



# 粉黛乱子草进入最佳观赏期 秋日来一场“粉色邂逅”

在无锡，每到十月，一场属于秋天的粉色浪漫就会如约而至——粉黛乱子草进入最佳观赏期，连风都染上了浪漫的粉色气息。记者发现了几处免费观景地，快和家人朋友一起去捕捉这份限定浪漫吧！

## 润清园

**指路：**尚贤河湿地公园最南端

这里不光人少景美，还是个宝藏遛娃地。大片柔软的粉雾如海潮般铺开，不用挑角度，随手一拍都超有氛围感！一路会经过紫色薰衣草小花海，还有设施丰富的免费儿童乐园，让你遛娃赏景两不误，轻松实现“带娃出片自由”。

## 水韵广场

**指路：**导航到“水韵广场停车场”，进入广场右手边就能看到花海

之前，因为格桑花海爆火，被称为“无锡阿勒泰”的水韵广场，相信大家不陌生吧？这次粉黛花开，又被惊艳到了！粉黛花海里的蓝色长椅，搭配蓝天白云和波光粼粼的湖面，简直超级出片！随便坐下来凹个造型，就可以捕捉到小清新的电影画面。另外，这里宠物友好，可以带上自家狗狗进来一起徜徉“粉色海洋”！带上气球、泡泡机、好看的遮阳伞等道具，穿着浅色衣服，轻松拍出氛围感，下午四五点来还能拍到绝美日落。

## 严家桥

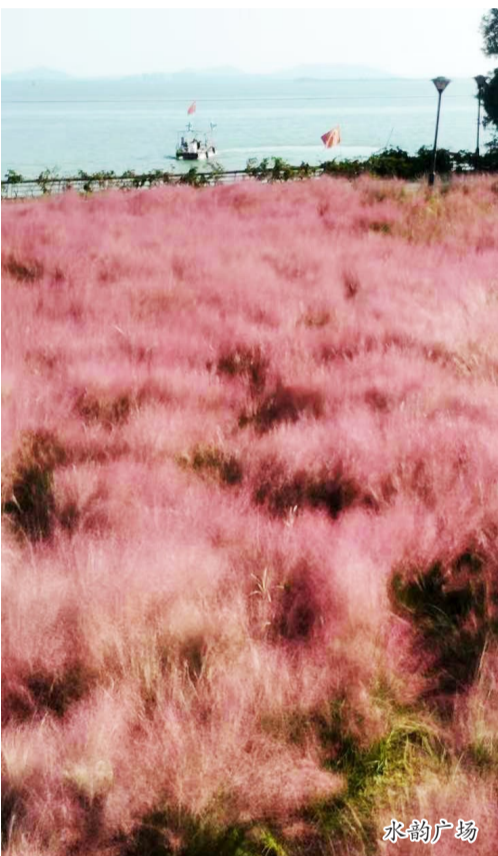
**指路：**严家桥花海

严家桥的粉色花海给无锡的秋天染上了别样的浪漫色彩，在这里拍一组美丽的照片，和夏天告个别吧！值得一提的是，除了粉黛之外，还有地肤草也到了盛开的时节。这里有大片地肤草、金黄的稻田、孤独树，都等着你来打卡。

## 宜兴龙背山森林公园

**指路：**建议导航到西门，进入后往蔷薇园方向走，花海就在蔷薇园附近

作为宜兴4A级景区，这里坐拥550公顷超大面积，完全不用担心人挤人。不仅有粉黛乱子草，还有大片特色绿植、湖泊和儿童乐园；赏完粉黛还能在公园里散步、划船、野餐，沉浸式感受秋日自然气息。午后的阳光下，粉黛像蒙上了一层薄纱，自带柔焦滤镜，远远望去像被打翻的胭脂盒，秋风一吹掀起层层波浪，美不胜收。



水韵广场



润清园

## 尚田小镇

**指路：**惠山区洛社镇万马村沈巷88号

在这里，你可以漫步在超大片的粉色云海。花田里特意留出了小路，方便你走进这片粉色仙境，轻松拍出氛围感美照。无论是连片的花海，还是单株的特写，都美得不像话，直接把秋日的浪漫值拉满。周边活动除了赏花，景区还有超丰富的休闲娱乐项目，可以尽情玩上一整天。

