

寻味无锡素食地图

十一月底的无锡，连落叶都飘得格外有禅意。在这样的季节里，吃一顿热气蒸腾的素食，清淡却不失温暖，既暖了胃，也静了心。

新式浪漫“素”造惊喜

藏在置业新天地的素喜精进料理，是不少年轻人接触素食的“第一站”。

刚落座，老板就笑眯眯地送上一碗免费的银耳汤，清甜润喉，瞬间就有了回家的感觉。店里的单人套餐，二十块钱出头，是街边吃碗面的价格，内容却扎实得很。有多个选项，基本是四样菜品，一份主食，一份小吃，一杯椰汁加上一碗免费的银耳汤或者罗宋汤。素牛拌饭是个人心中第一名，豌豆做的素肉松、牛蒡丝、裙带菜、香菇、圣女果……这一碗足足有十几种配料，搅拌均匀，入口是酸甜微咸的复合口感，既开胃又满足，是无锡人的爱！蒲烧素鳗鱼几乎能以假乱真。老板说用的是豆制品和菇类，但淋上浓稠的蒲烧酱汁后，色泽油亮诱人。入口软糯又带点扎实的韧性，咸中回甜的酱汁完美渗入每一丝“肌理”。

开店七年，热销产品均价保持在15

元左右，从未涨价。老板始终坚持做素食的初心：让更多不吃素的人愿意尝试并喜欢上素食。所以他在菜品研发上下足了功夫。店里所有菜品均为原创并且坚持当日现做，写在黑板上的菜单，只是创意的“冰山一角”，扫码查看，还有琳琅满目的炒菜、热菜、素串、素寿司和各种面食等。对于素食的纯粹性，老板也有自己的坚持。除了比萨和芥末丸子里的芝士含有牛奶外（菜单有注明），其余所有菜品均为纯净素，即不含任何肉、蛋、奶、蜂蜜、酒精和五辛。



老式温柔“面面”俱到

若要品味无锡素食的根脉，灵山蔬食馆是不可错过的一站。近三十年的经营，这里守护的不仅是味道，更是无锡素食制作的非遗技艺。

一杯禅茶、一碟素包、一碗素面，被称为“灵山三绝”。主打的两碗面——灵山素面与如愿面，皆以醇厚汤底、特调酱油与

灵魂素油为基底，浇头中更有非遗清水油面筋来助阵。灵山素面的浇头是经典款：清水油面筋、黄豆芽、黑木耳、胡萝卜、菌菇和夏季时令的毛豆子。如愿面的浇头更加讲究，保留了寺庙素斋里最传统的银杏果（白果）、香菇、黑木耳和豆芽，新加入西蓝花、腰豆和特色素肉。



中式满足“素”来挑选

要说吃素食就是吃个“简单纯粹、酣畅淋漓”，那还得是“素满香”。二十多块钱一位，蒸、炒、炖、煮、炸、卤、凉菜、甜点、饮品应有尽有，光主食就有四五种。在里面逛上一圈，眼睛和盘子一起饱了，还没开吃就有点撑了的感觉。

“素满香”虽然是全国连锁，但到了“甜都”无锡，也得入乡随俗，变得甜甜的。最抢手的招牌糖醋土豆，炸得酥酥脆脆，外面挂满了亮晶晶的糖醋酱，一口下去，酸甜开胃。清汤素馄饨个大馅足，汤头清鲜，又暖心又暖胃。

（晚报记者 孙妍雯 见习记者 张馥蕊）

一天耗米28000斤 无锡人有自己的酒

降温的日子里，需要喝点热乎乎的酒。对于无锡人来说，这一杯“对的酒”，就是玉祁双套酒。

据南宋《咸淳毗陵志》（1269年）记载，彼时玉祁就有“糟坊”，那是官府指定的酿酒之地。而玉祁双套酒，更是闻名遐迩。

无锡囡囡们与双套酒的初见大多相似。碰上喜事，一坛玉祁双套酒，琥珀色的酒液亮晶晶，大人们笑眯眯地用筷子点一点，伸到面前，囡囡们抬头一“喂”：有点甜、有点凉，再想咂摸两口，却是不被允许的，“这酒后劲足呢！”那一刻的滋味，成了一代又一代人的共同记忆。

为什么叫“双套”？这与精妙的工艺有关。

在浸米蒸饭的第一步，双套酒就使用了“大醇法”（这是玉祁酒的“独门秘籍”），待到米饭“吃水”吃足了，便接着搭窝出酿。最精彩的还是制曲时，在最热的三伏天里，师傅们攒足了力气，将小麦一粉碎后做成曲块高高挂晒，“挂曲法”下，双套酒的风味十足。最后以陈年黄酒代醪水，以酒酿酒，两次发酵成就“双套”之名。师傅告诉我们，今年高温持续时间较长，新酿的双套酒得再过一个多月才会大批量生产，届时仅一天就要消耗两万八千斤的米。

浸米、蒸饭、落缸、发酵、压榨、煎酒……这些工序已经传承了几百年。2009年1月，玉祁酒业的“双套酒酿造技艺”正式被认证为江苏省非物质文化遗产，喝进嘴里是甜的酒液，背后却是时间的重量。

江南最大的白酒工坊

如果有机会到玉祁酒厂看看，你会发现：这里处处是“酒”的痕迹：“顶天立地”的储酒罐，堆成小山的小酒坛，甚至连挂起的灯笼上都有“酒”的印记……

而比厂房更吸引心神的，是那扑鼻而来的酒香，其中，有传统温润的“双套酒”，也有清冽甘醇的白酒。

——如今的玉祁酒业，正在扛起无锡白酒的大旗。

在白酒的创新战场里，玉祁酒业和江南大学联合研发生产，采众家之长建成了江南地区最大的白酒工坊，酿出的酱香型白酒有“三高三长”（高温制曲、高温堆积、高温蒸馏、制曲时间长、生产周期长、存储时间长）的讲究。

如今我们能够看到的一小瓶酱香酒，从投料至成品，至少需要五年。而在玉祁的地下酒窖里，沉睡十余年的陈酿，



一坛便价值百万元。

若有机会，不妨来一试，试一试沁脾的陈年酒香，试一试入喉的醇和柔顺。

白日放歌须纵酒

酒酿好了，故事便开始了。

在惠山古镇，10月初焕重新开的“玉祁醉”，成了这个冬天最温暖的落脚处。硕大的酒壶分外吸睛，入门处货架上满满都是无锡酒。

“古色古香，把地方酒的制作浸入式复原得很清楚”，在点评网站上，有食客这样评价。这里不仅仅是一家面饭馆，更是市民游客对于无锡近距离接触酒文化的一扇窗。

老吃客会赶早来，点一碗面，选几个小菜，配一壶早酒，和几十年交情的老友“扯扯老空”，店里的熟客，连座位都是固定的——“院子里朝阳的老位置给我留好哦，我要来的。”二楼还有着绝佳的龙光塔取景机位，直面龙光塔，郁郁葱葱的老树成了天然的画框。

推杯换盏间，推的、换的，都是玉祁酒；聊的、笑的，都是无锡话。说到底，最懂无锡菜的，终究是无锡人自己的酒。
（朱雪翎/文 吴昊/摄）

