



寒露一到，
秋意渐浓。告别
国庆中秋假期，
得来吃点不一样
的暖暖心——

被赞“江南一绝”的“贡品” 藏在无锡这个小镇上

1 宜兴人有自己的“趣多多”

见多了方方正正的豆腐干，你见过这样圆圆的、印刻着“杂乱纹路”的豆腐干吗？颜色红亮，远远望去，就像孩子们最喜欢的巧克力味饼干——但这不是“趣多多”，这是和桥豆腐干。

在距离无锡市区1小时车程的宜兴和桥镇上，“和桥豆腐干”是本地的名产，于2007年被列为无锡市非物质文化遗产。

相传，乾隆三下江南品尝和桥豆腐干后，赞其为“江南一绝”。和桥豆腐干作为“贡品”，又备受慈禧太后的青睐。不过最爱这一口的，还是本地居民，无论

是马兰头拌豆腐干这样的家常小菜，还是在码头前就着几块豆腐干喝上一壶茶唠家常，抑或是直接拿来佐粥下酒，都是极好的。

“卖豆腐干哦，卖豆腐干哦……”年轻时候，在汽车站火车站里，我们都是这么叫卖的。”今年78岁的非遗传承人陈伯金告诉记者，最早的时候，大家是要用小篮子装着豆腐干外出兜售的，如今真空密封包装后能送达更远的地方，在外的和桥老乡，也能吃上这一口记忆里的老味道。



(朱雪翎 摄)

2 一块豆腐干是如何炼成的？

做豆腐干，得趁“早”。早上八点，工坊里头已经蒸汽缭绕。

大缸里头是浸泡了一夜的黄豆，颗颗饱满圆润。这制作的第一步就有不少讲究：黄豆的浸泡时间长了品质就受影响，短了则泡不开影响出浆率，此外，还得顺应时节温度，调整浸泡的时间。

随后经历冲洗、磨浆、煮沸，就有了我们最熟悉的香醇豆浆——这也是豆腐干的“基底”。紧接着，陈老伯一边搅拌豆浆一边匀速倒入卤水，静置一会儿后，豆腐初现雏形。工人师傅们麻溜地将散碎的豆腐脑倒入模具之中，在压实、切分后就有了相对方正的豆腐块。它们被一个个塞进

手工编织的蒲草包，挤压成圆形的模样，才有了明显的“肚脐眼”和纹路。之后在层层木板的定型作用下，韧而紧实的豆腐干就成了。

最后，脱模、焯水、一夜慢卤，在老秋油、红糖、黄酒等综合调味下，每一寸豆腐干都吸饱了汤汁，看上去红亮亮的，吃起来软韧弹牙、咸中带甜。

细细数来，从一颗黄豆到一块和桥豆腐干，已经过去了四十多个钟头……一缸七八十斤的黄豆，最后制作出的豆腐干将铺满一个圆簸箕。虽然产量有限，但对于本地人来说，走进工坊，称上一斤刚出炉的豆腐干，已经是生活的日常。(朱雪翎)



(吴昊 摄)

和桥，这个宜兴一隅的小镇，旧时有着“小无锡”的名号，一条运河穿城而过，货船行驶往来，依稀还能窥得过往的模样。

秋意渐深，如果有机会来和桥走一走，不妨提着半斤咸香的和桥豆腐干，沿着运河悠悠地逛一逛，感受安逸有序的小镇烟火。



(吴昊 摄)

9元一碗的酸辣汤，只有无锡能吃到

气温一降，无锡终于有了点秋天的况味。比身体先感受到秋意的，是无锡人的嘴巴——开始馋一些酸辣辣的东西，譬如酸辣汤。

对于酸辣汤，“人均评审员”的无锡人，有不同的评判标准。有人喜欢砂锅现煮，像声名远扬的风雷酸辣汤，就是现打的

鸡蛋、现勾的芡，5分钟的时间，端出一砂锅的活色生香；有人认准老字号，伊斯兰牛肉店里牛肉汤底的酸辣汤加牛肉丁，有“原汤化原食”的纯粹；有人爱“酸辣汤+”的无限可能，如毛华的酸辣汤配玉兰饼、和平牛肉串自家的酸辣汤配串儿……哪怕是锡帮菜的老牌菜馆们，也开始把酸辣汤放上了菜单栏。而这一次要去探的店，是一家藏在菜市场里头、开了20多年的“福兴酸辣汤”。

山北宝藏小店 老式酸辣汤用保温桶装

就像大多数无锡老店那样，这里沿着柜台点餐，拿着号牌与小票自取的模式。记者循着推荐菜单点了一碗酸辣汤(9元)和一个香酥鸡腿(8元)。

把“酸辣汤”放进店名里，可见店家的自信。将号牌递交到取菜窗口，

一碗几乎满溢的酸辣汤很快就端了出来——后厨口有一个巨大的保温桶，里头温着每天上午现做的酸辣汤，每当有人点单，就盛出一碗来。

上桌时温度正好，入口稍烫，恰好暖胃。用勺子扒拉两下，牛肉丁、百叶丝、金针菇、粉丝清晰可见，这就是无锡最传统的老式酸辣汤。点睛之笔是最上头的清水油面筋，已经在汤水里泡得亮晶晶，吸饱了酸辣调味的精华。福兴酸辣汤汤汁黏稠，开胃又爽口。如果觉得还不够味儿，桌边的香醋、辣椒可以酌情添加。

香酥鸡腿也是每桌必点，是无锡人最爱的甜点，和三凤桥招牌的梅汁鸡翅有异曲同工之妙。鸡腿肉早已酥烂，80岁老太也能咬得下这一口。

周边住户的“小食堂” 馄饨、面、炒菜样样行

福兴酸辣汤在山北市场后头开

我家楼下

了20多年，比起酸辣汤届的网红，它更像是山北住户限定的“小食堂”。这里不仅提供酸辣汤、鸡腿，墙上挂着的菜单密密麻麻，还有各色冷拌面、浇头面以及各类速食热炒饭，林林总总，叫人挑花了眼。

冷拌面是高温天气的宠儿，佐上黄瓜丝、豆芽等新鲜蔬菜，清爽可口。浇头面更是五花八门，无锡人最熟悉的大排、素鸡、肉酿面筋等应有尽有，甚至还有家常的咸白饭……“一碗菜饭，一盅猪脚汤。”熟客们进门，左转、报菜名、付款，一气呵成。

菜档前大排长龙，还有打包回家吃的。“一直来的哇，蛮好的。”问有多好，却又说不出来了。无锡从来不缺这样的店，店面不大，装修朴素，却总是座无虚席，老客们不会夸夸其谈，只会用日复一日的“点单”“打包”，来表达忠实的拥簇。福兴酸辣汤，也许只是这千千万万中的一家。

有人说酸辣汤是由河南的胡辣汤演变而来，也有人说是由豆腐汤变化而来，这一点从未有定论，但毫无疑问的是，无锡人爱极了这一口热腾腾的酸辣滋味儿。(朱雪翎/文、摄)

