



# 漫步稻田 抓住丰收季的美好

层林尽染，叠翠流金，立冬时节，在无锡乡间，金色的稻谷铺满了大地，稻穗随风摇晃，空气中都弥漫着阳光和稻谷的芬芳。在稻田收割前，我们再来到这片金色的海洋，感受丰收的喜悦。

## 南塘路 | 田野里的顶格松弛感

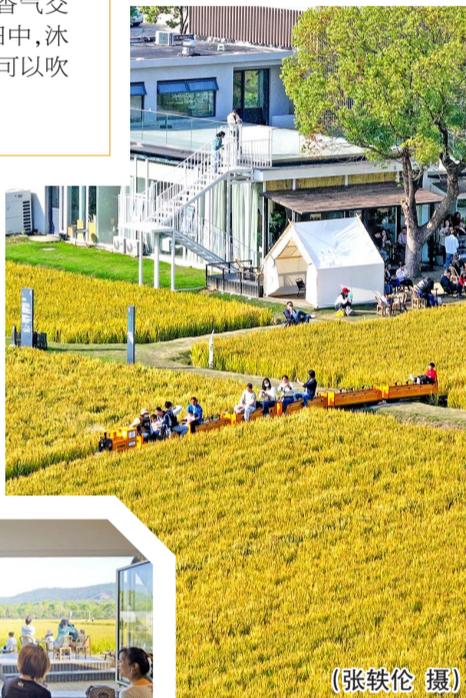
驱车前往南塘路，当稻香扑鼻而来，地上的稻谷标记映入眼帘，无锡最火的稻田就在眼前。找到稻田橘子车，仿佛找到了宫崎骏笔下的秋天。在这里，风吹稻田与新鲜橘子的香气交织，丰收的季节变得触手可及。坐在金色的稻田中，沐浴阳光，与朋友共享橘子和咖啡，好像微凉的风可以吹走生活的所有烦恼。



(周雨若 摄)

## 小田里 | 开向秋天的火车

谁能拒绝在金色稻田的怀抱中，乘坐小火车，看稻浪翻滚，感受轻风拂过脸颊带来阵阵稻香？随着小火车缓缓前行，每一处都仿佛置身于流动的童话画卷之中，让人忘却城市的喧嚣。在小田里，不仅可以乘坐小火车，还有围炉煮茶、烧烤露营等多种活动。兴致来了，可以点上田间的一杯咖啡，舒舒服服待上一整天，甚至可以乘坐直升机，俯瞰这个金色的世界。



(张铁伦 摄)



## 斗山 | 油画一般的丰景

位于锡北镇的斗山，保持着一份纯净和宁静。每当晨光初露，斗山被矮脚雾笼罩，阳光透过薄雾，洒在稻田上，金色的稻穗在晨光中闪烁。晨雾中的斗山稻田，更是美成了一幅油画。



(刘解兴 摄)

## 严家桥 | 季节限定一站式打卡

严家桥的稻田里，七彩小径穿越其间，为这片金色的海洋增添了一抹亮色。彩虹步道两侧，稻浪与粉黛乱子草交织成画，地肤草也渐渐染上深秋的红晕。这一切，共同绘就了大地在季节更替中的斑斓画卷，每一处色彩都是季节限定的绝美风景。

趁着阳光正好，微风不燥，一起来无锡，抓住金色稻田最后的“小尾巴”。

(周雨若)



(周雨若 摄)



## 立冬后的羊肉馆 无锡人的“秋冬食堂”

无锡人讲究“不时不食”，就是说在合适的时令吃合适的食物。立冬之后，羊肉馆热闹了起来。在无锡，提到吃羊肉的好去处，就绕不开梅村和硕放这两个地方。



### ·蔡阿水羊肉店(梅里古镇店)

凌晨4:30，一碗羊肉早面在蔡阿水羊肉店出锅。无锡人的早面是全国独一份的银丝面，立直、断生、拌健……口感比北方人爱吃的手擀面更加筋道。羊肉拌面是蔡阿水的招牌，银丝面能挂上更多酱汁，带上的薄切羊肉内有门道。“没有变过，一直是这个味道！”梅村本地人华阿姨，天还没亮就骑着电动车来吃早面了，蔡阿水羊肉她一吃就是十几年。

1924年，蔡阿水羊肉在梅村老街开张，经过三代传承，现在的掌门人蔡炳把江南羊肉不膻的灵魂保留了下来，坚持用新鲜活杀的公山羊烹饪，蔡阿水羊肉的制作技艺也炼成了无锡唯一的“羊肉省级非遗”。

### ·杨和尚羊肉馆(硕放中心街店)

除了还原食物本味，甜鲜的红烧汁也是无锡菜公认的特色。杨和尚羊肉馆的红烧砂锅羊肉，一锅囊括了无锡味道和过冬伴侣。小小一盅，肉选取羊身上的精华部位，经过稻草五花大绑，煮出来软烂不散又有清香。

走在硕放街上，会发现这里的“杨和尚”竟然有4家之多。原来，乾隆年间，硕放当地人杨三庆在墙门老街上开了一月羊汤店，当时就是打动江南人味蕾的美味。杨家的子孙后辈在硕放开枝散叶，经过孙子杨和尚的传承发扬，现在“杨和尚”已经成为一块百年招牌。硕放这几个“杨和尚”并没有谁更正宗一说，来硕放，选哪家吃羊肉还真是幸福的烦恼。

(孙妍雯/文 史晨霏/摄)

