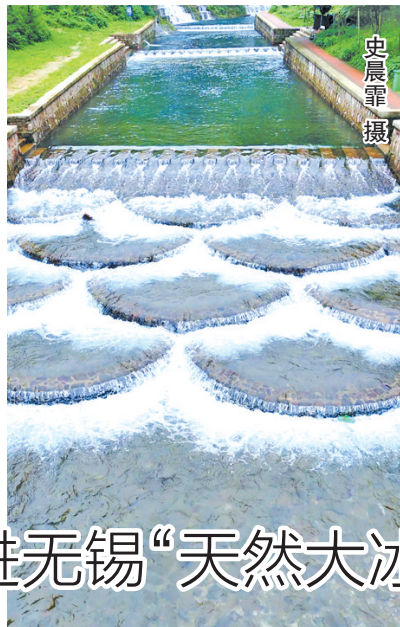




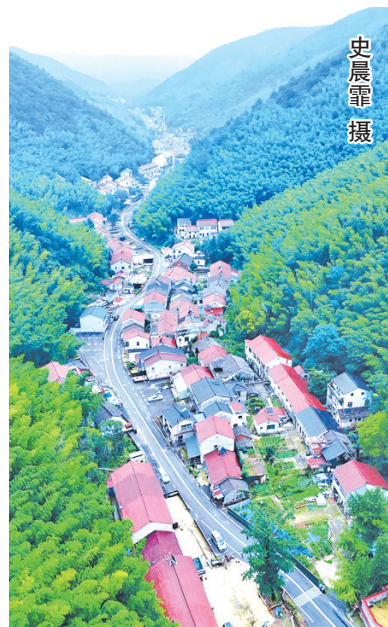
史晨霏 摄



史晨霏 摄



孙妍雯 摄



史晨霏 摄

暑热来临,躲进无锡“天然大冰箱”

去宜兴,解锁竹林七“闲”夏日玩法

近期,无锡高温天气持续,尤其是5日到7日,最高气温将有望达到39℃。暑热天气来临,不妨从无锡市区出发,驱车80千米奔赴宜兴,一个由竹林、溪水、山野造景的“天然大冰箱”正在向大家敞开。

开车1.5小时,做竹林七“闲”

连擅长用美食治愈生活的祖师爷苏轼都说“宁可食无肉,不可居无竹”,宜兴大部分山呈现的“绿”不是乔木,而是翠竹。翻翻社交媒体,宜兴人早就在评论区偷偷留下了本地人的“凡尔赛”发言:“宜兴竹海是宜兴看竹子唯一收费的地方。”

在宜兴邵东村附近,上周落下来的梅雨已经把做竹林七“闲”的场地布置完毕,水流湍急,到龙鳞坝和石墩桥上能翻出白色浪花。平



(孙妍雯 摄)

日里没机,会去海边享受假期的打工仔,这时候在石墩桥上也能过把冲浪的瘾。宜兴本地的小伙伴介绍,若水流温柔一些,龙鳞坝上也可以站立嬉水。不过,想蹚大水的朋友们要记得穿着跟脚的溯溪鞋,如遇物品被水流冲走的情况不要盲目下水打捞,保证自身安全更加重要。山脚下一汪碧水映入眼帘,从山上流下的活水含有丰富的矿物质,影响了光的吸收和散射,才有了这块蓝绿色的玻璃。长在水边的竹子映在镜面上修长高大,身材强壮,叶片能遮蔽阳光,中空的竹竿又能吸收暑热,在山中形成天然的“大冰箱”。把爱吃的水果、饮料一起搬进冰冰凉凉的水塘,就能躺在“冰箱里”尝到小时候溪水冰镇西瓜的味道。

前往宜兴溯溪建议自驾出行,导航“廿三湾”后,从大悬线到廿三湾沿途顺着溪流已规划停车位,可根据溯溪需求有序停放。

徒步山野,邂逅新友与古韵

如果工作日在社交舒适区待得索然无味,上山徒步绝对是认识新朋友的捷径。无论是7千米、20千米的湖汉健身步道,还是廿三湾的小环线,大家



(孙妍雯 摄)

都是奔着同一个目标去的,在路上打了照面,不用寒暄铺垫就能自来熟。

在邵东村东北部的廿三湾,因山路有23个折角才有了“廿三”的名字。唐朝时,宜兴贡茶就是从这往来苏浙、去往皇城,从山脚下的溯溪点通往山路途中也能看到“茶马古道”的牌子。沿着山路走小环线打卡23个湾大约需要60分钟,爬

