

# 寻找清凉之地 避暑游成暑期“顶流”

2025年暑期旅行预订高峰已至。无论是钻进山林、扎进水里，还是夜游景区、躺卧酒店，游客们的核心诉求都指向一个“凉”字。在情绪价值驱动下，愉悦经济对旅游消费决策的影响愈发显著，避暑纳凉成为贯穿暑期旅游的主线。

## 嬉水夜游消暑意

“快看，那棵树上的萤火虫好像星星掉下来了！”昨晚的梅园景区，7岁的童童拉着妈妈的手一边看一边兴奋得直跳。梅园萤火虫游园会开幕仅5天，门票已售出5万张，社交平台上满是“被流萤治愈”的打卡帖，成为无锡夜游首个爆款产品。“白天38℃根本不想出门，晚上在院子里吹着风看萤火虫，体感起码降了10℃。”市民周女士扇着团扇说，童年记忆里的夏天就该是这样的。

本地暑期游的火热，在嬉水和夜游项目中体现得淋漓尽致。丁蜀镇上坝村的龙鳞坝最近成了网红地，层层叠叠的水坝如龙鳞般展开，游客光着脚丫踩在溪水里，任凭清凉的水流漫过脚踝。“上周六来了近

千辆车，村里的停车位都不够用。”村民李阿姨笑着说，傍晚时分最热闹，水枪大战、溪边野餐、孩童追逐，一派欢乐景象。

景区和旅行社也及时调整了产品。拈花湾20000㎡的鹿鸣谷新升级，夏日避暑乐园7月21日开放，无锡融创乐园的泼水狂欢从下午持续到夜晚。无锡国旅旅行社相关负责人华静君介绍，99元的“融创乐园+《梦回太湖》演出”套餐上线即售罄，“大学生和亲子家庭更喜欢这种‘白天躲凉，晚上撒欢’的模式。”

## 奔赴远方寻秘境

对于想逃离本地高温的游客来说，远方的清凉更具吸引力。无锡各大旅行社的暑期订单里，“精致小团”已成为主流，200多个订单均围绕“避暑”主题展开。“现在10人左右

的小团更受欢迎，能深度体验目的地的清凉。”无锡万达国旅旅行社导游小王刚带完一个前往伊春的团，“那里白天最高气温25℃，游客们在林间徒步、溪边钓鱼，纷纷表示‘终于不用靠空调续命了’。”

记者获悉，乌鲁木齐、昆明、贵阳等西北、西南城市成了避暑热门旅行目的地，伊春、崇左等“小众黑马”热度增速显著；以“东北避暑”为主题的搜索量同比上涨180%，其中大连的滨海公路骑行、哈尔滨的中央大街夜游，都是无锡游客点单率最高的项目。

“带孩子去体验了安吉的‘窝囊版漂流’，无须划桨，躺在救生圈上顺流而下，溪水漫过身体，特别舒服。”无锡市民陈先生分享道，这种“躺平式”玩水成了亲子家庭的新宠。

江苏万达国旅旅行社产品经理

表示，无锡游客偏爱“进山纳凉”，像莫干山的竹林民宿、青城山的道观晨练、仙女山的草原露营，无锡预订量同比增长均超30%，客人要求很明确：海拔高、气温低、能玩水。为此旅行社还设计有“天目山3日避暑游”，行程包含溯溪、竹海徒步、星空观测。

## “躺平酒店”享清凉

这个夏天，“躺酒店”也成了时髦的避暑方式。不再是走马观花赶景点，而是泡在酒店里享受清凉，成了许多游客的选择。无锡多家酒店推出“避暑套餐”：泳池下午茶、露台电影、亲子水枪战，让客人足不出户就能清凉度夏。

“苏超”的火热带火了周边住宿。数据显示，无锡、常州等赛事举办地的酒店预订量同比翻倍，不少球迷选择白天躺酒店养精蓄锐，晚上去赛场助威。

“我们推出了‘足球主题房’，配备观赛小食和球队周边，入住率连续三周达100%。”位于南长街的莫宅相关负责人表示，这种“情绪+清凉”的组合，精准抓住了游客心理。

(晚报记者 璩珺)



## 37名校园大厨比拼“三菜一汤” 技能大赛促学生餐施行“舌尖标准”

本报讯 煎炒烹煮轮番上演，比赛现场“滋啦”作响。近日，2025年全市食材集中配送学校食堂厨师烹饪技能大赛在无锡旅游商贸高等职业技术学校举行。来自全市中小学、幼儿园的37名校园食堂厨师同台比拼厨艺。

