

### 苏州高新区人才落户“王牌”新政落地

最近,苏州高新区人才落户新政,是古吴地区落户政策,新政落地,因此政策落地,增加了落户方式,降低了落户门槛,对前来苏州工作的海归、硕博、本科以上学历、高级职称、专业技术职称的人员提供了“先落户后就业”的新落户方式,扩大了落户人群的范围;对两类人才放宽落户条件,高新区首批落户人才落户新政,为高新区人才落户新政的第一受益者,即成为“新”高新区人、新“苏州人”,高新区积极推广“先落户后就业”方式,引才成效明显。

### 杨梅采摘及景点旅游

为增加游客体验,金庭杨梅园为游客提供杨梅采摘及景点旅游,游客朋友们,打卡了4条采摘旅游线路。

线路一:亲子欢乐之旅:星光开心农场——星光农园——星光农庄——星光农庄——星光农庄

线路二:清凉避暑之旅:林屋景区——梅坞杨梅基地——明月湾古村

线路三:环岛骑行之旅:芦苇荡——沈思亭——天王宫杨梅基地

线路四:登高健身之旅:缥缈峰景区——石公山景区——梅坞杨梅基地

据统计,目前苏州高新区人才落户网上办公系统注册用户数达到1944(人),其中个人用户为1884人,单位用户为60人,申报人才到高新区1981人,其中优先落户后就业的申报人数为611人,每次落户审批通过率1481人,落户率74.8%,落户率27.8%。

据统计,新政实施以来的人才落户申请量,充分显示了人才落户新政对人才的吸引力,为了促进人才落户新政落地,高新区加大宣传力度,同时整理热点问题,加强对落户工作人员业务培训,更好地服务落户。

林屋号称“天下第一洞天”,俗称龙宫,位于西山东麓的缥缈峰,是典型的喀斯特溶洞,相传,古时黄龙居林屋洞,故洞称黄龙,又称“龙宫”,村窟山亦称黄龙山。(本报记者陈东兵)

# 走,到太湖西山岛边旅游边采杨梅去!

西山岛是太湖著名的花果山,自古便有“月月有花,年年有果,四季时鲜,一年十八熟”的说法。上月青杨梅上市之后,太湖西山岛又一个特色时令果——杨梅,新鲜上市,晶莹剔透的果肉,一口下去,好吃到令人尖叫。

## 今年丰收质好价稳

6月4日,金庭镇举办2020苏州吴中湖在西山杨梅采摘节,发布今年杨梅产量、价格等情况。



目前金庭镇杨梅种植面积达7200余亩,主要品种有乌梅种、消夏子、早红、石家种,杨梅今年5月,由于四月份光照充足,雨水较少,满足了杨梅生长期对光照、水分等需求,预计今年总产量同比增长三成,在3200吨左右,品质也优于往年。

价格上,往年基本持平,乌梅种每斤20元左右,消夏子、早红在25-30元左右,品种不同略有上下,今年气候条件良好,杨梅的成熟期比往年提早了10天左右,乌梅种已在6月初开始零星上市,晚品种消夏子及早红预计在6月15日左右上市。

为助力杨梅销售,服务广大农户和市民,镇中镇党委因此在西山杨梅建立了特色通道,采用标准式专业包装,加强品质管控,从采摘、分拣、运输到销售,各个环节全面升级,确保消费者买到优质农产品。

金庭镇杨梅种植有1000多年的历史,因独特的湖岛小气候,产出的杨梅水分足、肉质紧、香气浓、甜酸适中,为众多消费者喜爱。

## 西山杨梅自述

我是西山杨梅,富含花青素、黄酮类、维生素,有很高的营养价值,还有良好的药用作用。(本草纲目)中记载说:“杨梅,可止渴,和五脏,能杀虫,除痰理气。”我有许多的兄弟姐妹,如早红种、乌梅种、消夏子等等。



早红是我家祖传的早品种,因为未大家到世界,所以早红个头偏小,味道偏酸,水份也少了点,但杨梅还是很好吃。

乌梅种是我家的主力军,它个头好,水分足,个头也小,乌梅在西山岛上的种植面积最大,种植面积最多,乌梅成熟时颜色为红色,成熟时,杨梅果实变成紫色或黑色,肉柱粗大,先端多圆锥,甜酸适中,品质上乘。

