

无锡人自己的“苏式月饼”来了

昨天进入秋分，此后夜渐长、日渐短，天气慢慢转凉。在厚桥嵩山村北小桥，眼下正是热闹的时候，无锡人自己的“苏式月饼”——麦饼集中上市了。

集中上市

北小桥不到200米的街上，糕团店挨着糕团店。早些年这里有十几家做糕团的店面，是周边出了名的“糕团一条街”，来这边寻味的不仅有来自周边安镇、羊尖的“老饕”，还有外省市食客。后来乡村改造，部分店铺撤了出去，现在还剩五六家，大多是开了二三十年的老店。

沿着街由南往北走，右手边是糕团店和民居，左边是成片的稻田。秋分时节，稻穗已经沉甸甸垂下。街上好几家店都挂着“谈氏糕团”的招牌，是当地谈家兄弟各自开设的。走进其中的谈府之粢糕团，店内六位阿姨围着一张长桌热火朝天地制作麦饼：有人和面，有人制酥，有人调馅，一大盆面粉一小时便能用完，而这一盆可以做300多个麦饼。

长桌两旁，一名阿姨揪下一个面团，团好放在桌上；另一个阿姨接过、擀开，再重新卷起，接着由其他人加上酥、裹上馅，最后一按一压，一个饼就成型了。每个饼分量卡得很准，六十克左右。送入烤箱前，阿

姨还要在饼面划一道口子：“面团里有空气，不划，烘烤的时候会把皮撑破，饼就炸开了，不好看。”

无锡的麦饼不止一种，厚桥、鸿山一带做的是推酥麦饼。制作时一层面一层酥，刚出炉的麦饼掰开，酥皮簌簌往下掉。

关于麦饼的来历，相传可以追溯到泰伯奔吴时带来的圆饼。后人为纪念泰伯，每到秋天便会做一种圆饼，取名“吴酥麦饼”，也就是现在的推酥麦饼。又因做法、风味接近苏式月饼，不少网友称麦饼是无锡人自己的“苏式月饼”。



扫一扫
看视频



碳水狂欢

秋分前后，正是麦饼集中上市的时间。店家介绍，仅一家店，一天就要做三千多个，大多是老顾客提前订好的，包装好就一箱一箱发出去。

麦饼的馅料不复杂，咸口为椒盐，甜口是黑芝麻。咬上一口，甜咸香交织。店里的阿姨介绍，以前还有猪油馅，不过现在吃的人少了，店里也就做得少了。相比之下，月饼口味丰富得多——百果、豆沙、芝麻、肉松蛋黄、枣泥等等。

无锡有句俗语：“八月半，糖馅麦饼镬里烘。”说的是每年临近中秋，家家户户都要自己做麦饼，或自

家食用，或馈赠亲友。以前是自家做自家吃，面和馅没这么讲究，味道也没这么多花样。后来糕团店越开越久，手艺越磨越细，口味也就慢慢多起来。

既然是糕团店，自然不会只卖麦饼，也不会只卖这一季。

除了推酥麦饼，店内还有阳山一带的薄脆麦饼，以及一股脑塞进蛋黄、海苔、麻薯、肉松的“巨无霸”蛋黄酥，这足以让“碳水星人”狂喜。

团子接棒

中秋过后，麦饼的订单就慢慢少了，但这条糕团街不会空下来。

到了十月份，秋收秋种时节，青白团子接棒上市。再往后，等新糯米收获，八宝饭、麦青年糕就该登场了。这条街上的手艺，从秋分忙到入冬，四季食味不断。

秋分这天的厚桥，麦饼的香气从街这头飘到那头。烤箱里一盘接一盘，包装好的麦饼堆在门口的礼盒里，等着快递车来拉走。在无锡，日子便是这般，一个节气接着一个节气，一种吃食接着一种吃食，踏踏实实，热热闹闹。

(记者 施剑平/文 史晨霏/摄)



IP WUXI工作室



巧手造“月”，卡通上“笼” 迷你米月饼的中秋新意

丽娜，源于她制作的栩栩如生的卡通造型面点：乖巧的兔子、憨态的熊猫、饱满的仙桃、威风的醒狮……7年前，刚成为宝妈的王丽娜，正为孩子不好好吃饭犯愁。“作为妈妈，为了孩子能多吃一口饭，我用果蔬汁给包子馒头调色，做成各类卡通造型，孩子看到就没有了招架之力——吃得很欢。”

这份对孩子的用心，也延续到了米月饼上。今年是王丽娜第三年制作米月饼，与传统广式月饼最大区别在于：传统月饼皮薄馅大，米月饼则要皮多馅小才好吃。米皮自带大米和糯米的天然本味，搭配上各式水果馅料，口感层次丰富。甜滋滋的馅料和米皮相互中和，口味刚刚好，不会觉得甜腻。

王丽娜一贯注重“健康食材”，做

米月饼的初衷，一方面是为了让大家“换换口味”，另一方面也兼顾“小朋友”的喜好。米月饼现有十余种馅料，最终选定的16款口味，是三年来反复试馅，收集顾客反馈精选而来。经典口味包括低糖豆沙、无糖黑芝麻、金沙奶黄、肉松蛋黄、奶香椰蓉等；水果口味则有阳光凤梨、蔓越莓椰蓉、红颜草莓、荔枝玫瑰等。今年还增加了陈皮豆沙、海盐花生脆、希腊酸奶、蜂蜜柚子等口味，颇受顾客喜爱。

月饼依旧各式软萌卡通造型，包装设计也十分讨巧，做成可重复使用的小包，环保又可爱。这份充满巧思的创意，也让传统佳节多了一份温柔滋味。

(李昕昕/文 受访者供图)



中秋临近，各式月饼纷纷上市。你吃过米月饼吗？

米月饼的灵魂，在于它以米为皮，软糯不粘牙。在江阴澄江街道，“可爱团子”店里的创意迷你米月饼，单个仅30克，一口一个不会腻，搭配各种可爱卡通造型，让这款月饼成为大家的“新宠”。

很多人认识“可爱团子”本人王

