



在惠山古镇 用耳朵收藏 无锡“声音地图”



最近，惠山古镇又有一家有趣小店在社交媒体刷屏。“i人呼吸的缝隙”“用唱片和茶香治愈时光”，网友们在“声堂”，用声音感知无锡。尤其是第一次来无锡的朋友，还可以在这里用听觉体验“坐地日行八千里”的旅行方式。

不出声堂，听见无锡



第一次到声堂，推荐从上河塘正门进入，位于中心的留声亭两侧各有一道声音走廊。

西侧走廊展示了与无锡相关的8首人声作品和1首器乐作品，既有在惠山诞生的世界名曲《二泉映月》，也有极具地方特色的宜兴童谣《月亮亮亮》、原创类民谣《你

好，无锡》，在有百年历史的园林古宅里沉浸式聆听，有穿越古今的味道。

东侧走廊则用7段白噪音构成了无锡的声音地图。在这里，你可以听到菜场里的生活交响乐、惠山寺和阿炳墓前的游人如织以及长江、蠡湖、溶洞里的天然声响。我们总被眼前的景象吸引目光，却常常忽略声音才

是城市氛围感的秘密武器。声堂的主理人们提着录音机奔走在无锡市区、江阴和宜兴，记录细致到无锡“壁脚角落”的声音，组成了整座城市张弛有度的日常。如果这个夏天，你来过无锡，一定要再来一次，听听被永久记录下来的城市白噪音，有没有你留下的足迹。



这个夏天，去捕捉更多声音

7月中旬，南尖潮汐音乐会刚刚落幕，在升级后的春晚同款运河“船舞台”为大家呈现了一场先锋艺术与音乐激情碰撞的视听盛宴。音乐响起，水幕光影交织，给大家带来极具新鲜感的户外livehouse体验。园区运营方透露，接下来南尖公园还准备了一系列新展和剧目演出，台风过境后无

锡的夏夜生活值得期待。7月20日—8月20日，“无歌”无锡独立音乐影像展将回顾十年之间，在无锡运河边北仓门生长的实验话剧、即兴爵士、民谣弹唱，给艺术留下一份不加修饰的记录。接下来，见无锡每一面，试着用听觉去感受，和整座城市一起，行进在“音乐之都”路上。

(孙妍雯/文、摄)

在“世界音乐之都”路上，无锡期待更多“我们”



在声堂，感受到的是关于打破边界的勇气，不管是在古镇散步的老无锡，还是热衷于探店打卡的年轻人，哪怕目前还只是“音乐小白”，都能大大方方走进这个空间。享受音乐不只是局限于“小众圈子”的专属，更是无锡走在“音乐之都”路上的意义。

在声堂看云、听歌，是极致惬意的享受。吧台旁边面向落地玻璃的一侧，有唱片机可以0元试听，正对留声亭和天空，可以坐下来无所

事事一整天。本身亭子和走廊在原建筑形制中是全开放的设计，改造后，采用可移动的玻璃幕墙，在天气合适的日子能完全敞开，还原原始的设计感。

声堂同样是“宠物友好”门店，店内的环境音乐也很舒缓平静，适合带着自家毛孩子在小园子里躲一天清闲。院落中间有一块小草坪，可以和毛孩子一起把脚埋在被阳光晒得松软温热的草里，听听棕榈树叶在风中碰撞的窸窣声音。未来，留

声亭还有更多可以期待的音乐现场，希望更多市民能在松弛的日常音乐现场发现声音的魅力。



早上7点便会售罄 老城厢No.1的大饼油条店

是油条，连张爱玲都曾写：“大饼油条同吃，由于甜咸与质地厚韧脆薄的对照，与光吃烧饼味道大不相同。”神仙居点心店的油条是老板现压现炸的，外壳咸酥，内里韧劲十足，最重要的是“空气感”满满。在刚出炉、油沥得七七八八的时候，油条进入了“最佳赏味期”。

老客们总爱堂食一副大饼油条，接着再打包几根给家人。吃不完一整根油条也不用担心，记者亲测，把吃剩的油条带回家，进空气炸锅二次加热，就会收获更酥脆且更不油的油条。

豆浆咸、甜两味都有。新客还在摊头前焦急等待店主阿姨帮忙盛豆浆，而老街坊们会自己上手，自助取餐。在天气炎热的夏天，还有冰豆浆可以打包带走。

早餐界的“满汉全席”

大饼油条豆浆是无锡人早餐永恒的主题，但除此以外，这片早餐店，还提供更多的选择：麻团、糍饭糕、茶叶蛋……

如果你想吃汤汤水水，除了豆浆，还有稀饭——这同样来自常客阿姨的力荐。说是稀饭，其实更像是粥，“黏笃笃”的，掺杂着解暑的绿豆颗粒，面上有一层厚厚的、滑腻腻、光亮亮的粥油，一眼就能看出的“滋润”，这样的粥，无论是配茶叶蛋还是大饼都极香。

同样受欢迎的还有韭菜盒子，像一个硕大的饺子，里头包满了韭菜和粉丝，与酥脆的外壳一同咀嚼，香得喇舌头。

这家店在这个街角已经开了十多年，店内的装修也一如十几年前：两张年份久远、四角开始包浆的长桌，被

坐得锃光瓦亮的小圆凳，两个开足马力来回“扭头”的挂墙电风扇……

神仙居点心店，店名颇为惊艳，而取名的初衷，是老板来自浙江仙居。然而，在十几年的时间里，神仙居点心店已真正意义上成为街坊邻里的“神仙居”。

从凌晨六点半开始的一个小时中，数不清的电动车、自行车在这里停留又出发，热气腾腾的早点把一个个空荡荡的胃填满，老城区的一天从这里开启。

拆迁的消息不时传来，周边的店铺有的在搬离，好消息是，老板亲自认证，神仙居点心店还在营业，目前还没有打算歇业，爱吃这一口的食客大可放心。

十几年如一日，这就是无锡老城区最鲜活滚烫的烟火气。

(朱雪翎/文、摄)

我家楼下



无锡人的早餐，少不了一套大饼油条配豆浆。

一碗甜滋滋的豆浆和一个又大又脆的油条是记者的童年回忆，彼时大长桌两边的长板凳上坐满食客，就着大饼油条稀里哗啦喝着咸浆，吃完抹抹嘴，该上班的去上班，该上学的去上学，新的一天由此开始……

如今，那些大饼油条店都怎么样了？

“市区最好吃的油条大饼店”

在点评网站上，有人评价这里是“市区内最好吃的油条大饼店”。好心网友提醒，一定要赶在7点前到达才不会错过大饼，于是记者5点半起床，来神仙居点心店

赴一场大饼之约。

店铺在南市桥巷和勤学路的交界处，两个饼炉里不断飘出饼香。站在店门口吃饼的阿姨是神仙居的常客，最爱这口咸大饼：“老板用的鲜葱和猪板油，哎哟又香又脆，我去朝阳找也没找到这个味道。”

店内正中的长桌，是老板和老板娘的操作台，鲜葱、猪板油大刺刺敞着，一裹一碾，一个咸大饼初具雏形，抹油、撒上芝麻贴到饼炉中去，须臾间，一张薄薄脆脆的饼就出炉了。甜大饼里则放了白糖，烘烤过后，糖分化成半流心质地的糖浆，配上一咬一掉渣的饼皮，酥松香脆。

大饼的最佳拍档，自然