



几场雨一下,无锡的秋天带着丝丝凉意向你跑来啦!这样的天气出门散步最合适不过了。这里有一份“秋日散步指南”,快准备好你的帆布袋,一起出门“捡秋”吧!

步步都是“捡秋”好时光 无锡秋日漫游记

不出无锡,捡一段“异域风情”的秋

踩石板,捡个“砖瓦秋”

提到无锡的Citywalk地点,很多人或许都会想到南长街、南下塘,但很少有人逛过大窑路吧?这条“小众”宝藏路线,不仅留存着原始淳朴的老无锡烟火气,还“藏”了令人惊喜的古窑群遗址。

导航到“大窑路”起点,从最原始的老居民区出发,沿着老旧的瓦房一路慢慢逛。在这里,一切都是慢慢的:斑驳的墙面和木质窗台写着岁月的痕迹,三两老人坐在门外的竹椅上晒太阳,敞开的房门里传来洗衣或做饭的声响……甚至还能看到用红油漆写在墙上的“理发店”,完全是“老无锡”的画风;沿路还能看到停着游船的运河景色——杨柳依依,秋风拂过,游船推开粼粼水波。

接着往伯渎港方向走,会经过锡钢桥。往桥下走,踏上石板路,路过种着石榴树的居民区,看到立着“大窑路窑群遗址”的石碑,这就是窑群的核心区域啦。这里有保存较为完整的窑体,走近观察还能看到砖瓦烧制留下的痕迹,除了有名的“老中窑”“对直窑”等,还藏有40余处古窑遗址。

逛完窑群遗址,经过伯渎港,就能看到清名桥,作为这段Citywalk的终点,不妨在附近找一家咖啡店小憩,赏一赏秋日古运河畔的“无锡景”,回味独属于这里的砖瓦文化。



(杨雅婷 摄)

蠡湖中央公园里的秋天,藏着一份别样的欧洲风情,简直是“捡秋”爱好者的天堂。秋日午后的阳光穿过大理石柱的走廊,树影斑驳,将“凯旋门”映出了别样的光影,如同走进了古老静谧的欧洲故事书里。

记得带个小袋子,在这里就能开始“捡秋”:扇形的银杏叶、掌状的枫叶、边缘带锯齿的梧桐叶,凑在一起就是一本专属你的“秋日手账”。

逛公园,捡一捧蒲苇的“柔”

要是想在无锡找个安静的地方,慢慢感受秋天的温柔,那不妨到贡湖湾湿地公园散散步。

从公园的主入口进去,沿着湖边的步道走,每一步都能感受秋天的柔——路边的芦苇荡、盛开的小野花,还有偶尔飞过的水鸟,都让人忍不住放慢脚步。往教堂方向走个十来分钟,远远就能看见超吸睛的大片蒲苇荡,也是这条路线的核心打卡点。白色的蒲苇、红色的教堂、蓝色的天空,三种颜色撞在一起,秋日油画感扑面而来。如果逛累了,就坐在河岸的长椅上,看蒲苇随风摇曳,听河水轻轻流淌,感受温柔的秋风轻扫而过。无锡的秋天很短,赶紧码住这份散步指南,约上小伙伴,解锁Citywalk、“捡秋”、赏景的N种快乐吧!

(杨雅婷)

看栾树,开启一整个秋天的甜



(汪新笛 摄)

逛完了老巷的烟火气,不如去蓉湖大桥附近走走。没错!就是最近那片“火出圈”的栾树,正热热闹闹地开启大家打卡秋天的快乐!

走上人行道就能看到大片火红的、金黄的花朵挂在枝头,像是为庆祝秋天的到来高高挂起的彩色灯笼。提醒大家,可别光顾着和栾树合影,偶尔抬头看看,说不定能遇上“栾树雨”,让整个秋天的甜都落在身上!



(史晨霏 摄)

一过秋分,白昼变短、夜晚变长,最开心的莫过于“好吃嘴”们,可以理直气壮“贴秋膘”。来,不妨和记者一同探访宜兴市高塍镇杭上村,来尝一口流传了百年的非遗猪婆肉吧。

开车66公里,终于吃上这口肉



此食此刻



变“废”为“宝” 香到“站不住脚”

“猪婆肉”,就是母猪肉。

在过去,产过数窝猪仔的母猪由于饲养时间长,肉老皮厚,口感不佳,是食材的天下下选,但百年前的高塍人就深谙“变废为宝”的智慧。

高塍老杨猪婆肉创始人杨福生在上世纪60年代便学艺烧猪婆肉,后由其女杨玉芬接手,如今传承到第三代时林燕女士手中。2013年,高塍猪婆肉制作技艺被列为无锡市非物质文化遗产,老杨猪婆肉至今已售卖了50多个年头。

香料是烹制猪婆肉的关键。选择母猪的腰腩肉进行长时间炖煮时,需要加入茴香、桂皮、豆蔻、香叶等20多种天然香料,复合的浓郁香味使得猪肉不再有腥膻之气。相传连乾隆都被这异香征服,御笔一挥,留下了“高塍猪婆肉”的墨宝。

切片功夫同样见真章,刀要快、手要稳,切出来的肉片薄如纸帛,肥瘦相间好似大理石纹路:瘦肉部分

筋道而不柴硬,肥肉则油润而不腻口。而最出众的,是那一小块猪皮——口感松脆又不失嚼劲,吃起来“沙沙”作响,也被称为“沙皮”。而当温度改变,譬如重新蒸熟复热后,猪皮又会恢复些“很啾啾”的黏糯感。小编亲测,吃上一口猪婆肉,抿一口小酒,那可真是“神仙日子”!

秋风一吹,猪婆肉就迎来了旺季。“切一块吧!”在高塍镇的老杨猪婆肉店铺里,哪怕已经过了饭点,仍有客人陆陆续续进店。“我们平时一天要煮400斤肉。”等临近年节时,这个数字还得翻上一番。

“村咖”配非遗 开启田野新生活

在杭上村头,坐拥无垠的稻田景观,时林燕重新改造了400平方米的老房子,一半用来搭建安全、卫生的猪婆肉制作工坊,另一半则改造成了别具一格的乡村咖啡馆。

咖啡配猪婆肉?没错!原木桌上,几杯醇香的咖啡旁,配着一盘丰盛的非遗拼盘——招牌的猪婆肉、

胶质满满的猪头膏、软糯的子肠……堪称“大猪小猪摆一盘”。

勇敢尝一口,咖啡的微苦恰好化解了肉的丰腴,而肉的咸香又反过来衬托出咖啡的醇厚。这种奇妙的碰撞,初尝是意外,细品却是惊喜,堪称“天仙配”!咖啡厅内部更有乾坤。乡野的绿意从窗户外渗透进来,与复古的美陈相映成趣,光是坐在这里,就已经拥有了一种松弛感。

据了解,老杨猪婆肉旗下咖啡店还不止这一家,位于岷山路上的寄山咖啡·老杨猪婆肉主打韩系小清新风格,而位于蜀山南路的蜀山茶食则是满满新中式风格……

你看,当非遗猪婆肉制作技艺也开始玩跨界,端起咖啡杯活泼泼地走进年轻人的世界里,它就有了别样的生命力。

再过一个月,当秋意更浓,稻田翻涌起金色的巨浪时,不妨再来这里,捧一杯“村咖”,佐一口肉香,感受这一份匠心背后,令人怦然心动的活力。

(朱雪翎/文、摄)