

炽热炉火前成就“人间滋味”

高温天里，不开空调，面前还放个火盆是种什么体验？这听起来就让人萌生退意，但对于厨师们来说，他们每天要在这样的环境里待上超过8个小时。日前，记者来到聚丰园时代国际店的后厨，体验三伏天里的“火上加火”。



凶猛火焰仿佛要蹿到脸上

从用餐区走到厨房，虽然只有几步路，却是“冰火两重天”。用餐区里空调强劲，舒适惬意，从过道绕进厨房，揭开帘子，闷热瞬间包裹全身，仿佛置身“桑拿房”。正值中午用餐高峰期，几个灶台同时开火，蓝色的火焰咝咝上蹿，将厨师们的脸映得通红。空气中涌动股股热浪，油烟味弥漫在鼻尖。

厨师服质地厚重，穿在身上有一定的分量，在高温高湿的环境里更加闷热难耐，没几分钟记者已经开始出汗。厨师长薛剑秋左手垫着毛巾握着锅边儿，右手掂勺、翻炒。“烫青菜，差不多要1250克水，水开后加5克精盐、3克白糖，八成熟捞出，随后净锅明油，出锅前再撒些水淀粉翻炒，让色

泽保持鲜亮。”薛师傅边示范边讲解无锡传统名菜“四喜面筋”的做法。

记者跃跃欲试，准备大展身手，却又困难重重：手腕没力气，好几斤重的铁锅单手很难端起来，翻炒的幅度被大大局限；在铁锅离开灶台的刹那，凶猛的火焰仿佛要蹿到脸上，烤得睁不开眼……

“虾仁鱼片滚水，面筋加油爆炒”“加点料酒”，尽管薛师傅提前示范过，但轮到自己上场，完全手忙脚乱，调料用量全靠“外场支援”，一道厨师们5分钟内就能完成的小炒，记者用时超过20分钟。一道菜出炉，手腕已经开始酸疼。



感悟分享

高温激发了食物的鲜美，却也在考验厨师的意志力。在厨房里待了不到2个小时，感觉比太阳底下晒着还要难受。

厨师是一份在火炉边成就美好滋味的职业。做菜讲究火候，动作稍微慢几拍，菜品的口感很可能会受影响。既要忍耐高温，还要在快节奏中，保证“色香味”俱全，他们的坚守，让人间烟火变得更加触手可及。

(晚报记者 陈婧怡/文 华铭文/摄)

基本靠喝大量的水来解暑

采访的当天，室外温度将近40℃，后厨则超过50℃，再加上火焰炙烤、油烟环绕……“换上厨师服，不到半小时就湿透了。”薛师傅说，6月到9月，是一年当中最难熬的日子，每天基本靠喝大量的水来解暑。“后厨油烟大，不适合安装空调，用大功率风扇容易影响烧菜，从6月份开始，厨房的温度就达到45℃了，厨师服往往是湿了干、干了又湿。”

整日与明火、热油打交道，被烫伤是“家常便饭”。多年的“战高温”经历，使薛师傅对于高温的忍耐力远超

常人。“整天在灶台边，渐渐也就习惯了，即便是像现在这样的三伏天，我在家里只是吹吹电风扇，要是开空调反而觉得凉。”

从18岁入行，薛师傅的从业时间超过30年，如今已是“锡帮菜”技艺非遗传承人。这样一份外人看来非常辛苦的工作，他却做得踏实自在，“每一个职业都有艰辛之处，和锅碗瓢盆、炉火、刀具打交道就是我们的本职工作，不管春夏秋冬，都要对顾客负责，把每道菜做好。”

火热第一线



初秋水果登陆市场 果市先知秋意起

本报讯 虽然尚未出伏，石榴、柿子、蜜橘等各种秋季时令水果已经顶着高温在各大批发市场和水果店里亮相。市民在夏日也可享受秋天的味道，感受另一种“秋凉”。

在经开区方庙农贸市场，水果摊位上有了新主角，西瓜从“C位”挪开，裹着泡沫保护套的软籽石榴、青黄相间的蜜橘摆放在显眼处。“西瓜卖不动了，秋月梨、软籽石榴还有冬枣卖得很好。”水果经营户郭菊介绍，从7月中旬开始，冬枣等秋季水果提前上市，“如果顾客每次来看到的水果都差不多，渐渐会提不起购买兴趣，需要不断有新的水果出现，让大家换换口味。”

每年的秋冬两季，柑橘类水果都是无锡市场上的主打产品。在一众水果中，蜜橘属于价格比较亲民的水果，只是由于刚上市不久，目前售价在每斤8元左右，部分水果店超过10元。现在上市的柚子产地多来自老挝和云南，整体价格同样较高。郭菊说，福建的柚子备受锡城市民喜爱，大概会在8月底上市。这个时节的蜜橘还有些偏酸，要是想吃上“甜似蜜”的高糖分橘子，可以再等一等。

橘子的甜蜜需要时间沉淀，被誉为“红宝石”的石榴已经凭借喜庆的颜色和丰富口感“征服”了市



场。朝阳农产品大市场水果区副经理罗盈滢介绍，目前市场上销售的石榴主要是来自四川会理的突尼斯软籽石榴，少部分是云南蒙自石榴，其中软籽石榴的销路最好。由于气候的原因，今年石榴的上市时间比去年提前，目前市场批发均价在5.5元/斤~6元/斤。

罗盈滢介绍，此时正处于夏秋两季的过渡期，虽然西瓜、水蜜桃、荔枝等夏天的水果还能买到，但由

于产区产量减少，整体价格有一定上浮，特别是西瓜上涨行情明显。另一方面，秋季的水果陆续上新，正是尝鲜的时候。“目前西瓜、哈密瓜和葡萄占到批发市场总成交量的40%左右，接下来这个比例会慢慢收窄，福建的蜜柚、江西和云南的蜜橘以及陕西的冬枣等将大量上市，临近中秋时，秋季‘水果家族’集合完毕。”罗盈滢说。

(陈婧怡/文、摄)

31家药店试点 设立“爱心驿站”

本报讯 14日上午，“清凉一夏 爱满九州”公益关爱活动暨九州慈善爱心驿站揭牌在九州大药房梁溪店启动。九州大药房31家连锁门店作为首批爱心驿站试点，将对户外劳动者们开放。

当天早上8点，在九州大药房梁溪店看到，几张布置温馨的小桌椅，摆放着慈善杂志和慈善爱心驿站专座的标识。微波炉、小冰柜、桶装水一应俱全，装满龙虎人丹和各类药品的应急药箱以及临时吸氧设备更是药店的优势所在，这些都将对户外劳动者免费开放。

据介绍，无锡市慈善总会（市慈善联合会）与九州大药房共同打造这批爱心驿站，旨在为户外劳动者提供一个避暑避寒、休息、交流的平台。除了上述设备外，店内还设有包括充电设备、雨伞和血压血糖测量仪的便民服务箱，可供大家使用。

驿站按照“五个一”的标准，为环卫工人、外卖骑手以及交警、城管等户外劳动者提供“一声问候、一杯茶水、一口热饭、一张休息椅、一个便民服务箱”。户外劳动者，夏天可以来这里寄存饭菜，冬天可以来加热，同时增设专人提供免费健康监测与药事咨询等服务，让他们在辛勤工作之余，感受到来自社会各界的温暖与关怀。

(黄孝萍)