



# 在锡人才，无锡这样宠！

趁天气回暖，赶来无锡赏花的你是否有了在无锡定居的念头？

3月起，无锡“人才房票”、人才购房券在各个区（县）先后出炉。3月19日，锡山区首批“人才房票”申领成功，5位人才精英接过了总价75万元的“人才房票”。据悉，目前已发布人才购房补贴相关细则的锡山区、滨湖区、新吴区，补贴对象覆盖大专及以上学历等不同类别的人才，补贴金额从5万元至500万元不等。“太湖人才计划”同时向五湖四海的人才敞开怀抱，医有“太湖人才保”，住可选择优惠的人才公寓、免费的青年人才驿站，行可乘地铁公交“任我行”，玩有“园林一卡通”在手，还能享受人才咖啡折扣、实现“咖啡自由”。



“人才五小福”毛绒小队 (AI制图)

## ·无锡请在锡人才免费看樱花

今年无锡的樱花姗姗来迟，预计盛花期在3月28日左右。如果你在无锡有自己的小家，就可以趁每日赏樱的大部队到来之前，轻松早起进入鼋头渚松弛赏樱。

在“无锡人才服务”小

程序申请认定，就可按认定类别免费享受不同期限的无锡园林卡。完成D2类人才认定，可在前两次认定有效期内免费游览我市国有旅游景区、文化场所；完成D3类人才认定，可以享受为期一年的全市民

有旅游景区、文化场所免费游览。惠山区、梁溪区、滨湖区分别推出“人才卡”，凭卡可享受机场、高铁贵宾出行，知名医院绿色通道，文旅休闲服务等礼遇；锡山区“锡山英才卡”、新吴区“飞凤人才卡”，同样保障人才享受健康医疗保障、优先预约区内各类文化艺术场馆

等礼遇。

不仅如此，完成D1类、D2类人才认定可享受地铁2元通勤，完成D3类人才认定可享受一年期地铁2元通勤。坐着地铁打卡无锡的时候，你会发现地铁口、小区楼下、公司周边，随处可见樱花树，这些都是无锡为大家默默准备的浪漫情书。

## ·来尝尝正宗的“人才五小福”本体

由吴桃桃、锡笼笼作为“锡引大使”带队，领着来自无锡的空天模型、惠山泥人、特色美食，先后进入北京大学、吉林大学、江南大学等高等院校，让无锡的城市IP以年轻人喜欢的模样，进入他们的视野。就在上周，无锡还脑洞大开，把最馋人的城市味道“打包”，成立“人才五小福”毛绒小队，吸引更多年轻人了解无锡，这队无锡美食“毛绒天团”，也正在线上征名中。

去年，无锡升级优化了一揽子人才政策，更新了人才分类认定政策，优化了一批人才服务事项，越来越多符合条件的人才提交了分类认定材料，覆盖产业包括集成电路、生物医药、新能源、空天信息等，人才结构更加多元化。无锡，正以满满的诚意期待更多的新生力量给这座城市带来更多活力。无锡，心安即家！（孙妍雯）

## ·一杯人才咖啡，激活你的创造灵感

在年轻人之间，咖啡不仅是早起消肿、保持清醒的神器，它也承载着社交功能，每月一杯免费喝、每周一杯9.9元享、每天1张5折券随心用，无锡帮你实现“咖啡自由”。2025滨湖区人才生态大会召开，创新发布“以才荐才”实施办法（试行）。一杯

“人才咖啡”，也许就是创新人才之间沟通的契机。

2021年，无锡开始打造“太湖人才咖啡”品牌。2024年，“太湖人才咖啡”首店在高校、院所、医院、企业投入运营。在锡高层次人才通过D3类及以上认定，就能随时随地享受一杯咖啡的快乐。根据人才咖啡店所

在位置不同，刷工卡消费、免费配送等服务通通都能实现。今年春晚前夕，福禧联名无锡人才咖啡上线，可爱的新福禧形象呈现在咖啡、马卡龙上，就像年轻人，正在用自己的生活方式给无锡这座充满历史底蕴的城市增加更多新鲜和活力。



