

已在部分学校周边停车场试点 停车免费一小时 接娃送娃不再堵

本报讯(晚报记者 张颖)每当上下学时段,部分学校周边常因家长接送车辆无序停放,引发交通拥堵。由于学校周边停车资源有限,如何让家长高效有序地接送学生并确保安全,成了亟待解决的问题。近日,在城管部门协调下,全市约70个公共停车场(路段)为家长接送学生提供1小时及以上免费停车服务。

“现在我可以先把车停在这里稍等片刻,等孩子放学后再直接去校门口接他,整个过程变得更加顺畅了。”临近放学时间,在南长里停车场负二楼,不少江南中学的学生家长正等待着孩子放学。市城管局停车处相关工作人员介绍,针对停车矛盾较为突出的江南中学通

扬校区和太湖格致中学,城管部门联合市公安交警、市教育局创新试点了“智慧接送”模式。

以江南中学为例,南长里停车场负二楼安排出约150个停车位作为“停车等候区”,供家长们在1小时内免费停车等候孩子放学。当学生放学后,“智慧接送系统”会立即通过手机向家长发送信息,家长们便可以直接从等候区驱车前往学校门口接孩子,实现即停即走,从而有效避免了车辆长时间停放造成的道路拥堵问题。据统计,该模式实行一周以来,两处学校周边的交通秩序得到了显著改善,车辆违停乱象也大大减少。

此外,考虑到不同年级放学时间存在差异,部分学校周边的停车场还

进一步延长了免费停车时间。例如,宜兴市实验中学周边的主要停车场(位)在放学高峰时段实行免费政策;宜兴市第二实验小学周边的主要停车场(位)提供了200余个停车位,在放学时段供家长免费停放;惠山区玉祁街道的玉祁初中周边,镇中中路停车场更是贴心地为家长们提供2小时的免费停车服务。

值得一提的是,除了在学校周边推出一小时免费停车服务外,全市各板块的城管部门还根据区域内停车热点、难点区域的实际情况,在原有30分钟免费停车时长的基础上,协调部分停车场进一步延长了免费停车时间,并在部分路段科学划分免费停车时间段,进一步给市民带来停车便利。



解译东亭 “文化密码”

总台2025年春晚无锡分会场,让充满无锡元素的民乐再次火爆出圈。而说到民乐,不得不说到东亭,一代民乐大师华彦钧故里就在这里,他创作的千古绝唱《二泉映月》有着“东方命运交响曲”的美誉。

位于东亭春潮路与资景南路交叉口西南侧的阿炳祖居陈列展示馆于2020年完成第三次修缮,再现了阿炳童年时期的生活风貌。祖居之畔,建设了阿炳音乐广场,成为追忆阿炳、弘扬民乐的文化新地标。

东亭还有2项入选市级非遗名录的民间技艺,一是江南木船制造技艺,二是过氏核微雕。

今年已82岁的章桂兴,15岁接棒祖上造船修船技艺,潜心江南木船制作已有67年。为了能将木船制造这门传统技艺延续下去,他尝试“缩微”真实木船比例“复刻”各类木船模型。多年来,他先后制作了太湖七桅船、嘉兴红船、渡江第一船、黄鹂号、舡水机船、乾隆下江南船、米包子船、绍兴乌篷船、西漳大船等20多种江南木船船模,所有船模都按照当年造船工艺制成。2022年底,以章桂兴为代表人物的“江南木船制造技艺”入选无锡市第五批非物质文化遗产项目名录。

过氏核微雕源于锡山区东亭坟头湾地区(今锡山区东亭柏庄鸿发家园)过那马的守陵人世代流传下来的古老核微雕技艺。核微雕原材料一般为普通百姓吃剩的各种果核,果核或椭圆或扁圆,纹路错综复杂,因此核微雕的造型布局皆比平面雕刻艰难很多。过氏核雕技艺第四代传承人过杰将一个个桃核雕刻成有灵性的艺术品。今年初,过氏核微雕入选了第六批市级非物质文化遗产代表性项目扩展项目名录。

自总台2025年春晚无锡分会场播出以后,节目里出现的吴韵插花和惠山泥人等无锡非遗吸引了一大波关注,这些非遗技艺也在东亭得到了进一步的传承和发扬。

(倪浚桦)

市民游客 纷纷打卡“央视同款” 这道“老菜” 彻底火了!



在2025年央视元宵晚会上,无锡非遗名菜梁溪脆鳝惊艳了全国观众。这道无锡人从小吃到大的“老菜”再度翻红,部分老字号饭店实现销量翻番。

老菜翻红 老字号销量翻番

今年无锡作为总台春晚分会场之一,景区和餐饮店人气火爆。记者了解到,这道菜的发源地——惠山古镇二泉园老菜馆,在春节长假期间,高峰时一天售出招牌菜“大眼镜脆鳝”200多份。

“我们已把这道菜作为主推菜品,现在的销量是去年同期的两倍。”三凤桥肉庄市场总监张健介绍,梁溪脆鳝自从登上元宵晚会后热度大涨,门店的顾客接待量持续攀升。

聚丰园也是制作梁溪脆鳝的名店之一,总经理唐伟良介绍,这道菜几乎是老顾客的“必点菜”,最近青年食客的点单率也在上升。值得一提的是,虽然梁溪脆鳝常以冷盘上桌,但顾客可以跟厨师要求

热做,口感会更好。

此次前往元宵晚会现场制作梁溪脆鳝的“太湖船菜”代表性传承人来自王兴记。在店内,售卖两种规格的梁溪脆鳝,常规款398元、“央视同款”998元。据介绍,元宵晚会播出后,有顾客特意来打卡“央视同款”而来。常规款所用鳝鱼大约是3斤重,央视同款则是“加大版”,所用鳝鱼重达7斤。

减盐减糖 摆盘也更加精致

资料记载,梁溪脆鳝的故事要追溯到1821年。无锡船工在梅梁湖畔支起油锅,将现捕黄鳝投入沸腾的菜籽油中,原本只是为解决食材保存难题的尝试,却意外造就了“香、甜、酥、松”的独特风味,中国四大鳝肴之一的梁溪脆鳝由此萌芽。

到了1920年,二泉园老菜馆店主朱秉心将工艺改良,“三炸三熘”让脆鳝脱胎换骨。经“龙形七刀”剔骨,三次油炸定型,三次糖醋老卤浸熘,最终成就了“乌光透亮三

日不绵”的绝技。

到了今天,这道历经百年的经典菜肴又有了新的变化。元宵晚会上梁溪脆鳝的制作者、王兴记中餐厅主厨丁益明告诉记者,自己上世纪80年代当学徒时,梁溪脆鳝的摆盘多为三角形,顶部没有姜丝、樱桃等装饰点缀。随着社会经济水平提升,餐饮业提出“冷盘艺术化,热菜冷盘化”的造型要求,糖和盐的用量也在减少。

“外形呈现宝塔状,整体圆润,宝塔顶部用红色点缀,中间加姜丝。一来姜丝呈淡黄色,可以起到色彩过渡作用;二来姜丝辛辣,可以中和鳝鱼的寒性。”丁益明说,自己带到央视的梁溪脆鳝又经过了改良,多了底部的一圈装饰,顶部的装饰水果也从樱桃换成了小番茄。“临时接到通知,所有的食材都要提前做好带过去,当时手边没有现成的樱桃,就用小番茄代替了。”考虑到上镜效果,丁益明又在底部围上一圈橙子切片,每个切片上点缀一颗豌豆,橙子切片之间用菱形的红椒丁衔接,使整体色彩更加丰富明艳。(陈婧怡/文 受访者供图)