



惠山脚下开了30多年 老无锡才懂的豆腐花老味道

无锡人多数对豆腐有特殊的感情：民谣里唱“南门豆腐北门虾，西门柴担密如麻”，锡剧名篇《双推磨》也是关于豆腐的故事，而在老无锡里的味觉记忆里还少不了惠山脚下的那碗豆腐花——滑嫩嫩的豆腐、咸中带甜的味道、厚厚一层的虾皮紫菜，搅一搅拌一拌，然后一口滑溜……今天记者来到惠山古镇，“打卡”这碗山下老曹惠山豆腐花。

30多年，从小摊到两层小楼

走进惠山古镇的小吃街，在一连串“旋风大土豆”“竹筒冰淇淋”的摊位中，门口放着“原横街惠山豆腐花搬迁至此”标牌的豆腐花店分外醒目。标牌上还贴着《江南晚报》2010年做的专访报道，但这并非小店最初的样子。

店老板老曹回忆，上世纪90年代，他在锡惠公园门口的樱花树下摆了个小摊，孩子们春游结束就来吃一碗滚烫的豆腐花。后来惠山古镇更新改造后，就搬到了横街上，如今又搬进了绣墩街旁边的两层小楼，当年的小曹转眼也变成了如今的老曹。

但做豆腐花这件事，从来没变过。每天凌晨四五点钟是老曹夫妻最忙碌的时刻，先拣黄豆，再洗净、浸泡、磨浆，等到一定温度再进行“点卤”——这是豆腐花口感的关键，点得不好，前头所有工作都白费，考验的是手上的尺寸。

豆腐花做好了，心里也得有数：豆腐花是不经放的，嫩不嫩，润不润，一口就能吃得出。所以老曹每天早上只做一桶，大概是七八十碗豆腐花的量，等这桶“拷”得差不多了，再考虑下一桶无缝接上。秋冬时节一天就能卖出两三百碗。



热乎乎的秘制“老酱油”

豆腐花的灵魂，在于这一勺不停煨着的“老酱油”。只有这样热乎乎的酱油，遇到豆腐花才能立刻“融合”在一起。“老早我倒是用蜂窝煤炉的，老酱油要一直烧着的，现在不能用明火了，就用电磁炉。”这锅酱油得一边用一边添，大约用掉五分之一，就得添新再熬，日复一日，味道才能进去。

豆腐花的最佳拍档，一定是惠山油酥饼。老曹店门口的热炉里的油酥饼一直在补货。油酥饼个个滚满了白芝麻，也不负“酥”这个名号，手撕一小块，窸窣窸窣落下不少酥皮，里头更藏着层层叠叠不知道多少层酥，包裹着甜咸的味道，油脂的香气更是馥郁。此时此刻，再来一勺豆腐花，有酥有软，有嫩有香，只此一句“绝了”。“酥油饼里有猪油的哇！”减肥中的食客多少有点望而却步。“没有猪油，哪能起这么好的酥啊。”

我家楼下

“豆腐花二代”来创新

燥热的夏季，其实是吃豆腐花的淡季，但老曹店里应季推出了冰豆花的新品。

“我女儿研究的，现在的年轻人喜欢吃甜品。”到了退休年纪的老曹，已经开始把生意交给女儿。新一代在接力的同时，也有着自己的新主张。同样是豆花产品，但冰豆花和惠山豆腐花的做法大不相同。“不要小看这一小碗冰豆花，我们研究的时候试了不少错的。”冰豆花同样豆香满满，但不再淋上滚烫酱油，取而代之的是一层琥珀色的桂花蜜和蜜红豆，吃上一口，立即有了甜蜜蜜又冰冰凉的解暑感。

工作日的上午，老曹店里依旧食客不断，“来惠山古镇么总要吃碗豆腐花的。”带着外孙来的阿姨是老客，鬓角都是汗的孩子正大“勺”朵颐。

在店门口价牌的正上方，挂着“惠山豆腐花”的牌匾，这还是过去“老北塘”时候留下的。“只要还有人认这块老招牌，我们就一直做下去。”老曹说。

(朱雪翎/文、摄)



来无锡，见秋天的第一“面”

立秋当天，相信不少人品尝到了属于自己的今年“秋天的第一杯奶茶”。然而，在无锡持续32℃的酷热天气下，小编更渴望先来一碗清新爽口的“秋天的第一碗素面”。

2025年，素面美食属性大爆发

无锡人吃面，面条熟度细分如西餐煎牛排，断生、健面、透面……最后由技术精湛的捞面师傅将细面条塑造成“鲫鱼背”出品。打开社交媒体搜索“无锡素面”，打卡无锡开原寺、南禅寺、显云寺等等寺庙素面的笔记各有各的话题度。

不过秋天的第一“面”，小编选择来灵山蔬食馆一探究竟。蔬食馆位于灵山景区的中轴线，一杯禅茶、一碟素包、一碗素面，被称为“灵山三绝”。守护着无锡素食制作非遗技艺的灵山蔬食馆已经营业快30年头了。1998年，赵朴初先生为它题名“蔬”字，就是希望强调灵山的旅游属性和传播素食文化的使命。

声明：无锡人吃面不加白砂糖

小编拜访蔬食馆的当天是个雨天，游客不如往常多，却遇到了来自浙江的一大家子人。在他们看来，“甜”是以灵山素面为代表的无锡素面和浙江素面最大的区别。相比起来，浙江的素面一般都很清淡，几乎没什么味道。

不过，无锡人吃面从来没有加白糖的习惯！从前的老师傅都是把糖熬在拌面的酱油里。现在餐桌上的白糖罐子，大多是餐厅为了适应南来北往游客的口味，同时关照到大家健康饮食的意识，在熬酱油的时候刻意减糖做的补救。

小编也特意请教了蔬食馆的厨师长周建龙师傅。他介绍，灵山素面的汤底在熬制过程中不会放糖，最多加入甘蔗吊一点天然的甜味。素面里的甜鲜味和老法头一样，藏在蔬食馆特别调制的酱油里。现在，灵山蔬食馆主打两碗素面：灵山素面&如愿

面。汤底、特调酱油、灵魂素油它俩都一个不少，素浇头还请了另一口非遗清水油面筋来助阵。

在无锡，请好好吃饭

说起来，灵山蔬食馆守护的是无锡素食制作技艺这件市级非遗，素面只是其中一个代表。素食比起大部分餐厅里的鲜香麻辣，算得上是名副其实的“老实饭”，轻轻松松就能吃出食物的本味。

来灵山除了“抱佛脚”，蔬食馆几百米外的梵宫也是必须参观的建筑。五观堂里，花几十块就能在堪比星级酒店的环境里吃自助餐，菜式干净讲究，性价比拉满！以旅游散心、健康养生为目的，梵宫餐饮也有更加精致的素食提供。

无锡秋天的第一碗素面，馋到你了吗？不如现在就迈开步子，随机走进一家素食馆，毫无负担地大吃一顿吧！

(王仪/文、摄)

