

昨日17时06分,常州市气象台继续发布高温橙色预警信号。今天白天,我市大部分镇(街道)最高气温仍然达38℃—39℃。持续高温下,有这样一群人,他们不分昼夜、直面酷暑,默默奋斗在一线。

子时 23时至翌日01时

子时,即夜半,又名子夜、中夜,这是十二时辰的第一个时辰。

◀传媒大厦

子

丑时 01时至03时

丑时,即鸡鸣,又名荒鸡。夜达四更,天慢慢变亮,但仍然属于黑夜。

◀1号公路

丑

寅时 03时至05时

寅时,即平旦,又称黎明、早晨、日旦等,为太阳露出地平线之前,是夜与日的交替之际。

◀天目湖

寅

夜宵场

23时许,一天的暑气稍稍消退,但依旧十分闷热,体感温度在37℃左右。三三两两的食客,迫不及待推开玻璃门,冲进店里,一边吹空调一边点菜。在一旁敞开的明档厨房里,老洪泽湖龙虾店老板花祝青麻利地颠着锅,火苗蹿出来老高。趁小龙虾在锅里焖煮的间歇,他把身子向左边靠了靠,离空调扇出风口更近一些。

连续两天气象台发布红色高温预警,常州人表示热得都不想出门了,但是有一杯冰啤酒和宵夜的话还是可以考虑一下。花祝青在广成路开了13年龙虾店,店里主要做晚饭和夜宵,哪怕客人不多,也要到3时下班。“天热,夜宵生意才好,再高的气温也挡不住吃货的心。而且最近小龙虾价格很贵,是因为前一阵子的大水和现在连续的高温,导致苏北小龙虾产量下降。个头大一点的一公斤要150元。”花祝青说。

他刚烧完一份3公斤的十三香龙虾,又有一拨客人走进店里。走在最前面的是老客无锡人小军,在常州工作了十多年。小军也点了3公斤龙虾,一半十三香、一半蒜泥,最后拌一份面条。“常州人都是吃货,餐饮在沪宁线上是出了名的,以前在无锡工作,我们经常晚上开车到常州来吃饭。常州夜宵市场也很红火,除了广成路,还有九龙、长虹路、大学城的排档,烟火气十足。”小军侃侃而谈,“40℃算什么,烧烤、龙虾和冰啤酒,完全可以治愈酷暑。当然,夜里也不要吃太多,4个人3公斤。”

“凌晨3点下班,到家4点多钟睡觉。都说餐饮人辛苦,我们这样做夜宵的最辛苦。一般饭店都是准点开门关门,我们不能,说是中午开门,但有些老客上午9点就来订虾,你就只能提前爬起来。”虽然睡得晚,但花祝青很多时候起得都挺早,每年五六月份龙虾旺季,一天只能睡两三个小时。如今,已经过了龙虾最火爆的时候,他和员工们也轻松了一点。

等到9月底,龙虾彻底进入淡季,花祝青就要开始准备羊肉了。3时下班,夏天空气闷热,冬天寒风刺骨,对于花祝青这样主营夜宵的餐饮人来说,“一年四季,我们的夜晚,都不是用来睡觉的。”



汪磊文朱臻摄

农副产品批发市场

凌晨2时,最『热』凌家塘

吕亦菲文夏晨希姚晗摄

深夜2时,城市归于平静,然而此刻的凌家塘农副产品批发市场却是车水马龙、人声鼎沸,迎来了这一天最热闹的时分。推车、三轮、皮卡和大货车,一拨接着一拨,涌入市场,他们从四面八方来,又向四面八方去。无论是气定神闲的经营户,还是步履匆匆的采购人员,他们都在炎热的夏季用汗水全力保障老百姓的“菜篮子”。

“老张,你今天怎么才来,再不来菜就没了。”蔬菜区的邵师傅正扯着嗓子和他的顾客打招呼。老张是邵师傅的老顾客,来自常熟,每天凌晨都会来这儿批菜,这个时间点的凌家塘灯火通明,进出车辆把道路堵得水泄不通。