粉黛花海用最温柔的色调调和了秋日的寂静，将无锡的各个角落晕染成了一幅渐变画布。收藏好这篇攻略，去粉色花海赴约吧，期待看到你们镜头下的粉黛哟！

(杨雅婷/文 史晨霏/摄)

## 我家楼下

### 10元一大碗 很多人爱上了这口“臭”

“臭豆腐是中国人的一大发明。”这是知名吃货汪曾祺老先生的评语。

很少有食物像臭豆腐这样，爱的人甘之如饴，恨的人避之不及，但必须承认的是，在无锡，这样又香又臭让人“上头”的臭豆腐，有着不少的忠

实拥趸。对于宜兴周铁人来说，再也没有比周铁市场旁小弄堂里的“周铁梅姨”更地道的臭豆腐了。

#### 三锅同“炸” 仅酱汁就用掉五六十瓶

“周铁梅姨”臭豆腐，称得上是周铁镇的“美食地标”。在大多数时候，小弄堂里都要排起长队，只有选择在工作日非饭点错峰前来，才能快速吃上“一碗”。

——是的没错，一碗！对比大多数小分量的小吃，“周铁梅姨”臭豆腐更像是一份“全餐”。店门口张贴着菜单，如果是第一次来，不妨按需来选择套餐。其中10元的四合一基础款套餐，就配齐了臭豆腐、鸡蛋、年糕和脆骨肠。如果你是小胃口，这一碗下去就能饱腹嘞。

掌勺的阿姨会将配料提前剪成入口的大小后再下锅翻滚炸透，然后快速捞出滤油，撒上调料、放上葱花香

菜，浇上秘制酱汁后，就能端上桌了。

用筷子把酱汁搅和开，是开吃的仪式感。被黏糊酱汁浸泡的丰富配料变得软糯起来，尤其是被炸得酥烂的鸡蛋，轻轻一挑，丝丝缕缕挂满了酱汁，咸香、微辣与酱香交织——臭豆腐是经典，但“周铁梅姨”臭豆腐的灵魂，正是这口酱汁。

这是梅姨的“不传之秘”，浓稠的酱汁当天烧好就倒入热水瓶中保温，倒出时撞击着配料们发出“啾啾”的声响，香味一触即发，待到上桌时，就是堪堪入口的温度，热乎乎，风味正好。食客们甚至连酱汁都一起喝光，露出光秃秃的碗底。

#### “随心配” 是熟客才懂的暗号

点套餐是新客的尝鲜之选，而对老客们来说，他们有自己的明确喜好。

“给我炸20块钱的，不要放火腿肠了，多要点年糕。”倚靠在招牌前的老熟客几乎每隔两天就要来点上一份，即便现在“周铁梅姨”臭豆腐有了外卖可点，但她只要有时间，还是会来店里点单，“外卖的不行，焖太过

了！就是得这样，现炸现吃才香。”

掌勺的阿姨，则有自己的一杆秤：根据熟客喜好更换菜品，控制成本的同时，端上最符合客人口味的配菜，这是“周铁梅姨”版的“私人订制”，每一锅炸出的都是“高定”款。

此外，梅姨臭豆腐的菜单，也在不断与时俱进，除传统臭豆腐外，还有臭豆腐肉酱米线、小酥肉、手工大肉串等主食小吃，隔一段时间来吃一餐，别有新感觉。

这店还有一个惊喜“彩蛋”——食客有很大的概率偶遇创始人梅姨。套用一时流行的标签，梅姨是活脱脱的“大女主”本主。这位46岁才开始创业的阿姨，自己琢磨出了臭豆腐“什锦”吃法，并将此推行开来，成了宜兴本地吃臭豆腐的风尚。

对梅姨来讲，这店是她从乡间小摊落地镇中的第一站，也是一百多家连锁门店的“首店”，只要有时间，她就会来转一转、看一看。

“欢迎大家来周铁，来吃我们的梅姨臭豆腐。”她说。(朱雪翎/文、摄)

