

黄白菊花、吊唁花篮热销 鲜花渐成清明祭“主角”

一年一度春草绿，又到一年清明时。昨日，记者走访市区各大鲜花市场发现，在文明祭扫观念的推动下，鲜花逐渐取代传统纸钱，成为不少市民祭扫的首选。不少店家忙着修剪枝叶、包装花束，为清明期间的购花小高峰做好准备。

在朝阳花卉市场，记者看到许多店家将祭祀专用的黄菊与白菊摆放在显眼位置，销售走俏。为满足不同市民的祭祀需求，花店还推出花束、花篮等多种包装形式。花相随花坊的王女士介绍，“祭祀花束通常以黄、白菊搭配，白菊代表尊敬，黄菊代表思念，偶尔点缀百合、康乃馨、紫罗兰等花卉。而花束和花篮价格因鲜花数量而异，价格在20元到40元不等。除了花束，盆栽类菊花也颇受市民欢迎，成为祭奠亲人的新选择。”

许多花店自2月底便开始备花。菊花到店后需经过醒花和养护，约10天花型才会饱满美观。为应对购花高峰，不少花店都是提前一个月从广州、云南等地空运鲜花。市中心花店老板吴海燕表示，许多老顾客早在3月初便预订了鲜花，除了传统的黄、白菊花外，也有市民选择逝者生前喜爱的鲜花品种组合，预计从本周至清明结束，日均销量将上升50%左右。

如今，鲜花代替“烟火”逐渐成为市民寄托哀思的首选。在锡山区团结中路的花卉市场内，同样人头攒动。该市场的花商透露，祭祀花束的日销量能达到100扎左右，预计本周将迎来第二波购买热潮；不同品级的菊花每扎价格上涨了4至5元，但整体批发价格与去年同期基本持平。杨杨与母亲一同挑选花束时表示，“我选择鲜花和爷爷生前喜爱的食品

作为祭品，觉得这样更能表达心意。”市民茅女士手持一束精心挑选的黄白菊花，正准备前往公墓祭拜亲人。她感慨地说：“过去我们都是烧纸钱、放鞭炮来祭扫，但现在越来越多的人选择用鲜花来表达对亲人的思念。”

记者来到无锡湖景公墓，不少市民都是手持鲜花寄托哀思。据湖景公墓的相关工作人员介绍，“与往年相比，大量烧纸钱、香烛等用品的市民逐渐减少，更多市民选择鲜花祭祀，并用干果点心代替传统三荤三素的供品。”据介绍，前几周的周末平均约有4万人前来扫墓，工作日的话也有千余人。

值得一提的是，湖景公墓还在办公大厅门口设立了“冥币换鲜花”的摊位，前来扫墓的市民可以将手中的锡箔、黄纸等价置换成美丽的鲜花。

(晚报记者 陈怡迪/文、摄)



全国首台！ 一般固废无人驾驶转运车上路

本报讯 需求企业发出指令下单，App 远程操控按照要求装车……在滨湖区胡埭工业园内，蓝色小车随即启动，开始一天的繁忙转运。近日，全国首台一般固废无人驾驶转运车正式上路，它能自动往返于固废收集点和企业之间，实现固废收集的无人化运作。

3月28日，记者在胡埭镇工业园区看到，一辆印着“无废城市、绿色发展”字样的自动驾驶小蓝车正平稳地行驶在路上，在激光探测仪的帮助下，等红灯、拐弯绕障，无人车都能轻松应对。经过一路畅行，无人车在3.8公里外的海克曼液压机械公司门口缓缓停下。工作人员扫描二维码便可打开车门，将打包好的固废装进车内，关上车门，无人车便原路返回到无锡市恒发环保科技有限公司，进行固废处置利用。

无锡市恒发环保科技有限公司拥有处理一般固废资质，该公司执行董事曹科介绍，以前都是通过卡车去现场，收集后再运回来，但有些企业每周产生的工业固废往往也就几百斤，卡车装运的人力财力更大，针对固废产生普遍存在点多面广、量小分散的特性，该公司率先引入了无人车

产品，通过无人驾驶车辆进一步完成对一般固废智能化收集与转运。这辆无人车采用全国最领先的L4级自动驾驶技术和物联网全流程的技术，车辆行驶平均时速可以达到40公里，充满电可续航140公里。使用无人小蓝车后，企业固废处理费用降低至原来的一半，有效实现了工业园区内小微产废企业固废处理的降本增效。

