

谁说无锡没有夜生活？ 锡城夏夜压马路指南请收好

最近白天的无锡被烈日炙烤得没了脾气，傍晚之后的情绪倒是很稳定。连续出现的美丽火烧云，让夜游出行的含金量大幅提升。今天记者就带你从无锡的黄昏走到星月，解锁三个藏着无锡夏夜灵魂的地方，感受不一样的城市脉动！

运河艺术公园： 躺平在露天放映厅

傍晚7点的运河艺术公园，褪去白日的宁静，餐后散步大军早已就位。他们或三两成群谈天说地，或独自一人享受晚风轻抚，随处可见的座椅上，总有人稍作停歇，看着周围热闹的景象，嘴角不自觉地上扬。看！不远处的“虫鸣小岛”和“奇幻森林”已经传来孩子们此起彼伏的尖叫——属于夏夜的狂欢，在古运河畔正式开场！

夕阳像是舍不得下班的打工人，把最后一抹金光泼洒在运河水面，碎成满屏的金箔特效，为岸两旁聊着家长里短的人增添了氛围。漫步在公园内，会惊喜地发现它的独特身世：这里曾是无锡赫赫有名的米市码头和粮食仓储基地，见证了无锡往昔商贸的繁华。那座百年吊桥，铁链上的锈迹还带着水运时代的体温。运河的水流得很慢，载着百年前的粮船记忆，也流淌着此刻的欢声笑语。

继续往公园深处走，夜晚的咖啡

车旁永远围着一群人，他们素不相识，但会为了一部电影而驻足。这就是无锡运河艺术公园最奇妙的时刻——当你踩着水泥路往前踱步，鞋底既能触到光绪年间粮商刻下的商号痕迹，也能踩过刚落下沾了点咖啡香的树叶。

三阳广场： 赛博夜市加载中

从运河艺术公园出来，往市中心走，三阳广场商圈的霓虹早已点亮了夜空——这里是无锡夜晚最“潮”的地方。

苏宁广场巨型天

幕在百米高空流转着蓝色星河，恒隆广场的玻璃幕墙把路灯反射成液态金，三阳百盛的大屏继续玩着它的抽象……但三阳广场的魔力，恰恰藏在这份科技感的“反差萌”里，崇安寺旁的小吃摊正上演着烟火气的狂欢——烤串的焦香、冰粉的爽滑、章鱼小丸子的鲜弹……

深夜11点，商场已陆续打烊，但三阳广场的活力仍在延续。便利店的白炽灯明亮如昼，加班族来买关东煮当夜宵；代驾司机们聚在路边闲聊，等待下一单生意；大学生们肆意奔走在绚烂灯火之下，书写青春的篇章。这里就像永不落幕的都市剧场，每个人都能找到属于自己的角色和故事。

映月里： 江南的慢时光

如果你不满足于单纯的公园漫游或商圈购物，那一定要去惠山映月里走走，会带大家全新的体验——一座能逛能吃能玩能拍的中式大花园！

白天可以来感受黛瓦飞檐、碧水拱桥，看斑驳粉墙映着婆婆树影；或听流水潺潺，细品江南的千年风雅。入夜，这条美学街区才开始热闹起来。随处走走停停，体验央视级国风灯会，悬挂于阁楼之上的花灯、听松亭后会动的山水，谁能拒绝在这里拍上一两张美图呢？

阿炳雕塑旁的布可商店，手账爱好者可不能错过，快来参加不冲动消费童趣可爱小玩意儿的挑战。如果你偏爱文艺气息浓厚的店铺，可以去看看幻季商店。

无锡的夏夜，藏着比空调房更动人的风景。从运河边的生活气息，到商圈的闪烁霓虹，再到映月里的慢时光，每一步都是无锡独特的风景，都有不一样的惊喜。

(王仪 陈忱/文、摄)



凌晨四点不睡觉？只为早间一碗面

无锡素有“早面”文化，每个无锡人，都有自己的面馆“心头好”。江南晚报的资深前辈，念念不忘的就是这家凌晨开业、能喝早酒的老面馆。于是，记者来了——

● 凌晨3点，做浇头正当时

“大众点评”显示，凌晨3点阿林面馆就开业了，不过也有食客提醒，“来得太早，很多浇头没做好”。保险起见，记者在凌晨4点来到了惠河路，也就是食客们更爱说的“老轻院”附近。

