

春日里，有一样美食绿意盈盈—— 同里古镇寻闵饼

融媒记者 章政英 鲍宇清

3月24日，晴，同里古镇的老街上，不时有戴着口罩的游人走过。疫情还没过去，入镇还需要验证“苏城码”。尽管游人不多，但与正月里街上冷冷清清时相比，现在的古镇正在苏醒。

此次，记者要寻访的是同里的一样特色美食——闵饼，目的地是来军点心店。沿明清街从东往西走，过了一个主路口，再往西走一段路，就能看到这家店的店招。此店的门面朝北，中午，店主赵来军端坐在店堂中，手脚麻利地做着闵饼。只见他从一大块淡绿色的粉团上揪下乒乓球大小的一块，将粉团搓圆后捏成钵状，再在里面放上馅料，然后封口，放入竹制的大蒸笼内。

赵来军说，平时店里不常做闵饼，这次正好有客人订，才做了几笼。赵来军接受记者采访时并没有停下手中的活，两笼闵饼做完，这个饼的

前世今生也介绍得清清楚楚了。

闵饼之所以与众不同，主要是放的“草头”特殊，用的是苎麻的嫩叶。这种叶子正面绿色，背面泛白，俗称“天青地白草”。因为以前是同里闵家湾“本堂斋”的特产，为闵氏一家世传之业，所以做闵饼的苎麻嫩叶又被称为“闵草”。这个季节，“闵草”刚刚萌芽，赵来军出门寻来一株，但非常小，他说：“要长到五六月份，草头才能当食材。”

赵来军介绍，现在他用的“闵草”是去年贮存的，在经过清洗、焯水、用生石灰腌制等步骤后才能妥善保存。如果要做了，他就取出适量草头，用清水洗净，放在锅里煮成糊状，然后将糊倒进糯米粉中，揉一刻钟，让草和粉充分融合，用来制作饼皮。

闵饼的馅料也与众不同，主料是豆沙，还有核桃肉、松

子仁、瓜子仁、糖猪油等。那一小块糖猪油也有讲究，板油切成丁，放入大量白砂糖腌制半个月，只有这样，这块猪油蒸熟后才会晶莹剔透。

接下来就是上蒸笼蒸。赵来军说，这样的天气，上笼蒸9分钟就可以了。蒸好的闵饼色泽黛青，有一种特殊的光泽。闻一闻，有特殊的清香，尝一尝，吃口软糯、清爽而有嚼劲。

因为做闵饼的食材难以寻觅，所以同里本地人也很少吃到闵饼。闵饼的定价为5元钱一个，这个价格保持了七八年了，也没涨价。闵饼的另一个特点是很容易保存，



赵来军正在蒸制闵饼。(鲍宇清摄)



新鲜采摘的“闵草”。(章政英摄)

可以常温放置半个月而保持风味不变。

赵来军是东台人，16岁时到同里学做糕点，一做就是30多年。“同里闵饼的制作技艺”

已被列入吴江区非遗代表性项目，他的店里，挂着非遗代表性项目的铜牌。赵来军说，不管食材多么难寻、做工多么繁琐，他都会想方设法寻找食材，做出传统风味的闵饼。

本地自繁自育鲈鱼苗开卖 3-4月为销售旺季

本报讯(融媒记者梅姚曦) 州聚福水产有限公司更是在技术研发上取得突破，实现了全季节繁殖鲈鱼苗，成为苏州唯一具备该技术的企业。公司负责人许爱国说：“今天养殖户拿走的鱼苗每条有7-8厘米长，这是我们去年11月就出的水花苗，经过工厂化开口、标粗，最近正在出售。”

据了解，每年3月中旬到4月中下旬是本地鲈鱼苗销售旺季。区农业农村局水产推广站站长周建忠说：“今年从事鲈鱼苗生产的苗场有四五家，大一点的苗场一天出苗量在1000-2000万尾。本地苗种对本地养殖环境适应性高，同时运输方便，大大提高了成活率，建议养殖户在选择苗种的时候以本地苗场培育的加州鲈鱼苗种为主。”

近年来，吴江不少水产养殖场都实现了加州鲈鱼苗在本地的自繁自育，技术也趋于成熟。苏

州聚福水产有限公司更是在技术研发上取得突破，实现了全季节繁殖鲈鱼苗，成为苏州唯一具备该技术的企业。公司负责人许爱国说：“今天养殖户拿走的鱼苗每条有7-8厘米长，这是我们去年11月就出的水花苗，经过工厂化开口、标粗，最近正在出售。”

