



三伏天祛湿时间到 10元钱一杯茶 在无锡坐半天

最近网络上流传着这样一句话:是什么让惠山古镇白天不再人挤人,是无锡35℃以上的高温天气。但三伏天正是祛湿的好时机,如果是10元内畅饮的热茶,你还舍不得出门出汗祛湿吗?

找到了惠山古镇“10元早茶”

唐朝时,茶圣陆羽将惠山泉列为天下泡茶第二好喝的泉水,惹得苏轼非要带着珍贵的小龙团茶前来测评“二泉”。近水楼台的无锡人在惠山脚下喝茶的状态更加松弛,把龙头河边当作自家的小院子,毕竟被惠山偏爱的孩子总是有恃无恐。从新开放的惠山映月里街区一路往上下河塘走,路过19.9元的早茶,20元待一天的茶位先别放下屁股,找准人杰地灵牌坊和宝善桥一段的C位,跟“寒舍茶室”的阿姨大胆要一杯10块钱的早茶,就能召唤出隐藏菜单。

“喝茶吃饭——”工作日上午9点一眼望过去,寒舍的茶座是河边一溜最热闹的那一批。虽然茶叶是

普通的炒青,但藤编热水瓶、独立不拼桌的茶座和近在咫尺的“果冻河”是不打折扣的。座位还有挑挑拣拣的余地,170岁古枫杨对饮位、“面朝河塘 春暖花开”位再配一台电扇,即便是30℃以上的天气,在室外喝热茶也没那么受折磨,反而是“祛湿”的好机会。早茶时间是早上6点到中午11点,刚好避开了日头最毒、温度最高的时间点,坐下来吃一顿早茶也同样适合大热天来无锡旅行的游客。茶室允许自带适量点心和水果,买些油酥饼、手工糕团配茶水做早饭,结束刚好可以无缝衔接本地菜馆,去尝尝地道的无锡口味。

跟着阿公阿婆,去吟苑找“性价比”

云林斋茶室既没有出片的茶具、水壶,也没有花里胡哨的茶点,主打的就是家常版无锡话白噪音和性价比。茶室花茶、绿茶、红茶品种齐全,一楼的户外茶座与吟苑的一池荷花相邻,10块钱就能在开得正盛的池边坐一整天。但茶室阿姨还是热心地推荐不抽烟的顾客加5元进空调房,不仅体感清凉,也能免受烟味打扰。这个时节无锡人喝茶,桌上少不了几只水蜜桃,楼上有几间小包厢,大厅空调间的阿公阿婆打牌、搓麻将两不误。

云林斋茶室的环境相对龙头河边,可能没有那么安静,也不够出片,但听听阿公阿婆们扯扯老空,规划一

周末请光顾尧歌里茶馆

从无锡市区自驾30分钟,寻常村居的白墙黛瓦间,藏着一间老式茶馆。走进门的瞬间,仿佛一下穿越回了80年代:旧木桌、粗瓷碗、搪瓷缸、柴火堆、黑白电视、煤油灯、小人书、木算盘、铝暖壶……每样物件都充满了故事感。

在这里,10块钱能买到的快乐可就太多了。无限续杯的碧螺春8元畅享,堆得冒尖的香瓜子8元一碟,四分之一切片大西瓜也是10元一份。“一个夏天少不了一把蒲扇,灶台边的大蒲扇可借可买,村民手工编织的是15元,机器制作的是10元,很适合拿起一把模仿“古风小生”同款姿势,快哉快哉!店长告诉我们:“这两天太热,人少了点。前几天下雨凉快,店里坐得满满当当,很是热闹。”工作日午后的茶馆,就像被按下慢放键。店内坐了几位街坊,有穿着睡衣就来喝茶的年轻姑娘,也有来消遣时间的大爷。茶馆也延续了春夏季代售当地农产品的助农活动,尧歌里村民自种的脆李正当季,可以顺便提一篮回家。(孙妍雯/文、摄)



云林斋茶室



尧歌里茶馆



惠山古镇寒舍茶室



尧歌里茶馆



惠山古镇寒舍茶室



尧歌里茶馆



伏天“至补”一条鳝

有道是,“冬吃一支参,夏吃一条鳝”,无锡人的三伏天正当进补。

老饕汪曾祺在《鱼我所欲也》一文中这样写:淮安人能做全鳝席,一桌子菜,全是鳝鱼……然而,在“吃黄鳝”这件事上,无锡人可不会输。

今年春晚、元宵晚会上,无锡“宝塔”的亮相,不知惊艳了多少食客。这道源于无锡船菜的非遗名菜,由脆鳝段一圈一圈盘起,垒成了高高的“龙光塔”——这是道实打实的“功夫菜”,同样也是泓历皇朝施道春大师的拿手好戏:食材要严选,入夏后的鳝鱼最为肥腴,二两以下的小鳝鱼肉质更细嫩,“划”出的鳝段只有手指头粗细,更好油炸入味。焯过的鳝鱼段先要吸干水分,接着均匀沾上生粉,轻轻沾上一层,油炸后的鳝鱼脆度就能更上一层楼,油炸的容错率也更高。

脆鳝需要经历两场热油的洗礼:第一次进油锅得细心用漏勺轻轻抖动,防止肉段粘连,大概一分钟的时间,鳝段就能定型;为了鳝段酥脆加倍,需要在热油中再浸炸数分钟,直到油面的气泡渐渐消失,此时的鳝段才可以称之为“脆鳝”。最后的调味,则需要用上提前调配好的料汁,绵白糖、冰糖和葱姜水按一定比例配成卤汁,在小火中熬煮至黏稠质地,当每一根脆鳝均匀地“裹”上甜卤汁,咱们熟悉的梁溪脆鳝就出现了。

对大厨来说,摆盘需要争分夺秒。在糖浆未凝固前,快速组装所有鳝段,最终,“姜丝一围,樱桃一点,‘宝塔’就成了!”这座乌光锃亮的“脆鳝塔”,就是无锡菜大厨的基本功答卷。待到鳝段变凉,鳝段的脆度变得更高,轻咬的碎裂声清晰可辨,终成了“脆中藏酥,落口即化”的玄妙境界。

无锡的鳝,可脆也可绵。有人爱脆鳝的脆中藏酥,也有人爱响油鳝糊的弹韧爽滑——这是无锡菜中的另一经典。选用的是和脆鳝几乎无差的小鳝段,在热锅急火里,与酱汁共舞,于是有了入口软糯、温柔缱绻的“鳝糊”。

全盘菜的灵魂,在于“响油”二字。上菜前凌空浇下的一泼滚烫的热油,“噼里啪啦”就像夏季雷雨天的“交响”,这一勺油不仅调和了蒜泥、火腿末和姜葱,咸鲜俱在,更是将胡椒粉的一点辛辣统统激发出来。这时得赶紧趁热搅拌、开动,油与酱汁相融合,鳝鱼也没有了土腥气,微卷的鳝鱼边难掩食材的新鲜弹韧,一口下去,只留满腔的香软。

更地道的享用,是配上一碗白米饭,用筷子挑一块沾满酱、油亮亮的鳝糊,覆在饭上,酱汁渗透饭粒,细碎的火腿末鲜出头——这口“盖饭”谁不爱?

(朱雪翎/文 史晨霏/摄)