消夏子是家传的早品种,因果实早熟,清风一吹,知了叫声响遍而得,消夏子杨梅在西山岛的种植面积最大,只有在西山岛上的大坞坞和梅坞坞成片种植,但是消夏子杨梅以其独特的口感和较大的个头,深受游客喜爱,作为西山杨梅的拳头品种,消夏子杨梅一直出口到国外,此处的口感,甜酸适中的品质,一直以来都是西山的杨梅之王,在西山岛中在公村杨梅第一,近年来在重要节日,常以此杨梅作为特产。

早红、早红、白杨梅等小品种。

## 杨梅的“食”与“不食”

西山六月杨梅红,要吃杨梅也是很有讲究的,介绍几种吃杨梅的吃法,以及吃杨梅的注意事项。因此,吃货们赶紧去试试吧,说不定会有不一样的惊喜。

**一食白杨梅**  
杨梅果肉较多的杨梅,之后将杨梅和柠檬、糖以及打成粉状的甘草一起放在锅内,在煮的过程中,杨梅的果汁会不断渗出,杨梅的个头会逐渐缩小,所以选择个大的杨梅,煮熟之后杨梅的口感就不会变差。

将果肉切下后取出,如果担心吃下后可以杨梅果肉加热烘干,最后将烘干的杨梅放入器皿内同时加入白糖搅拌均匀,使白糖均匀地裹在杨梅上即可。

没有出任何问题的杨梅干,即使用口嚼也能让人吃得开心。在水箱内放上这样的一小瓶,饭后喝上两三瓶,让身体更白而亮。



**二食杨梅酒**  
传统的杨梅酒除了杨梅的个头有要求之外,对于酒的选材也是十分讲究的,一般以清香型的白酒为主,从市面上买到的清香型白酒即可使用,同时酒的选择也有讲究,要以冰糖为主而不要砂糖,添加的量也要把握得当,若过多则会导致酒味过于甜腻,无法突出杨梅的果酸,而过多则可能令酒味过浓,口感不佳。

除了用白酒酿酒,杨梅自身也能发酵而成,在洗净晾干待用的杨梅加入适量的白糖,经过充分的酒精放置发酵即可,让杨梅自然发酵,约一个星期即可完成发酵,重新放入密封保存即可。

杨梅酒的营养价值很高,长期饮用,酒中的杨梅酸会在长时间的作用下,使杨梅更加耐嚼,当然也可以根据个人口味适当的调节杨梅存有的时间。

酸甜的杨梅酒或含酒精时,对胃刺激,同时还有降湿、润燥、止咳等功效。

**三食冰杨梅**  
杨梅洗净,最好用盐水泡半个小时到一小时,把酸的小伙伴们洗净,你可以把凉干水的杨梅加上白糖,蜜糖或者冰糖拌匀,再放入密封保鲜盒,之后在上面盖上一层保鲜膜的冰袋,之后密封,放入冰箱冷藏,杨梅有充分的时间凉透,冰杨梅融化,同时也会有一部分杨梅汁渗出,和水混合。



**四食杨梅果酱**  
将洗净的杨梅洗净,控水,直接放入锅中,加冰糖半斤,开小火,一会就出了好多糖,要不停搅拌,加一点盐,再加半斤柠檬汁,慢慢的消了糖,杨梅变小了,又加一杯冰糖,你就不停的搅拌,最后把剩的一点也不剩,即成杨梅果酱。

**五食杨梅奶昔**  
将新鲜的杨梅加糖,用搅拌机打成杨梅果浆,倒一碗原味酸奶,加大勺杨梅果浆,搅拌均匀。



**六食盐渍杨梅**  
杨梅洗净,清洗干净,用食盐腌制备用,晾干水分,用干净的布擦干水分,此杨梅具有驱风消积,降脂的作用,适用于食欲不振,消化不良等症。



杨梅干、消夏子、乌梅种、杨梅洗净后,用食盐腌制备用,晾干水分,用干净的布擦干水分,此杨梅具有驱风消积,降脂的作用,适用于食欲不振,消化不良等症。