

又是一年葡萄甜

快慢生活皆是人间好“丰”景

老话说,“白露下葡萄,秋分打红枣。”九月的无锡,将进入葡萄季的尾声。得益于巨大的昼夜温差,这时候的葡萄,甜得最有底气。

在胡埭,追赶时间的人

在胡埭葡萄哥果乐园,藤架之上的“阳光玫瑰”“妮娜皇后”正当季。

凌晨五点,通常是吴维良和妻子采摘葡萄的时间点,订单来多少,就现采多少。

他说早上采的葡萄最好,待到太阳



一晒、温度一高,再甜的葡萄吃起来都泛酸。

种植葡萄二十六年,吴维良有自己的诀窍:尺寸要控制好。

“串头长度要控制好,不能太大太长。”每年春季,他都得剪枝疏花,只保留“一拃”的果实长度,基本控制在20厘米以内,这样的葡萄浓缩了整根藤蔓的精华,果肉紧实甜蜜。

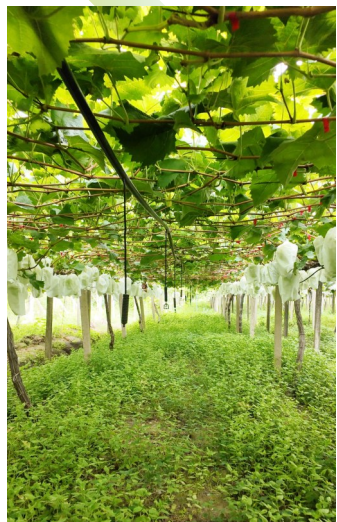
近二十亩的葡萄园里,种植了十多个品种的葡萄,有无锡人熟知的“夏黑”“乒乓球”,也有市场上火热的“阳光玫瑰”“美人指”,但要说他自己最爱的,还是巨峰葡萄。

“这个品种从上世纪八十年代就有了,吃的时间久了,已经有感情了。”酸甜交织的葡萄味儿里,都是吴维良的生活回忆。

前年台风来势汹汹,“只能躲在家里不敢出来,眼睁睁看着葡萄架上面的薄膜,一张一张地被掀掉”。天亮之后,他重拾心情走进果园,把葡萄枝干修得干干净净。

别人都叫他“葡萄哥”,但他还有一个身份,非遗吴歌的传唱人,葡萄架下就是他的舞台。“满心欢喜么采葡萄,大葡萄甜么甜葡萄大……”《采葡萄》是他的专属吴歌。

每年夏天,他把纳凉晚会办进果园,葡萄甜进吴歌里,吴歌又唱回了田里。



在鸿山,调慢时间的人



西边的葡萄还当季,但在东边的鸿山,老黄葡萄园里的果子在八月底已全部收完,黄浩东也终于迎来了属于他的“暑假”。

这位种植葡萄十多年的农人,如今成了这个乡野复合空间的“主理人”,大家都叫他“老黄”。在老黄葡萄园里,葡萄不仅是能采摘带走的水果,更是一种充满闲趣的生活方式。

老黄葡萄园的饮品单就足够醒目。自家葡萄藤上结出的夏黑、巨峰、阳光玫瑰,被做成了特调气泡饮品,果肉在气泡水里翻滚,葡萄的甜、气泡的爽、乡野的风,统统成了老黄葡萄园独有的打开方式。悄悄说一句,本周未限定葡萄饮品就要下架咯。

被青绿稻田包裹着的老黄葡萄园,显得别具一格。

老黄说,整个咖啡馆从设计到落地,从绿植陈设到饮品开发,都是女儿女婿在把关,孩子们动足了脑筋,这份“高要求”体现在无数细节里,一扇门的定制就经历了“一波三折”。

“他们规定门框的厚度不能超过4厘米,找遍了老师傅都说不行。”老黄抚摸着这扇“独一无二”的门,“后来我淘到了一副老门框,全靠自己‘现搓现弄’。”

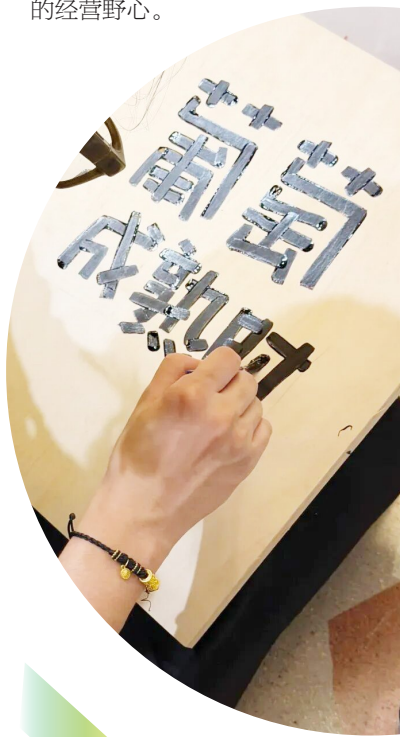
老黄葡萄园有自己的LOGO,用“grape”单词设计成一串葡萄的样式,嵌入老黄葡萄园的各个角落,连地面都自带LOGO。

回忆起地面设计,老黄就分外“头痛”。“当时设计了好几个方案,又是水磨石工艺,又是镶嵌大理石。”为了更清新自然的色彩、更结实可靠的“脚感”以及和整体设计保持一致的产品质

感,多次调整装修方案,才有了现在的地面,“整个用水磨石的工艺来做,再进行打磨处理,光打磨就花了半个月时间”。

老黄翻出手机里的装修照片,门框、地坪、座椅甚至指引牌,全部都是“手搓”的。他说这些时,带着点无奈又骄傲的笑。整个装修前前后后花了一年半时间,他说,贵的东西不一定好,但用心做的东西,一定不一样。

今年春夏交接的时候,老黄葡萄园正式开门营业,客人从五湖四海而来,甚至有新人专程来拍下新婚写真。在老黄一家的规划里,现在还只是个“雏形”,接下来他们还有更大的经营野心。



“问到何时葡萄先熟透?你要静候再静候。”《葡萄成熟时》里这样唱。来吃一颗葡萄吧,有赶时间的甜,也有慢下来的甜,无论是哪一种,无锡人都能把日子过成自己喜欢的味道。
(记者 朱雪翎/文 史晨霏/摄)



IP WUXI工作室



扫一扫看视频