

全方位升级球迷观赛体验 无锡硕放机场推出“苏超”专属福利

本报讯(记者 章蕴琪) 2026 江苏省城市足球联赛火热进行中。4月25日,无锡硕放机场贴心推出“苏超”专属福利,此次福利覆盖出行全场景,从登机便捷到住宿安心,从文创惊喜到出行优惠,全方位升级球迷的观赛体验。

奔赴赛场,便捷先行。“锡悦心·登机福利”为旅客打通出行绿色通道,持身份

证、“苏超”赛事票根与登机凭证的旅客,可在机场指定问讯柜台兑换“苏超权益券”,凭券解锁两大核心权益:免费使用优享安检通道,快速过检,省时省心;同时可免费享受行李寄存服务,轻装观赛无负担,沉浸式享受赛场激情。

“锡悦行·尊享之旅”为球迷打造舒适候机空间,凭相关凭证可免费畅享 V1 休

息室一次,在繁忙的观赛行程中,拥有一方静谧的休憩天地。

除便捷出行外,无锡硕放机场还准备了文创惊喜。同时持往返无锡硕放机场机票及比赛票根的旅客,可以在指定柜台额外领取一份文创纪念品,把“苏超”记忆与锡城心意一同带回家。

针对客队球迷,机场更是贴心推出“锡悦游·出行福

利”与“锡悦住·机场酒店”,客队球迷车主凭身份证、赛事票根与登机凭证,可享受24小时内的免费停车及免费洗车一次,还可免费入住无锡机场佰翔花园酒店一晚。

与此同时,无锡硕放机场同步推出两大联动福利,实打实降低球迷出行成本。球迷扫码即可在携程平台领取无锡始发30元多人立减机票券,国内航线通用;领取

滴滴出行“去看球为无锡加油”专属券包,最高可省100元。

无锡硕放机场以细致入微的服务,将机场窗口转化为展示城市文旅活力的“第一站”,以专属礼遇搭建起足球与城市的温情纽带,让每一位球迷在感受足球激情的同时,也能体会到锡城的温暖与空港的专业,为这场绿茵盛宴增添别样温情。

“五一”档电影片单抢先看—— 无锡出品“双子星”领跑新片票房榜

本报讯“五一”假期临近,今年电影市场的“中场战事”已提前打响。今年“五一”档,已有18部电影定档,涵盖动作、悬疑、喜剧、动画、历史战争等多种题材,堪称“史上最挤”。

在同期上映的近20部影片中,“无锡出品”表现抢眼。灯塔专业版数据显示,截至4月26日15:30,“五一”档新片总票房(含点映及预售)已超2300万元。其中,由无锡加雄影业领衔出品的港产犯罪片《寒战1994》与由众合千澄影业(无锡)等公司出品的悬疑惊悚片《消失的人》分列二、四位,两部影片均将于5月1日正式上映。

《寒战1994》未播先热,仅在淘票票平台,“想看”人数已近10万。影片背景设定在香港回归前夕,以一宗富豪绑架案为引子,揭开警队、殖民势力、商界与地下四方的权力暗斗,是《寒战》系列的前传根基,兼具高智商权谋与时代厚重感。出品方无锡加雄影业正是此前出品《寒战2》的幕后推手,这一系列十年后重启,让无锡在港风犯罪片领域占得一席之地。

另一部悬疑力作《消失的人》,由程伟豪执导,郑恺、刘浩存领衔主演,邱泽特别主演。影片改编自高分小说《海葵》,以一栋普通居民楼为舞台,将孩童失踪、深夜侵犯、赌鬼藏尸三起案件交织串联,在日常场景中挖掘人性深渊,营造“熟人皆有秘密”的隐秘



感。出品方众合千澄影业(无锡)有限公司此前已参与出品《我经过风暴》《彷徨之刃》等多部类型片,《消失的人》则是该公司再次发力悬疑赛道。

除了无锡出品的两部“双子星”,这个“五一”档还有多部各具特色的影片同台竞演。截至发稿前,温情治愈片《给阿嬷的情书》聚焦“下南洋”历史,通过一封封家书串联起跨山海的寻亲故事,勾勒大时代下小家庭的悲欢离合,目前稳居预售榜首。陈思诚编剧并执导的《10间敢死队》,以轻喜剧形式讲述病房里的生命故事;失去生活信心的青年