盛夏的天亮得早，但4点的天空依旧“墨墨黑”，能够听到山脚下此起彼伏的鸟鸣声。阿林面馆就藏在街边，店招不够亮眼，但此时此地，仅此一处的昏黄灯光，就已经足够吸睛。

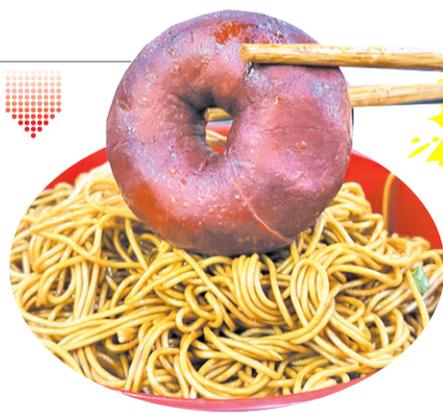
“要吃点什么？”“一碗拌面，面断生就行。”“要不要放糖？”“正常糖。”掌勺的阿姨麻利地将面下锅，同时盛起另一锅飘着鸡架和猪骨的高汤，备着。

吃面，尤其是拌面，是一门关于时间的哲学。面熟不熟、几时熟，阿姨心里最有数。把面捞到碗里后她当即开拌，带有些许面汤的面条和酱油白糖交融，每根都油亮亮的——这是分秒

必争的成果。无论是汤面还是拌面，统一价5元。“我们不讲究什么拌面加五角的，统一一个价。”老板摆摆手。

“再要点什么浇头？”“筒肠，素鸡。”浇头有数十种选择，老板拿着筷子站在一旁，随“点”随“取”。

2元一份的素鸡先炸后红烧，色泽稍浅，但它吸饱咸甜汤汁后配面条恰到好处。筒肠是半成品再加工的，但处理得很干净，柔软又有韧性，嚼头十足，内脏爱好者会很喜欢。10元一个的价格，比著名的南方筒肠价格还要低，主打“性价比”。“当家花旦”是5元一个的肉酿面筋，这道无锡家家户户都会做的菜，阿林面馆每天都要做上一大锅。肉馅塞得满当当，把外层的面筋撑得圆溜溜。“我们的肉馅都是提前一晚在天惠超市买好、绞好拿回来做的，放心吃！”老板对自家的肉酿面筋充满信心。



我家楼下

● 在面馆里喝酒？老无锡就这么干！

凌晨4点，谁会来吃面？每张桌子上的酒瓶，就是答案。阿林面馆的门口、灶台后，都有酒的踪迹。

不少无锡人有“喝早酒”的习惯，几两白酒下肚，活活血、解解乏，人也松快了。坐在“C位”的三位老爷叔就是店内的常客，“我们都喝跑了一个老板了！”爷叔笑笑。

喝了十多年“早酒”的老爷叔，有自己的一套章程。先用小菜下酒，一小碟盐水河虾加一小碟毛豆，就能“送”下好几杯，待到胃里暖起来了，酒也上脸了，就能点上一碗面来饱肚，浇头也随心意。

“三点多来喝早酒，那你们几点睡啊？”“嘿！吃完还要睡回笼觉的。”老爷叔们相视咧嘴笑，“勤太适意哦！”这个时间点来吃面的，还有刚

下班的年轻人，桌上是一瓶啤酒、一碗浇头满当当的面和一场直播的球赛，大口畅饮再大快朵颐，加班的疲倦被稀释，他定定心心地享受起独处的夜晚。

黎明前，店门口的电瓶车排起了队，食客逐渐多了起来，有街坊邻里，也有专门约着来喝酒的老友，面馆里也更加嘈杂。

店里装修还是十几年前的模样，略显拥挤的几张简单桌椅，说不定年纪比记者还大。但也正因如此，我们能从升腾的面香、菜香和酒香里，找到一种被接纳的松弛感。或许这也是食客们念念不忘的原因——再深的夜，再长的路，这里有一杯酒，一碗面，足以慰你。

(朱雪翎/文、摄)