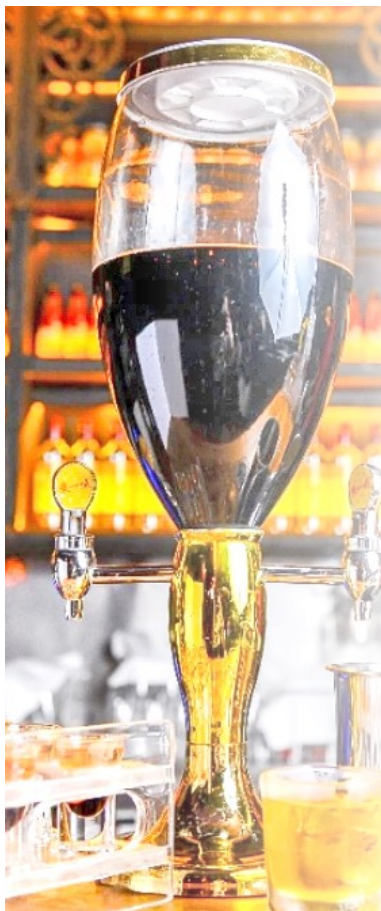


夏日清凉夜,寻个小酒馆去微醺

闷热的天气又开始了,今年好像特别需要一些令人感到放松的东西,旅行也好,美食也好,还有美酒,统统算上。对都市人来说,深夜里的小酒馆是最解压的存在。无论是周末和朋友小聚,还是加班结束后的独自小酌,都需要一个“深夜食堂”。在炎夏来临之际,小晚为你找到了一些锡城小酒馆,在傍晚消食散步后,畅饮一“夏”吧!



村上春树说:“如果一个城市没有愿意开小酒馆的人,那这个城市无论多有钱,都只是一个内心空虚的城市。”

倒不是因为海明威、福楼拜、乔伊斯这些文艺巨星在无数个散淡的下午、酗酒的夜晚、寂寞的深夜,在小酒馆里,成就了他们的文艺王国。而是当下的我们除了吃饭、电影、KTV、咖啡馆,应该还可以有一些放松方式的选择。也许是一个人,也许是和舒服的朋友一起,在放松状态下,让酒成为知己。

寻寻觅觅对话夏天最好的方式,还是离不开酒,想要微醺,又怕正统西餐拘束,投入小酒馆的怀抱或许是最符合人设的正解。夏天夜晚的风,正徐徐吹过,热闹的氛围,不嘈杂却接近烟火气,无话不谈的好友在旁,于是有了“多坐一会儿”的理由。

有时候我们站在人群中,行在闹市里,在人来人往的江湖上,迷离了双眼,丢失了自己,焦虑又矛盾。新裤子乐队的那首《朋克养生》单曲将当下年轻人的这种心态描绘得淋



漓尽致:“涂最贵的眼霜,熬最长的夜。啤酒里加枸杞,威士忌加人参。”哪里丢失的灵魂都可以在小酒馆里重新找回,小酒馆代表着一种生活方式,最让人着迷的就是那一点“风尘味”,历尽千帆,看尽人情世故,有情有爱有故事。在这里,精疲力竭的灵魂在酒精和故事的催化下,得以与身体重新汇合。

许多人号称爱喝酒,红的、白的、啤的,各式各样,有的人势必一醉方休,有的人则是微醺即可……《舌尖上的中国》里的这句文案或许最能概括喜欢喝酒的一种理由:“有一种味道,以其独有的方式,在舌尖上提醒着我们,认清明天的去向,不忘昨日的来处。”

酒是穿肠毒药,也是万能灵药。



汉森熊啤酒屋

这家店是小伙伴力荐的,说就开在八方汇音乐广场那,氛围感一级棒。小晚一下班就和小伙伴们来到这里,陆陆续续有客人进来,不一会儿就客满啦,心里暗自庆幸来得早。店里座位不多,是敞开式的布局,店外也有一些散客位,可以供客人吹着夏日的微风,喝着啤酒。进入夜晚,店内的投影大屏幕上播放着足球赛,并排而坐的“大男孩们”正看得津津有味,时不时为好球喝彩。

