

晚风·龙光塔

梁溪生活

| 程婷婷 文 |

每一座城市,都有一个中心,浓缩着城市的精髓,见证着繁华的更迭,成为城市印象的独特注脚。2016年无锡原三城区合并成为梁溪区,伴随着城市版图的华丽蜕变,梁溪区成为了无锡城市的新中心。从小到大,我生活和工作的地方不是在南长,就是在崇安,有着很深的梁溪情愫。

蓉湖大桥下的运河公园,世界合唱比赛中屡获金奖的山禾合唱团的训练基地就设在那里。每次送孩子去基地培训歌唱时,我们便在公园里漫步。公园门口是船来船往的京杭大运河,近年来船队越来越多,船只的吨位越来越大。听着船声,看着一艘艘船舶有序驶来,不禁感慨我国经济的繁荣和船运事业的飞速发展。运河公园的景点很多,有何振梁与奥林匹克陈列馆、“运河图记”浮雕长廊、粮食仓储文物建筑、同步音乐喷泉等。三里桥枢纽段的圆形观景桥上,是欣赏现代化无锡城的最佳场所。夜幕降临,繁华时尚的都市灯光璀璨,倒映在宽广清澈的运河河面上,真是一幅绝美的立体油画。

家的附近是解放环路内无锡最繁华、交通最便利的东林广场,下了班逛逛街就可以到达市中心。中山路、人民路上,不仅集中了八佰伴、大东方百货、三阳百盛、恒隆广场、苏宁广场、T12、云蝠大厦、红豆广场、茂业百货等商业综合体,而且是无锡小吃的精华所在,穆桂英、三凤桥等老字号和美食城不断挑动你的味蕾,大多游客来无锡必来这里。

作为地铁一号线和二号线的换乘站,三阳广场站除了乘地铁的人会来这里,还有不少人是奔着这里面的各色美

食而来。它一共有27个出口,总面积6.2万平方米,是中国最大的地铁站。走到乘地铁的地方,中间围起来成圆圈,刷卡进入可乘坐地铁。圆圈的周边是商业街,通向各个大型商场和出口。商业街里各色美食,有周黑鸭、金东板栗、7分甜饮品、茉沏、廖记棒棒鸡、N多寿司、多乐之日蛋糕、格瑞斯面包、西树泡芙、罗记无骨凤爪等等,都是我的所爱。小商品店如酷客潮玩、银世之家等琳琅满目。这么一个地铁站,交接了云蝠、大东方百货、恒隆、百盛、苏宁各大综合体。在这里吃喝玩乐一整天,完全不是问题!以前在市中心想叫的士,总有很多人在等候,很难打到车;在市中心过个十字路口,人流量、车流量太多,总得小心翼翼地过街,现在地铁贯通南北四城门,仿佛一座巨大的地下宫殿。如果你想到梅园、长广溪公园逛逛,随时可以乘地铁去,地铁给生活带来了极大便利。

在梁溪区上学,是一件非常幸福的事情。从幼儿园开始就有很多名牌学校:崇安中心幼儿园、无锡市商业幼儿园、侨谊幼儿园、机关幼儿园等等。到了小学、初中阶段:连元街、锡师附小、金桥实验、大桥、外国语、侨谊等名校数不胜数。可以说,梁溪区成了名副其实的优质教育资源高地。

梁溪区成立5年来城市面貌日新月异,高楼大厦鳞次栉比。作为无锡城市资源会聚地,梁溪区的光芒始终如一,即使是在新城遍布的当下,梁溪的价值,依旧隽永。梁溪区——运河绝版地,是一个和谐发展、充满活力的魅力城区,并且定将拥有更美好的未来!

家庭·广瑞路

拿手好戏

| 盛渠成 文 |

我们家每人都有一项拿手好戏,母亲大人的拿手好戏是“念紧箍咒”,父亲大人的拿手好戏是“打呼噜”,我的拿手好戏是“戳豆腐”,这是美食家外婆秘传给我的一项绝招——不到关键时候我是不会出手的。

“戳豆腐”中的“戳”,就是用筷子捣碎的意思。但戳豆腐绝对是有技巧的,父亲大人从外婆家回来,自己动手做了一次“戳豆腐”,怎么也做不出外婆做的那个味道。后来,经过母亲大人“泄密”,父亲大人知道我学到了“戳豆腐”绝招,时不时地给一点威胁利诱,当然还有“苦肉计”和“激将法”。我是中了父亲大人的“激将法”——他说我完全是吹牛。

为了证明我不是吹牛,星期天我决定亮一手。按照外婆给我的指令,必须首先将豆腐放在开水里“过”一下,这是为了“过”掉老豆腐的豆腥味。豆腐在过水的时候,我开始准备盐、味精、麻油、小胡椒等调味品。找好之后,我将“过”完水的豆腐沥干,放到碗中。

