

深夜12点,无锡人排队来吃这碗面

在无锡,看多了早间开门、午间闭馆的面店,你吃过深夜12点的面吗?



冬夜里,向猪油和碳水举手投降!

无锡人爱吃面。上学、上班前吸溜一碗面,能开启元气的一天。而夜幕低垂时,何以消夜?一碗热乎的“夜面”便是最踏实的慰藉。

亭子桥东堍的东门阿三面馆,守着这份深夜温暖已有15年。在高德扫街榜上,它位居主城区夜宵榜第五。小店门头狭小却醒目,7张小桌挤挤挨挨,一进门,满桌的浇头、煮面的灶台清晰可见。

老师傅做面,别有一番神气。灶台边筐筐里的生面条随点随下,卷出大概二两面条,撩着面下锅里,盖上盖焖上几秒就能捞出来,

这时候就是老无锡最爱的“健面”。

面,汤的、拌的都有,但大块猪油做底、大勺白糖提鲜的拌面,是永远的“头牌”。每一碗的底料里,都藏着老板自个儿的秘籍。“这个油是我们自己熬的,别处熬不出这个香。”

阿姨们趁热帮忙拌起来,挑高面条、裹匀酱汁,这时候选好浇头,阿姨就会自然而然地将其埋进面里头,等到上桌时,面条根根分明、沾满油光,因寒夜而微凉的浇头也被焐得热乎起来。

这时候,正好下口。

现做的浇头,也有“满汉全席”

在这里挑浇头,多少要靠点运气。

夜里11点,最受欢迎的黄瓜丝已经售罄,重口爱好者的肥肠、老无锡最爱的河虾却还没上架。不过,常见的配菜从不缺席。素鸡,有的菜单上也写“素几”,一定得是外层扎实、内里吸满汤汁的,一片得有半张脸大,筷子夹起来还在淅淅沥沥淌着汁儿;荷包蛋,得是宽油半煎半炸出来的,拥有一层焦脆的蛋白边儿和一个一戳即爆的溏心蛋黄;大块肉,筷子得夹上半天,名副其实的“大块”;老无锡人爱吃

的脚圈圆盅,这儿也有……老板娘最得意的,是自家做馅、包裹的面筋和百叶包,每天备下的这些菜,天天都能出清。

除了拌面,还少不了自助盛起的一碗雪菜汤,热乎乎地灌下去,能“鲜掉眉毛”。

有胃口的老吃家,会再去隔壁买几个老面苏北包子,碳水配碳水,感受多巴胺涌上前额叶的“奇迹”时刻。



夜色掩护下 讲出故事、聊起人情

开了十五年的老店,有时间沉淀下的朴素,或者说,有种苍蝇馆子特有的随性和松弛。

有明显使用痕迹的桌椅,坐得紧紧巴巴的座位,老式搪瓷缸装着的辣椒油……值得一提的是,这儿的辣椒油极香也极猛烈,不是点到即止,而是堪称浩浩荡荡。就好像老板娘一样“泼辣鲜活”,像辣椒油般,是这间店的魂。

走进店里,最惹眼的就是她,无论是手包百叶包还是低头算账,单是坐在那儿,就镇住了整家面馆。

7张标着号的小桌子,承载了往来食客的故事。熟客说,这里最早是出租车司机的深夜食堂,换岗落班、清闲歇脚时,三五好友围坐,一碗面就能扎扎实实填饱肚子。

如今,它成了邻里的夜宵聚会场,有喝完小酒来吃面垫肚的,有熬夜饥肠来饱肚的,也有失眠好友相约来小叙的。无论是穿皮鞋高跟鞋,还是穿着睡衣拖鞋,总能吃到一口满意的。

深夜12点的间隙,老板娘与帮工阿姨们坐下,偷闲享用起员工餐来。前一拨客人刚刚散去,未知下一拨客人何时到来。

但无论如何,大家都在这深夜里,脱去层层伪装,暂停与生活的周旋,用一碗面把自己吃“晕”。明天的事,那就明天再说咯!

(记者 朱雪翎/文、摄)



“摸鱼”等过年—— 无锡人,你家过年的青鱼准备好了吗?

近日,位于锡山区鹅湖镇的甘露地区又被长枪短炮聚焦,甘露青鱼在大小博主的视频中刷屏无锡人的社交媒体。腊月已至,青鱼作为江浙沪人过年必不可少的一条鱼,记者跟随镜头,一直追到了无锡现代渔业产业园。

一担甘露青鱼的身价,
等于30克黄金?

1924年,原无锡金匮县商人张志战开挖塘口养殖青鱼,销往上海、苏州等码头。青鱼在无锡的人工养殖历史已经超过百年。在那时繁华的上海滩,一担青鱼能换六钱黄金,约等于30克,按现在的金价算,一担青鱼的身价竟然要3万多,果然是鱼界“大明星”。

早上8点,陈敏峰准时到岗,开启围着这群“大明星”打转儿的一天。比起无锡现代渔业产业园主管的官方身份,“塘主”这个身份更能概括他对这片鱼塘的责任和感情。“肯定是开捕以后上班更开心,每天都有收

获!”当被问到养殖期和捕捞期的工作有什么不同时,陈敏峰这样回答。核对订单、打理暂养池、穿装备下水……从2026年1月8日头鱼开捕起,这片鱼塘收获的节奏便日复一日。

浪越大,鱼越胖,年味越浓!

在江浙沪,年味的浓淡总与一条青鱼的分量有关。鱼足够丰腴,“年年有余”的寓意才足够饱满。因此,从捕捞环节就要开始第一轮筛选。鱼在水里掀起的浪头越大,说明鱼越丰腴,年味也就越浓。

来到鱼塘,这里还是陈敏峰身边这群渔民老师傅的主场。在鹅湖镇属国企金荡实业承包鱼塘后,这些渔民成了公司的养殖人员。身份变了,他们却依然是这片水域的守护者。原本农户分散养殖的池塘经过重整合并,养殖人员不再需要撑船进塘撒网捕捞,只需提前将鱼拦到塘边,挑鱼、装鱼、吊鱼、装车这套流程,两个小时就能一气呵成。成功“上岸”的

甘露青鱼依然展现出顽强的“求生欲”,想在市场上买到这样活力满满的大青鱼,还得认准这条粉色“身份证”。扫描这条农产品地理标志新版防伪溯源鱼扣,就能了解这条“明星鱼”从养殖源头到销售终端的全部行程。

传统农业+现代科技,
冬天在无锡看水乡渔韵

中国是全球水产品出口第一大国,无锡现代渔业产业园以400余亩的高标准养殖水域面积,成了甘露青鱼品牌的核心产区。产业园也自然吸引了联合国粮农组织、上合组织国家水产养殖发展与气候变化研修班的目标。这里,成了世界观察中国现代水产养殖的一扇窗。园区在官方支持下,和上海海洋大学、南京农业大学、中国水产科学研究院淡水渔业研究中心在鱼苗、饲料、养殖方面分别达成了合作。2025年,甘露青鱼“游”到澳门,在葡语国家工商峰会系



列活动中亮相,将无锡的“水乡”名片推广出海。

无论甘露青鱼在外作为明星特产如何闪闪发光,当它回到锡山区鹅湖镇的鱼塘里,依然是渔民们的心肝宝贝。中午,渔民们在圆桌旁短暂小聚。餐桌上的一粒米、一棵菜,都是他们脚下这片土地上养育的丰足。而他们,也在用日复一日照料鱼塘的坚守,给这片土地浇灌生生不息的人间烟火。(孙妍雯/文 史晨霏/摄)