护工与癌症患者在病房中相互救赎、重拾生命希望的故事。原著作者郑执执导的《森中有林》集结了于和伟、高圆圆等演员,演绎三代人的命运纠缠。

此外,还有经典港片《纵横四海》4K修复版重映,革命历史题材影片《浴血困牛山》、国民级动画IP“猪猪侠”系列全新电影《猪猪侠大电影之竞速小英雄》、喜剧电影《三心两意》、惊悚电影《一只绣花鞋》等上映,为观众带来更多观影选择。无论是港片迷、悬疑控、喜剧粉还是亲子家庭,都能找到属于自己的那道银幕光影。(朱雪翎)

真“埭”劲! “状元八珍宴”上桌了

本报讯 4月24日下午,状元古道中湾区域,灶火正旺,香气四溢。以“春启状元里·品味八珍宴”为主题的胡埭“状元八珍宴”匠心公约发布仪式暨首届村厨争霸赛在这里举行。

来自腾宏大酒店、九龙湾花园丽呈酒店、外婆花园大酒店等酒店的专业厨师和来自家庭、企业食堂的社会“土厨师”,用一锅一勺同台较劲。这场名为“状元八珍宴”的村厨争霸赛,是胡埭从“工业重镇”迈向“文旅目的地”的关键落子,也是环太湖城市圈乡村消费扩容升级的生动注脚。

活动现场,“状元八珍宴”制作标准正式发布。这份匠心公约,对每一道菜的原料、技法、味道、质感都作出了明确规定。比如,状元及第露选用三黄鸡,取整鸡焯水去腥,入锅文火慢炖数小时,肉质酥烂入味、汤清味浓。红袍登科肉采用带皮五花肉,使用红烧技法,入口肥而不腻、软糯醇香。岁稔玉根蒸选用本地种植的白萝卜,采用红烧手法,最大程度保留食材本味,质朴天然。吉庆三元鲜选用开洋、扁尖、香菇和肉丝,遵循传统清蒸技法,最大程度锁住食材的鲜活清爽,滋味醇厚回甘,造型雅致大气。龙门跃金鲈选用鲜活鲈鱼,用竹筷巧妙去除内脏,保持鱼身完整旺火蒸熟,出锅放上葱丝浇滚油激香,肉质细嫩鲜香、入口即化。登科八宝甜选用本地采购的糯米、洗沙(豆沙)、莲子、红枣、红

绿丝、瓜子仁等八种食材;仓廩五谷蒸原料融合本地种植的红枣、花生、玉米、红薯、山药五种作物,自带谷物本香。琼阶凝翠蔬采选本地当季青菜和无锡油面筋,还原锡式清鲜爽口的饮食特色。

首批9家“状元八珍宴”体验店同步公布:腾宏大酒店、九龙湾花园丽呈酒店、外婆花园大酒店、品味江南、友家私房菜、万家田园(状元农场)、叶大鲜·臻品家宴、东宸楼大酒店、江南名灶。这些门店将完整呈现八珍宴的全部菜品。

首批9家“状元八珍宴”体验店并非随意指定,而是经过精心规划——覆盖镇域东南西北中,兼顾景区、镇区、园区。这样的布局,确保无论游客从哪个方向进入胡埭,车程10分钟内必有一家八珍宴的体验店。

胡埭镇依托不久前投用的“巴士邻居”串联体验店的微循环公交线路,游客乘坐能完成“走古道、逛花田、吃八珍宴”的一日游闭环。“以前朋友来胡埭,问我哪里有好吃的,我只能推荐去市区。现在好了,打开手机地图,方圆两公里就有八珍宴体验店。”在当天的现场,不少在胡埭生活工作的市民高兴地说。

为了迎接即将到来的“五一”小长假,古道附近的饭店还纷纷推出了“八珍宴+古道徒步”“八珍宴+花田打卡”等套餐吸引游客。(邵旭根 李倩怡)