



无锡人的夏日夜晚,该怎么过?

西接“面馆一条街”叙康路,北至新区哥伦布,这里是新吴区南丰路。白日里看上去平平无奇,甚至是略显冷清的街道,在夜间迎来了巅峰时刻。三两好友在此汇聚,烧烤、小龙虾、海鲜粥、烤羊肉、现打啤酒……整条街开始活跃起来。

谁说无锡没有“夜生活”?在克制的白天后,这儿有一个更放肆的夜晚——



人间百味,市井烟火 无锡这条路藏着一个“夜宵江湖”

小李仙墙房·粥铺

南丰路218-27号



走在南丰路上,很难不被“小李仙墙房”这几个白底大字吸引,因为几百米的小路上竟然有三个这样的店招。很多食客看着这家店逐步壮大,慢慢开出好几家分店。

绵密顺滑的粥水,能兼容并包万物的鲜美,干转百搅里,升腾最鲜甜的滋味。粥底里的菜色丰俭由人,虾、排骨、牛肉,加几样料就已足够撑起粥水的鲜了。佐粥的小菜最富特色,无锡人喜欢的八宝酱、咸菜毛豆、黄瓜、海蜇头这里都有。另有烧鸡公、干锅牛蛙、纸包鲈鱼等菜色可以挑选,谁说喝粥就一定是寡淡的呢?

六月六

南丰路161号



主打西北菜的六月六,门头不大,但是一进门就能发现别有洞天,走道里还贴着各个明星打卡的照片。

这里的羊肉串现串现烤,一咬一口羊脂,香气四溢。羊棒骨几乎是桌桌必点菜品,非预制菜,每天现做,肉质是能轻松辨别的新鲜。



潮林鲜粥

南丰路12-10号



“一碗粥带火一条路”说的或许就是潮林鲜。老食客一定记得以前路边支起的蓝顶大棚和熙熙攘攘大排长龙的喝粥人,如今虽然大棚消失了,但潮林鲜依旧人气满满。

心急可喝不了热粥。潮林鲜的粥是现点现做的,炉灶上一排排的砂锅大火熬煮香气四溢,得等上20分钟才能上桌,食客们只好望眼欲穿。

这里的小菜基本都是老板自己做的,内脏类小菜最是诱人,卤鸭肠几乎桌桌都点,菜码大、处理得干净还卤得入味,堪称佐粥必备。



巴蜀辣韵

南丰路218-16号



主打“鲜椒兔”“美蛙鱼”“肥肠鸡”等川菜的巴蜀辣韵,可以说是南丰路上鼎鼎有名的川菜馆。工作日晚上8点多,有一家人在圆桌上聚餐的,有打完球来打牙祭的……店内寥寥几张桌子,几乎时时刻刻坐满了食客。常来的食客告诉记者,这家店味道正、价格低,是他们最爱的聚餐小馆。

正值盛夏,店门口盆子里的龙虾干干净净活蹦乱跳,只等食客一个指令,就能烹调出鲜香麻辣的小龙虾来,和冰啤酒构成一个舒爽的夜晚。



蜜雪冰城

叙丰家园202-12号

在南丰路与叙康路的交会处有一家蜜雪冰城,或许是无锡城区内最大的店铺。店内不仅有常见的特色饮品,还有特色小零食,以及一块钱夹一次的雪王娃娃机。在餐前饭后,来上一杯平价冰饮,一口就能纾解夏日的烦躁疲惫。



金蚝门烧烤

南丰路218-16号



凌晨还要排队的烧烤店你见过吗?金蚝门烧烤就是一家。以生蚝为店名的烧烤店,烤生蚝是毋庸置疑的招牌。拳头大的生蚝肉,烤过后汁水四溢,又被满满的蒜蓉衬得愈发鲜甜,也让口感层次更丰富。

店门口的冰柜里,新鲜的牛羊肉串、扇贝带子应有尽有,蒜蓉脑花更是重口味食客的至爱。经过大火热吻过的烤串,多余的油脂已经滴落,只剩表面一层亮晶晶的荤油焦香诱人。不用担心油脂的负累,只需享受此刻的放纵。



星火燎原烧烤

南丰路218-15号



弟弟在烧烤炉前双手翻动,姐姐在水池边清洗备菜,这家由姐弟两人支起的烧烤小店已经开了五六年。

一冰柜的食材足以让选择困难的食客纠结万分,但红柳枝串起的羊肉总是必选项。新鲜的羊肉,用特选的红柳枝串起,完美复刻了新疆羊肉串的滋味儿。招牌烤香菇是一绝,新鲜的香菇上堆叠满满的蒜泥,蒜香渗透在鲜嫩的菌菇中,香得很!

新疆特色烧烤

南丰路218-9号



走过这家烧烤店,除了够醒目的店招,一眼瞧见的就是有着异域风情的烧烤师傅。这位来自喀什的小哥,带来了正宗的新疆味道。店内最具特色的就是羊肉烧烤,红柳枝羊肉串是地道的新疆特色,此外还有羊排、羊腰等,能想到的羊肉部位几乎都有,这是羊肉爱好者的福音。

会吃的食客还会在隔壁点上一锅粥,配着烤串一起吃,烧烤的烟火香气与粥品的扎实绵密相结合,滋润又满足。

两个婆婆

重庆老火锅

南丰路188-16号



老火锅在无锡风靡一时,两个婆婆重庆老火锅主打重庆口味,即便是热辣的夏天,依旧不缺拥趸。

店里的招牌牛油锅底货真价实,有扎实的牛油香气,据说足有3斤牛油。毛肚、鲜鹅肠、腰片……火锅特色菜品质量统统在线,重庆火锅爱好者狂喜了!

弥漫的烟火气,见证了南丰路上食客们的一个又一个人生瞬间。

这条路、这片街区就像是一块安稳的船舵,它引导着人们从繁忙焦灼的生活中抽身而出,重新校准生活的重心、回归愉悦的自己。

(朱雪翎/文 黄晨/摄 周雨若/制图)