网上搜搜资料就能学会的,需要跟着师傅反复练习。

父亲曾在一家食品厂上过班,小时候的腊月,他总会买来面粉饴糖,自制一些顶市酥。做好了,拿出一半左右分给左邻右舍和村里的亲戚,另外还送给一位行动不便的孤寡老奶奶。那时候,父亲掀起我的衣角,掀起一把温热的顶市酥,数八个或十个,吩咐我送到谁家谁家去。送到孤寡老奶奶家时,老奶奶说:“你爹真好,看得起我,每年都会给我酥糖吃,可是我又没有东西给你们。”说完,她拉着我的手,给我一个红包。

老奶奶的红包里装着两块钱,红纸用的是顶市酥的纸。我拿着两块钱的红包高高兴兴回家,却招来父亲一顿严厉的责骂,父亲让我把红包拿去还给了老奶奶。

在我的家乡祁门农村,正月初一才算过年。初一拂晓,放鞭炮开门迎春后,人们拿出准备了一冬的茶点摆放在八仙桌上,桌上央放着的,肯定是红艳艳的顶市酥,被其它

说起全中国最会生活的城市,无锡一定榜上有名。这座江南名城,以其独特的魅力,吸引了无数人前来探寻。

无锡,自古以来就不是兵家必争之地,因此这里的人们一直过着安逸的生活。这种氛围让无锡人养成了“小富即安”的生活态度,他们注重享受生活,追求内心的平静与满足。

对于无锡人来说,生活的最高诉求就是每天吃好喝好。他们深谙美食之道,善于将普通的食材变成美味佳肴。无锡菜以甜著称,这种甜并不是简单的甜腻,而是甜中带鲜,咸中带甜,让人回味无穷。这种独特的口味,正是无锡人对生活的独特理解的体现。



“白切”家乡味

甘婷

单位新来了一位同事,武汉人。由于他是新来,一天,与我聊起广西饮食,他很是好奇地笑道:“你们这怎么那么多白切菜?”我这才发现,确实如此,我们两广人颇爱吃白切,白切鸡、白切猪脚、白切柠檬鸭……由此可见,白切菜色品种繁多,早就占据了两广地区的半壁江山。

白切又称白斩,属两广菜系中的一个重要组成部分。据说,白切最早始于清代的民间酒店。一天,酒店的主人把鸡煮好后还没有来得及切就来了几位顾客,顾客们又累又饿,于是吩咐店主上菜,店主想要把鸡肉用配料煮好,可是顾客早已等不及,拿起水煮好的鸡肉就吃,就这样,白切鸡便传开了。

想要制作一只精致的白切鸡,其实并不简单:首先得把锅中水烧开,加入姜片、葱、料酒,随后手提鸡头,将鸡身浸入开水中汆烫片刻,提起控水。重复数次后再将整只鸡放入锅中,用小火将鸡煮熟,取出。接着,还得把熟鸡放入冰水中浸没冷激数分钟,这样吃起来鸡肉熟而不烂,皮爽脆有嚼劲,肉细而滑,肉丝间带着鲜美的汁水,原汁原味,清淡鲜美。如果另配一碟蘸料,用香菜、沙姜、生姜、芝麻油、酱油调和起来蘸着吃,那将会别有一番风味。

白切猪脚做起来程序可简单多了,将猪脚从中间切开去骨,再用竹片把猪脚夹成笔直形状,拿绳子捆起来,拉紧,放锅里煮,加入料酒、姜片去腥,煮熟后需放冰箱冷冻半小时后拿出切薄片。在猪脚冷冻的当儿可

以调配酱汁,酱汁一般用酱油、麻油、芝麻油、蒜蓉、胡椒粉、姜末、芥末和少量白醋等多种材料制作而成,这样的酱汁,酸、甜、辣的蒜味酱汁最适合猪脚,肥而不腻、清新爽口是白切猪脚的独特风味。

风味最为独特的要数白切柠檬鸭了。白切柠檬鸭可算是广西白切中的重口味:鸭肉水煮熟透,切成大小适宜的块状,将咸柠檬、酸藠头、酸姜、酸辣椒、山黄皮、酸木瓜、香菜等切碎蘸醋、酱油调成浓汁浇在肉上,一时间,酸香、辣味扑鼻,开胃极了。两广人吃白切菜,习惯用煮肉之后的汤来焖米饭,这样做熟的米饭滋润得很,且还飘着一股浓浓的肉香,吃起来可带劲儿了。小时候我常常这样一吃就是三大碗,惹得爸妈都笑嗔我是小吃货!

此外,在广西巴马一带,水灵山秀,长寿者多,当地流行吃白切香猪肉。这香猪是巴马瑶族自治县的特产,早已成为中国国家地理标志性的产品。其骨细皮酥,肉质嫩滑,肌肉鲜红,味美甘香,营养丰富,胜似山珍野味,素有“一家煮肉四邻香,七里之遥闻其味”之称。

记得2009年9月,我前往巴马一个小山村做支教,当地人文热情好客,争着抢着拉我到其家中做客。席间,一桌丰盛的菜肴摆在我面前,其中就有这白切香猪肉,而我独爱这道菜。当地的主人告诉我,白切香猪肉的做法主要是将猪肉水煮熟后切成透明薄片,再用花生末、鱼香草末、姜末、酱油和适量花生油拌匀做成酱蘸着吃也是别有风味。自那时吃过之后,至今我仍念念不忘。

白切,切的是原汁原味的食物,品的是原始的甘香,每一个吃着白切的两广人,心里无不装着一个故乡,那是自己永远也忘不了的根啊。

冬天里的青紫萝卜

逸翼

八十年代初,镇上的浴室旁边的摊子上,常有青萝卜、紫萝卜,还有甘蔗、荸荠卖,旁边会有台球摊子。洗过澡的时髦青年,一手拿着甘蔗,一手拿着台球杆,非常羡慕他们的潇洒。

一到星期天,我就盼望着舅舅带我到镇上洗澡,舅舅喜欢打台球,我在旁边看,他会买几片青、紫萝卜给我吃。摊子上摆放一些青萝卜、紫萝卜,青萝卜是绿色的,有淡绿色的还有深绿色的,我喜欢那种淡绿色中镶嵌乳白色的萝卜。紫萝卜外皮紫色,切开后从中心向四周有紫色的线条辐射开,紫线条中间颜色是淡紫的,感觉像一幅画。当时的萝卜切成片当成水果卖,也有款爷买整根萝卜的。舅舅给我买的萝卜,我一般拿起一片用舌头舔了又舔、闻了又闻,有点舍不得吃,然后才小口地咽下,已忘记萝卜带有点的辣味。

所以,现在我看到青紫萝卜就会生起一种特殊的情愫,那种贪婪地瞅着,期盼的眼神,欲吃兜里又无钱的尴尬,有种欲罢又不能的情怀,至于是什么味道已经不重要了。

前几天我去亲戚家,一大桌子菜,我已经记不清了,但腌制的一碗青、紫萝卜丝勾起我的回忆,青、紫萝卜切成细丝,用盐腌制一下,放在碗中放入作料,生抽、陈醋、麻油、橄榄油、花生酱再配上香菜搅拌,绿色、紫色的搭配,让人食欲大增,我吃得津津有味,儿子说这有什么好吃的,我说好吃,他不知道我吃的是情怀,是回忆,是温馨。

现在大多数水果店、蔬菜店里都有青、紫萝卜卖,已是寻常物了,不在稀罕,想吃随时就买得到。我偶尔也买来,亲手切丝腌制,炒上一盘,给餐桌上增加一道果蔬,当然是我吃得最多。