升海拔在400米左右,轻量级的徒步运动非常适合亲子徒步或者带着宠物来体验。正式走上山前,千万别放过山脚下那排补给站,当地居民靠山吃山,这里有许多地道的山货可以选购。上山前别忘了选择一个摊位领上免费的竹竿做登山杖,下山路上有这根竹竿,能帮颤颤巍巍的双腿一个大忙。

廿三湾山泉水由天目山余脉自然涌出,经过天然纯黄石过滤。和山脚下的龙鳞坝、石墩桥这些人造的溯溪装置相比,山路上的真·石子路属于天然的溯溪点。如果选择“溯溪+登山”双管齐下的朋友,记得带好充足的水和干粮;雨后凹凸的山路更加湿滑,建议穿上适合徒步的溯溪鞋,或带上登山鞋及时替换,竹林间可能有蛇虫出没,穿着长裤或及膝长袜更有安全感。

乡间寻味,享受松弛“食”光

徒步后,可以在村子里就近找家民居,吃碗现包的馄饨或者热腾腾的菜饭,和当地的阿公阿婆聊聊家常。饭后消食的路上,说不定还会偶遇村里的小猫咪。

如果能耐住10分钟的饥饿,也可以开车到镇上吃湖汉小馄饨,周震馄饨是其中名气最大的一家店。排队点单的时候先“望骨止饿”一波,大骨头熬制的汤底就在你眼前直接流进了碗

里,一会儿要吃进肚子的小馄饨,可能现在还是阿姨们手上的皮子和肉馅。

记者12:30到店的时候已经过了饭点,但还是免不了拼桌。小馄饨讲究皮多肉少,但这里的馄饨皮馅五五分,再配一根大骨头,肉食主义者也能吃到满足。而菜色整体调味偏咸,在溪水里冰凉的饮料倒是刚好派上了用场。

(孙妍雯)



(孙妍雯 摄)



161岁的无锡馄饨“首店”

说起最喜欢吃的馄饨,一万个无锡人能有一万种答案,馅心可以是开洋、鲜肉、荠菜肉、香菇肉,做法可以是白汤、红汤辣、干拌、生煎。但要说起最早的无锡馄饨店,便只有一个答案。

在《无锡市志》中,最早出现的馄饨店名为“过福来”,创始于清同治三年(公元1864年),距今已有161年了。

不过,在百年的时光里,馄饨店历经波折:其旧址位于无锡城中三下塘斜桥下(今崇宁路与新生路交界处),后经历了公私合营、与怡丰酒店合并,又迁至城中公园后门,改名“锡光馄饨店”……如今,过福来恢复启用原名,并扎根在了盛岸路北商业广场。

“老法头的做法就是不加碱水的”,今年82岁的过福来产品总监胡法津说,纯面粉的馄饨皮又薄又滑,不加一滴碱水,这就是馄饨百年前最原始的样子。这位白发大厨有很多头衔,如“国家元老级烹饪大师”“太湖船点非遗传承人”等,手推馄饨则是他关注的重点。手擀的馄饨皮和机制的馄饨皮有着明显的差异。机器做的馄饨皮是压制的,皮子缺乏弹性,而手推出来的馄饨皮,韧性可以见到,仿佛是“会呼吸”的孔洞,这种“空气感”是手推馄饨的灵魂。而过福来手推馄饨的馅心同样讲究,按比例使用的猪前后腿肉,在打成肉糜前,需要把筋膜剔干净,才能打得像奶昔一样细密,吃到嘴里便不会有“筋筋拉拉”的口感。推完皮再用手“裹”一下,馄饨皮高低错落如“裙边”,一个“扎墩”的馄饨就包好了。

百年细火慢炖的风味,还藏在一勺汤头里。在明厨亮灶间,食客能看见馄饨汤的秘密:草鸡、蹄膀、大骨慢火熬煮,胶质化开,鲜美都沉淀在了汤里。有趣的是,还有食客来问鸡怎么卖——“当然不卖,这是汤底!”

三伏天里,过福来还推出了冷激馄饨,就是无锡人喜欢吃的“冷馄饨”。这大概是不少无锡囡囡的童年回忆:放学后回家,还没到晚饭的时间点,家里大人便会准备一盒冷馄饨来“垫垫饥”……

焕新营业的过福来门店里,木质的桌椅、明亮的灯光,萦绕着温暖安心的氛围,而店内的陈设装置,都契合着老派生活方式:入门处的陈列架上铺满了报刊,店中心的大屏幕上全天播放着新闻,正如无锡最知名的那联“家事国事天下事,事事关心”。

(朱雪翎/文 史晨霏/摄)