## “玩命”也要尝的至鲜，正当时！

无锡人的春天，不患“鲜”而患“不食”。春意渐浓，春“鲜”蓄势待发。有人说刀鱼是“春季第一鲜”，但也有老饕持不同意见——“一朝食得河豚肉，终生不念天下鱼”，河豚才是百鱼“至鲜”呐！

但是吃河豚，必然躲不开“河豚毒素”的危险警告：这是目前所知的毒性第二强的海洋生物毒素，一只河豚所含毒量，足以毒杀30名成年人！因此，吃河豚是真正意义上的为了吃而“拼命”。

致命危险的另一面是至鲜，河豚不是近年来的新晋网红，它年年红、代代红，早在东汉时就因其药用价值而被纳入名医张仲景的《伤寒杂病论》，到了宋朝，士大夫们将河豚捧成了“食尚”。

### “江阴最先得” 河豚认准江阴产

在无锡吃河豚，首先得认准“江阴”，这不仅产地，更是一种“品牌”。

据宋代《江阴军志》记载，苏州词人叶少蕴在其

所撰的《石林诗话》中提到：今浙人食河豚，始于上元前，江阴最先得。位于“江尾海头”的江阴，有着绝佳地理优势，春日河豚开始进入长江产卵时，江阴打鱼人总能捞到“第一网”。

不过因为毒性威猛，在1990年时，我国曾颁布“禁食令”。当时争议不断，直到2016年，伴随着对河豚科研工作的深入，国家对两种人工养殖的河豚进行开禁，并作出了系列严格规定：有条件放开红鳍东方鲀和暗纹东方鲀两个养殖品种；市场上仅允许售卖经过加工的河豚产品……

从无锡市区驱车近70公里，就能来到位于江阴申港的河豚渔村，这里临近长江口，养殖着百亩暗纹东方鲀与鲟鱼，河鲀是金字招

牌。在这里，记者尝到了最新鲜的红烧河豚。

### “也值一死”的背后 是肥、糯、鲜、甜

宋人孙奕在《示儿编》中记载了一桩轶事：面对一桌“河豚宴”，苏东坡埋头大啖，却没有一句评语，在众人相顾失望之际，东坡居士掷地有声：“也值一死！”

河豚，竟鲜到如此境地？

河豚渔村的毛师傅从十几岁开始学习烧河豚，到如今已有二十多年时光。在河豚渔村，他只做河豚和鲟鱼两种食材，只做春日鲜味之最。负责人说，做河豚的师傅一般都是江阴本地人，本地师傅才知道河豚的“极鲜”在何处。

河豚最传统的做法是

红烧，浓油赤酱给足，用老冰糖吊出“鲜甜”，这是无锡味道的基底。烧制全程不加水，只用啤酒来煨出浓醇汤汁，河豚皮的胶原蛋白统统都化在了汤底里，于是就有了鱼鲜里难得的“肥糯”感。

河豚皮上有细密的小刺，爱吃的食客狂喜，翻转鱼皮、包裹好小刺一口入喉，这是江南人世代相传的“养胃秘方”。

在河豚渔村，一条河豚售价100元，两条起做。为了确保河豚的食用安全，店家得炖煮至少50分钟，炖得鱼肉酥烂才好上桌。有经验的熟客会提前打电话预约，确保一落座就能吃上喷香的河豚。再点上一锅特色的“扎腻头”，用鲜味包裹味蕾，用碳水填饱肚皮，这是兼收并蓄的江阴性情。

（朱雪翎/文 史晨霏/摄）



### “至鲜”却“至毒” 千年网红的舆论危机

在谈吃之前，首先要校正一个概念：“河豚”其实是泛指一切常驻于淡水的气鼓鼓、圆滚滚的“河豚”，更为严谨的叫法是“河鲀”。

苏东坡感叹“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”，汪曾祺写下“六十年来余一恨，不曾拼死吃河豚”……或许是这些关于“河豚”的名句流传甚广，在时间的长河里，“河豚”与“河鲀”的概念几乎混淆。