无人小车的升级提升还在不断进行中。曹科表示，首先是下单模式还不够便捷，现在企业需要先和他们联系，在App上下单后，车辆会自动出发、到指定位置、原路返回。正在研发更方便的系统，可以让企业直接自主下单，后台可以自动发出收运指令，他们只需要负责远程监控就行。他们并没有找到其他用无人车转运工业固废的先例，因此，只能“摸着石头过河”，不断在实践中摸索与完善。

曹科告诉记者，他们想打造“无人版货拉拉”，无人驾驶就必须先采集地图，目前，他们仅采集了园区内和一些合作企业的地图，希望今年内可以采集无锡全市地图，并增加小车数量，打造一个针对一般固废的运力网络。

(吴雨琪/文、摄)



融合餐厅遍布锡城各处 年轻人为啥爱上融合菜？

最近，“无锡餐厅掀起混搭风”成了一些网络平台的热门话题。混搭是一个时尚界专用名词，一般指将不同风格，不同材质，不同价格的东西按照个人喜好拼凑在一起。记者采访时发现，如今无锡一些餐厅纷纷转型混搭融合菜，那么转型的原因是什么呢？对此，记者进行了采访。

主打混搭 融合餐厅成年轻人心头好

从事自媒体行业的市民谢先生前段时间忙着筹备自己的30岁生日，他想邀请自己的好友、同事和关系好的同学一起来聚一下。谢先生告诉记者：“对此刻的我来说，可能没有哪个年龄比30岁更有意义。中国传统中‘三十而立’的观念深入人心，在这个节点周围，聚集了很多重要的人生时刻，结婚、买房、生子。30岁之后，我会开启新的人生旅程。”谢先生想把自己的30岁生日办得气派一点、热闹一点，为此他还特地拉了一个微信群。不过在微信群里询问大家喜欢去哪里办生日宴时却犯了难。不管是锡帮菜、火锅、西餐、日料、泰国菜，无一不是有人喜欢，有人难以接受。在朋友的建议下，谢先生最终在市中心文溯坊附近找了一家西餐、日料融合餐厅，大家都能接受。在好友们的陪伴下，谢先生度过了一个开心的生日，大家也都很满意。

融合餐厅能吸引更多顾客

记者在大众点评手机客户端搜索“融合餐厅”，出现了上百个搜索结果，遍布锡城各处。这些店里

面有不少是非融合餐厅转型而来，比如崇宁路上的英伦四季西餐厅转型鎏金岁月日料·西餐融合餐厅，崇安寺附近的鸿姐火锅转型火锅+自助餐。据商家反馈，转型融合菜后，客流都有显著上升。还有一些餐厅是针对年轻人的喜好，开业时就定位融合餐厅，比如小娄巷的木礼，主打西餐和泰国菜的融合。苏宁广场的荷木则主打希腊菜和中餐的融合。各家融合餐厅总体来说生意都不错。

那么，年轻人为啥这么喜欢融合菜呢？除了年轻人聚会时融合餐厅更能照顾各方口味的原因外，也凸显了年轻人求新求变、追求更高性价比的特点。刚工作不久的孙小姐喜欢吃西餐，也喜欢吃日料，“单一种类餐厅哪怕再喜欢，吃多了也会腻味，融合餐厅等于一顿饭能吃出两顿饭的滋味来，何乐而不为呢。”秦先生喜欢吃火锅也喜欢吃自助餐，对于经常去吃的一家火锅店转型为火锅、自助餐融合餐厅赞不绝口。“以前每人99元的消费，除了火锅汤底外只能点3个菜，根本吃不饱，只能加钱再点。现在还是99元每人，但除了火锅，还有这么多自助餐，足够吃饱了。这让我们在相同或更低的消费中获得了更大的选择权，相当于变相降价，大大提升了性价比。”

无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民认为，餐饮融合对于餐饮行业的发展意义很大，融合的表现方式有很多，除了口味外，如今很多饭店中餐的装盘就是借鉴了西餐。中餐各大菜系间的融合以及中餐与西餐、日料的融合后，你中有我，我中有你，取长补短，会吸引更多的顾客，尤其是年轻人。

(孙璋)