据了解，每年3月中旬到4月中下旬是本地鲈鱼苗销售旺季。区农业农村局水产推广站站长周建忠说：“今年从事鲈鱼苗生产的苗场有四五家，大一点的苗场一天出苗量在1000-2000万尾。本地苗种对本地养殖环境适应性高，同时运输方便，大大提高了成活率，建议养殖户在选择苗种的时候以本地苗场培育的加州鲈鱼苗种为主。”

盛泽镇新时代文明实践所启用

(上接01版) 该所将根据群众需求，把文明实践分解成一个个小课题，制作成系列“菜单”，精准满足人民群众的需求。

启用仪式现场，盛泽镇还启用了“益满绸都”新时代文明实践志愿服务品牌，向“益暖夕阳”

“益爱童心”“益美家园”“益尚丝路”四大志愿服务品牌负责人授旗，表彰了盛泽镇2019年度优秀志愿者。此外，吴江高新区(盛泽镇)新时代文明实践志愿服务队的志愿者代表还庄严宣誓。

青吴嘉“两新”书记论坛举行

(上接01版) 分享了本地防疫复工的特色做法。上海市委党校副校长谢根华对三地防疫复工做法进行了点评，并论述了“企业如何应对重大突发公共卫生事件”。

活动前，东太湖度假区还为吴变公司、德尔集团、科林集团、新东方建筑等四家企业党支部举行了重点非公有制企业党组织授牌仪式。

暖心培训服务企业用工

(上接01版) 此前，区人社局工作人员深入企业，点对点地开展服务，手把手地指导企业依法申请实施综合计算工时工作制，帮助企业尽快复工复产。

疫情防控期间，苏州高求美达橡胶金属减震科技有限公司是

我区首家获批实行综合计算工时工作制的企业。该公司人事经理表示，实行综合计算工时工作制后，企业可以更加灵活地安排员工的工作时间了。

培训会结束后，参会人员还围绕疫情防控期间的惠企政策开展座谈交流。

保障交通出行 助力复工复产 84条公交线路明起恢复

本报讯(融媒记者宋文怡) 随着疫情防控形势逐渐向好，为确保市民公共交通出行，助力企业复工复产，3月27日起吴江恢复7条跨省公交、2条对苏公交和75条区内公交线路的运营。

记者从区交通运输管理处了解到，这7条跨省公交线路分别是7615路、7616路、7617路、7618路、7619路、755路、7307路，其中，公交755路恢复至吴江泾镇公交枢纽站，公交7307路恢复至上海大观园。2条对苏线路分别是91路和94路，另外，公交715路、716路等

8条城区公交线路，746路、751路等8条城乡公交线路，7101路、7102路等59条镇村公交线路也同步恢复运营。线路运行具体信息可通过“吴江公交”微信公众号进行查询。至3月27日，吴江共有157条公交线路恢复运营。

区交通运输管理处工作人员表示，目前在营线路已严格落实营运车辆“日消毒”和“每班次通风”的措施，枢纽站、换乘站、首末站均已做好消毒、通风等防疫措施，市民可以放心乘坐。工作人员提醒，乘客乘坐公交要求全程佩戴口罩，对于不戴口罩的人员一律劝拒乘车。

一人一车一教 驾培业务恢复 练车要预约

本报讯(融媒记者孙思齐) 近日，吴江各驾培机构已陆续复工，实行“一人一车一教”的预约教学制。

昨天上午10点，记者来到位于吴江开发区甘泉西路的辉煌驾校，看到训练场地上有10辆教练车在进行科目二的训练。

今年读大一的汤辉1月中旬开始上车练习科目二，原本预约在2月进行考试，奈何受疫情影响，方向盘摸了没几天，原定的考试也取消了。“1月17日考完科目一当天就上车练科目二了，结果练了没几天就不能练了，这一下子两个月没有上手，今天刚来都有点忘记教练的要领了。”汤辉说。

记者在采访中发现，每一辆教练车上都有一名学员，配备一名教练进行教学工作。辉煌驾校总教练袁菊芬向记者介绍，目前驾校实行的是“一人一车一教”的培训方式，进行分散培训、错时培训，避免人员聚集，同时每天两次对车辆及场地进行消毒，确保训练环境清洁、卫生。

“我们所有教练以及学员进入场地必须要佩戴口罩，出示苏城码，并且登记签到，当然我们也准备了消毒液、免洗洗手液和手套等，进场地没有口罩的我们也会提供口罩。”袁菊芬表示，学员练车需要提前打电话给驾校或教练进行预约才可前往训练。

深入落实全面从严治党要求 为高质量发展提供坚强保证

吴江日报
公益广告