到了这时,我决定把一直围观我的父亲大人赶出厨房,亮出外婆悄悄给我的一把嫩香椿头,这是“戳豆腐”的绝招,坚决不能让父亲大人看到。外婆给我选

择的嫩香椿头芽叶未舒,颜色鲜绿,香气扑鼻,我开水稍烫,揉以细盐,切为碎末——这是“戳豆腐”的黄金配角。

配角已好,我开始用筷子当刀使,对豆腐横一刀竖一刀,对滑到碗底的豆腐“开刀”,再如出色的指挥家般,操着“指挥棒”开始搅拌。手头也随之转动,眼睛微眯,陶醉其中。随着搅拌的速度越来越快,就像从小提琴独奏到合奏,从笛的轻快到圆号的冗长,从一人独奏到万人共鸣……乐曲的最高潮处,我抓一把尚有余温的香椿,置于碗上,中指微张,画着圈儿,不时一沉。香椿趁这当儿滑落,成了“雪地”上唯一的“勃勃生机”。盐、味精、小胡椒,最后是麻油瓶,略滴几滴,加以搅拌,豆腐的淡香,香椿的清香,麻油的浓香……“戳豆腐”初成。

摆盘上桌。父亲大人动用了猪八戒吃人参果的劲儿,捧起大碗,高仰着头,倾斜碗边,食物便争先恐后地跃进他这个“老饕”嘴里。母亲大人则文雅地用筷子夹起一小撮,轻吮入嘴。父亲大人说我比外婆做得还好。母亲大人说父亲完全是为了不做家务而乱拍我马屁。

听凭他们斗嘴,我什么话也不说,这是我从小练成的另一个拿手好戏。

情趣·健康桥

宜兴味早茶

| 周丽峰 文 |

无论就食材还是做法而言,广式、港式、淮扬式,每一种早茶口味都是时间和空间联手调制出的独门秘方。然其中有一点相通:早茶里都藏着份文化。宜兴味早茶,当然蕴藏着宜兴的地气和文化。

说到宜兴味早茶,我们就不得不说新芙蓉的宜兴味早茶。

在正点上桌之前,用清茶润润喉咙,静待后续一轮又一轮美味的轰炸,是吃早茶不可或缺考究。“天子须尝阳羡茶,百草不敢先开花”,作为茶圣陆羽都大加褒扬的贡茶,宜兴红茶可以说是来吃宜兴味早茶不可错过的佳茗。辅以本地特产的紫砂壶为器,二者相依成景成趣。除此之外,陈皮普洱茶在茶客中的评价也颇高,菊花枸杞茶则深受女性茶客的青睐。如若你想要自带茶叶,也未尝不可。

早茶内容的设置上,这里按照广式茶点和淮扬风味三七开的比例进行组构。

广受好评的芙蓉虾饺皇以通透的饺皮包裹两三只鲜嫩虾仁,上桌已可略略窥见晶莹中透出的一点微红。待入口以后轻轻一咬,水晶饺皮特有的柔韧与虾仁天然的甜脆就融合出了一种勾人的美感,爽口弹牙而不粘牙;牛肉肠粉皮薄而不破、洁白剔透,水米的调制比例恰到好处。趁着热气腾腾香味四溢之际,蘸上鲜浓得堪称点睛之笔的酱汁,一口下去,只觉馅料丰富,层次饱满,Q弹嫩滑,回味无穷;秘制的蒸凤爪经炸、蒸,发得饱满而松软,一吮即脱骨,配以诸味调和的酱料,吃起来顿觉齿颊留香,就连啃

骨头也成为一种乐趣。

此外,具有宜兴地方特色的银鱼馄饨、粽香乌米卷、呱呱菜、猪婆肉、笋黄豆等,是外来游客了解宜兴本土饮食文化的不错选择。

说了这么多茶点,却都仅仅是“绿叶”。新芙蓉的一碗“国字号”老味葱香面才是低调又不失内涵的来客必点品。对于一碗面来说,原材料为天,逆天则食不甘味,调味为地,失地则根基尽丧。中间为人,以刀工、火候、制法加以调和,终合天地人三才之成,美食即得。葱香面取材自传统种植的香菜和香葱,从和面、揉面、切面到煮面全部手工细作。在尽可能地发挥食材原味的基础上,用适当的烹饪手段,将食物的隐藏属性彻底发掘,最终达到一种微妙的口味平衡。热络络的瘦面略有韧劲,越吃越香,回味悠长。这一碗葱香面承载了数代人的美好记忆。可能就是所谓最简单的食物,往往带来的,都是最动人的纯粹。

晨起,不急不缓地走进新芙蓉,要一壶茶,两样点心,开启一段有仪式感的早茶时光。喝茶、看报、会友、聊天、办公……亦餐亦聊之间,可觉时光盈满,人间可贵。

近年来,宜兴旅游人外出宣传促销,一直在推广舒心自在雅致的“陶式生活”。许多外地人只听说过“苏式生活”,便好奇地问什么是“陶式生活”?所谓“陶式生活”,其实蕴藏在宜兴旅游吃住行游购娱各要素的方方面面。当然,有物质的也有精神层面的。也许你来吃一回烟火味十足的宜兴味早茶,你便能了解个中滋味了。



访友去

插画 戎锋