小晚很喜欢他家的精酿白啤,入口不涩回味有甘,高密度气泡不容易饱腹,恰到好处冰感又不会觉得很凉,放心大胆地来上一杯,不会打很多气,完全不耽误享受美食。德国猪手,切块方便食用,软糯可口,皮酥肉嫩,谁也不会拒绝这一口。清蒸柠檬生蚝,端上来就是清清爽爽,让人食欲大开,配上蘸料芥末酱油,鲜美得很。

地址:观山路八方汇52栋
101-145-146号

Helens海伦司小酒馆

它是最近在无锡的年轻人们很火的一家性价比小酒馆,环境有点类似于静吧。小酒馆装修风格偏东南亚风,里面播放着或温柔或潮流的音乐,晚上9点这儿基本都坐满了人,大多都是年轻的男孩女孩,很有青春的感觉。

这里的酒水讲究的是性价比,所以价格都不贵。名叫桃里桃气的酒,颜值很高,蓝的、粉的、白的、黄的,酒精味很淡,是甜甜的果味,适合不太能喝酒的女孩子。威士忌可乐桶,女孩子来点个小桶就够了,男生酒量大的话可以选择大桶,虽然可乐味十足,不过喝多了也是真的上头。还有一些炸鸡块、花生、毛豆等下酒小菜,让嘴巴不至于寂寞。

地址:胜利门解放北路
站前商贸街米乐多KTV楼下



贰麻酒馆

这家店是小晚经过南长街一直心心念念想打卡的,是由老宅子改建的小酒馆,门口有可爱的“熊猫”站岗,进去后别有洞天,整个酒馆将大户人家的整体建筑改造成的,有吧台、舞台、卡座、散座、包厢,大桌小桌都有,可以满足不同人群需求。小晚坐在正门厅的露天位,听着驻唱歌手卖力的演唱,吹着夏日微风,好不惬意。二层安静又凉快,特别适合姐妹们谈心聊八卦,又或者一个人的时候,找个小角落待着,点杯喝的,安安静静地看着南来北往的人群,也很是自在。

店里的酒都是很有国潮风的酒,设计独特。熊猫酒,里面居然有奥利奥奶盖,加上奶味充足的白酒,好特别。晕茶,名字有特色酒也有特色,把竹叶青和果酒结合,入口清香甘甜,酒精度数很低,可以当饮料喝,用茶碗喝酒,混合茶香与酒香,清清爽爽。下酒神器——把把烧,是组合烧烤串,有牛肉、鸡胗、五花肉、小香肠、豆腐干等,荤素搭配,香辣鲜美。

地址:南长街328号

醉山食肆·卤味小酒馆

小晚是被这家店的名字吸引住了脚步,中国红的门头很醒目。进去后发现店里也有很多国风元素,一面的手绘桂花枝红墙,配上薄纱帘幕,太有感觉了!这里会是大家理想与生活平衡的微醺之地,有种大隐隐于市般的舒服自在。有时候发现一家店,是缘分,是运气。

其实这家店不是以酒为主打,反而是以面和卤味为特色,再配上桂花酿和现打啤酒。招牌菌菇面,菌菇汤能吃出来真的是熬出来的不是调料开水冲的,很香浓,里面有大片的菌菇,面条筋道量也很实在。卤菜大多是白卤,更能体现卤味师傅的功力。卤猪蹄是用传统的老卤水制作的,经过数小时慢卤,卤汁味道得以全部进入皮肉,乘着刚出锅温热的时候来上一口,猪皮软糯糯,满口的胶原蛋白。贴心搭配的下酒菜,令寂寞的夜晚变得摩登又温柔。

地址:稻香路北桥村前计
12号

(亚梨)