为进一步提升校园餐管理水平，提高学校厨师技能水平和服务意识，无锡市首次面向校园餐厨师举办专项技能大赛。自2025年春季学期起，各区县教育局陆续组织选手集训和选拔赛。新吴区教育局相关负责人介绍，近年来该区围绕“安全、规范、营养、美味”四个关键词狠抓校园餐工作。“选拔赛有助于提升全区校园厨师的责任意识、烹饪水平和专业技能，激励大家用心用情做好每一餐。”

市赛中，37名选手不仅接受了职业素养和专业素养等理论知识考核，更需要在规定时间内独立完成30人份的指定套餐“三菜一汤”——百叶结烧肉、宫保鸡丁、白菜粉丝和番茄蛋花汤的制作。裁判组依据规范操作、色泽口味、营养搭配等多项关键指标进行综合评分，最终评选出优胜者。无锡市新吴区世新实验学校参赛选手程子振深有感触：“大赛让我有机会与各校厨师深入交流。比

如‘百叶结烧肉’，其他厨师在色泽控制和口味层次等方面的处理都非常值得学习。”市教育局规划财务处相关负责人表示，此次大赛将有力推动学校食堂的整体烹饪水平和服务质量的提升。

2019年，无锡市推出食材集中配送模式，并持续完善校园食品安全等相关制度。针对前期发现的厨师水平参差不齐等问题，去年，无锡市在无锡旅游商贸高等职业技术学校挂牌成立“无锡市校园餐研发中心”，研发制定标准化校园餐流程，引入专业营养配餐体系，并设计菜谱指导手册，全面提升校园餐饮服务品质。

“校园餐菜单中部分菜品工艺复杂、不容易把握。有了指导手册提供的规范操作和工艺流程，厨师能更稳定地烹制出安全、营养、可口的菜肴，让师生吃得安心、健康。”研发中心负责人介绍，目前中心已开发24道菜品的标准化菜谱，在各区18所试点学校推广，师生及家长的满意度均有提升。“下一步，无锡市将把校园餐标准化覆盖至全部公办学校，着力打造融合了‘安全、营养、文化’的‘锡式’校园餐标准。”无锡市教育局相关负责人说。(陈春贤/文 谭艺琳/摄)

## 全球首个 钙钛矿绿电园区在锡投运

本报讯 颜值颇高、富有科技感的深色围墙，其实是“绿色发电墙”，由钙钛矿光伏组件“拼成”。记者昨日获悉，极电光能钙钛矿光伏产业园在无锡市锡山区宛山湖园区建成并投运。该产业园建立了全球首个GW级钙钛矿量产线基地，12万平方米的建筑面积中，光伏组件产品与建筑幕墙楼体、屋顶、连廊、停车棚、围墙等多元场景深度融合，打造出工业园区绿色用能实践的全新场景。

打造该园区的极电光能是长城控股集团孵化的全球第一梯队的钙钛矿光伏技术产业化公司，2020年在无锡成立，是钙钛矿领域唯一的国家级专精特新“小巨人”企业、国家智能光伏试点示范企业和钙钛矿光伏组件中试平台，唯一的省级“钙钛矿工程研究中心”，也是中国潜在“独角兽企业”。

进入厂区，首先映入眼帘的是四周一排颜值颇高、富有科技感的深色围墙，这是一大片“绿色发电墙”，全部由极电光能自

研自产的3000余块钙钛矿标准件组成，总装机容量256kW，不仅具有围栏“安全卫士”的建筑安全功能，同时在发电、节能、环保等方面也表现优异，年发电量可达16.8万kWh，预计年减排14108吨二氧化碳、0.25吨氮化物、4.5吨碳粉尘，节省6.753吨标准煤消耗。

园区内，全球研发中心办公楼同样富含建筑美感和科技内涵。室外烈日炎炎，建筑内部恒温恒湿的空气循环系统正安静工作，炽热的阳光能量转化为清凉舒适的环境调节动力。大楼总装机容量88kW，年发电量可达6.2万kWh，预计年减排5.3吨二氧化碳。

据悉，极电光能生产的钙钛矿组件已在无锡和全国多个城市的大型科技型项目中落地。正在建设中的无锡交响音乐厅，“龙鳞”版钙钛矿屋顶为全球首创，7566平方米的屋面瓦片不仅有着震撼的空间视觉艺术，同时光伏装机容量达到1240kW。(陶洁)



能发电的围墙。