与其他农副产品市场不同,这里鲜有吆喝,像老张这样的经营户总是三三两两坐在一起,靠在躺椅上喝茶抽烟闲聊,一副波澜不惊的样子。但是只要有顾客来,他们总能一蹿而起,跳上集装箱为客户搬运蔬菜,就算汗水湿透了衣服也不会多说一句。



来自山东临沂的金师傅专卖毛豆,每天要走10吨的量。“现在还剩大概两吨的货,一个小时就能解决。”金师傅说现在天气太热,毛豆不易保存,只能快点销掉,而他的自信来自于他十余年的经验,以及攒下的一大拨“回头客”。

在这里,人们相互间的交流简单、直接,争分夺秒的样子仿佛从进门起就开始倒计时。与气定神闲的经营户形成鲜明对比的,是那些拿着采购单的采购人员。他们手上的采购单各式各样、五花八门,包装纸、报纸、香烟盒子……仿佛手边一切可以写字的东西都能成为他们记录的工具。他们骑着电动三轮车,一手拿着采购单、一手握住车把,穿梭在本就拥挤、狭窄的过道,大喊“动一动、动一动”的片刻,就能立即发现采购单上还没勾掉的菜品。

商先生是来自湖塘某生鲜超市的采购人员,当天他的采购单上有40余种菜品,零时他就已经来凌家塘了。“来早一点人稍微少一点,挑选的余地可以多一点。”商先生说,这两天夜里也很热,尤其这里人挤人,就更热了。记者询问的时候,商先生也没有停下脚步,额头满是汗,说自己很急,3时许就要把菜运回去,超市工作人员还要码货架,以迎接6时的最早一批客人。

早餐店

比上班族起得更早的『老板』

张楠庄奕图文报道

4时,天色微亮,路上空无一人。翠竹市集入口处,一家名为常州老味道的贴桶麻糕店已经热闹起来了。61岁的杨书清和妻子杨桂珍站在一张大长桌前,揉面、搓胚子、配油酥、擀制、按馅心、洒水、拍芝麻,最后用手把一个个麻糕贴上炉壁,双手如同翻花。桶炉上,数十块大麻糕整整齐齐排了一圈又一圈。



每天3时许到店,一直忙到11时,睡个午觉后,再度忙碌到18时——做早餐近40年,夫妻俩几乎天天如此。他们是扬州宝应人,16岁那年,杨书清来到常州投奔亲戚,在北直街一家餐饮店做学徒。他手脚麻利、做事勤快,深受点心师父的喜爱。麻糕、粽子、重阳糕、油条、蒸饭,师父都毫不藏私地把制作诀窍教给了他。几年后,他在老乡的牵线搭桥下,和杨桂珍相识结婚。妻子心灵手巧,在他的点拨下,很快也成了做点心的好手。后来,夫妻俩在勤业新村开了一家早餐店,因为品种多、价格公道,很受周边居民的喜爱,他们也在常州扎下根来。

早餐店搬了好几次家,不过都在翠竹这一带。2023年春节前,早餐店又搬到了翠竹市集。因为年纪大了,夫妻俩有些力不从心,就单做麻糕这一样了。

5时20分,有位老大爷上门了。这位老大爷和杨书清熟稔地打了个招呼,要了10块椒盐口味的和2块咸口味的,扯了几句家常话才离开。杨书清说,他在翠竹的光彩一条街上开店时,这位老大爷就经常来买。“许多老顾客吃惯了我做的老面麻糕。我的店开到哪里,他们就跟到哪里。”

杨书清说,他家的麻糕,用的是老面发酵的手法,每次制作后总是留一点老面;而隔夜就要发,发酵时间和水温要根据季节作调整,才能保持味道不走样。味道要做好,以咸麻糕来说,他们会到菜场挑选新鲜上好的板油,再把筋膜和残余血水去掉,熬成的油脂就像雪花膏一样白。用这个拌馅,吃起来特别“肥”。那个已经用了20多年,看上去毫不起眼的桶炉,是杨书清的骄傲。“老式圆筒炉子烤出来的表皮酥酥脆脆,还带着电烤箱比不上的焦香。”

杨书清说,天越来越热,顾客也怕在家做早餐。他们喝碗豆腐汤,搭块大麻糕,就开启了一天的好心情。热的时候,他也想歇一歇,但一想到寻味而来的老顾客,还是坚持下来了。