

“东海云廊非常迷人，爬到山顶感觉更为强烈”

文化感拉满！东海云廊圈粉国际友人



春风拂面，春意萌新。日前，来自意大利比萨大学的教授学者与浙江海洋大学的教师共同游览东海云廊，了解定海历史文化和城市发展变迁，感受定海经济社会发展活力。此次活动，进一步搭建起向海外推介展示“中国天然氧吧”东海云廊旅游区的平台，推动定海对外文化交流事业不断发展。

教授学者一行从东海云廊5号入口出发，一路乘车游览。在层峦叠嶂中穿梭，车行之处，移步换景，高低起伏的绿道与山海联动、与城市风景交织相融。从观光车远眺定海的城市风景，宽阔平坦的道路、错落有致的楼房，一切都显得如此生机勃勃。大家不时拿起手机拍照留念，互相分享内心感受，对这座城市的新貌和活力连连称赞。

“真的很棒，云廊之行令人印象深刻。我上一次来舟山还是2019年，如今感觉城市变化很大，还看到了令人眼前一亮的东海云廊，这座城市充满了无限魅力。”比萨大学教授安娜·劳拉的话道出了一行人对这座城市和东海云廊的第一印象。在她看来，中国文化和意大利文化都非常璀璨，值得探索，她会把这段旅程的收获带回意大利，分享给更多的学生，推进两地的人文交流。

车行至状元阁，古色古香的建筑吸引一行人登阁参观。跟随讲解员

的脚步，教授学者聆听舟山历史上唯一一位状元张信的故事；通过沙盘，了解浙江贡院与科举考试的演变历程；登上状元阁，眺望遥相呼应的定海古城“文房四宝园”，感受这座城市崇文重学、奋勇争先的精神风貌，让大家对定海的历史和文化有了更深的认识。

“东海云廊非常迷人，爬到山顶感觉更为强烈，可以看到整座城市，给人一种非常特别的感觉，最吸引我的当然是登上状元阁参观，了解不一样的文化。”比萨大学副校长乔瓦尼说，他很高兴能代表比萨大学来到这里交流和学习，增进两国和院校之间的友谊。

增进文化交流，加强国际合作。在各类文化交流活动中，浙江海洋大学积极牵线搭桥，并多次组织国际学生和外国友人走进东海云廊、东海百里文廊和定海古城，参与2023定海状元文化周暨问学大典、留学生体验传统文化习俗等各类活动，让文化交流传播得更好、走得更远。



(内容来源竞舟客户端)

连续两年！舟山这地获省级优秀

近日，全省2023年度建筑领域碳达峰碳中和工作有关情况核验结果公布，普陀区获得建筑节能与绿色建筑优秀县(市、区)荣誉，为全市唯一。这也是普陀区连续两年获得该奖项。

据了解，去年以来，普陀区严格落实《舟山市绿色建筑专项规划》，积极推广绿色建筑，在城镇建设用地区域内新建民用建筑，全面按照一星级以上绿色建筑强制性标准进行建设，实现绿色建筑全覆盖。政府投资或以政府投资为主的公共建筑，按二星级以上绿色建筑强制性标准进行建设，也鼓励其他民用建筑按照二星级以上绿色建筑的技术要求进行建设。

“比如去年开始建设的东大智城商务楼项目，在多个方面体现了绿色和节能，是我们多年来不断推动新材料、新工艺、新技术和可再生能源应用的‘集大成’。”普陀区住建局相关负责人介绍，东大智城商务楼建设项

目位于东港沿山地块，项目照明系统采用高效灯具，在照度值符合标准的同时，功率密度值小于现行值，公共区域采用分区照明、时控及节能高效灯具等方法降低能耗，多措并举下，节能效率可提高14%至20%。

2023年，普陀区新建建筑节能强制性标准执行率100%；新开工装配式建筑13项，建筑面积共18.15万平方米。可再生能源建筑应用规范目标明确，推广政策配套，技术标准完善，完成可再生能源建筑应用21.6万平方米；完成高比例可再生能源应用面积4.1万平方米；完成既有居住建筑节能改造面积4万平方米；完成既有公共建筑节能改造5300平方米；完成太阳能光伏建筑一体化装机容量6.4兆瓦；落实超低能耗建筑项目1项；落实近零能耗建筑1项，目前已进入设计方案阶段。

内容来源竞舟客户端

盆底加了“内增高”

满满一碗酸菜鱼实际只浅浅一层

这家酸菜鱼店被曝光 舟山也有……



在外就餐，你有过这种遭遇吗？点了一盆菜端上来，哇塞，好大一盆！结果吃了几口却发现，盆子里另有“玄机”：盆底加了“内增高”，里面的菜也就表面这一些，真的是“点一碗上半碗”！

近期，有网友发视频称，在杭州一家知名的餐饮连锁店吃酸菜鱼时发现，盛放酸菜鱼的容器竟然有内增高。筷子在容器外部和容器内部的高度存有偏差，看似满满的一碗酸菜鱼，实际上只有浅浅的一层。

随后，有记者实地走访了该家餐饮连锁机构位于杭州西湖文化广场的门店，并通过扫码的方式，点了两份酸菜鱼和一份水煮肉片，发现店里所用的确实是“内增高”的盆。

经询问，店内服务员表示，“店里用的都是这种碗，菜都是按标准克数煮的，素菜一般都是100克，肉类小份的150克、大份的250克，都是用秤称好的。”只不过，菜单上并没有标注清楚分量。

对此，门店店长表示，他们会将情况上报公司，并立即对相关电子菜单进行改进，增加标注菜品重量。

去年8月，有网友发视频称，吉林某餐厅给餐具穿“内增高”。

汤勺在容器外部和容器内部的高度有偏差：汤勺在外部时，汤可覆盖至勺柄中部，而汤勺进入容器后，汤无法浸没勺体。

对此，该店店员表示，正常情况下汤都会没过汤勺，如果客人觉得汤少，也可以要求添加。

类似的事件屡见不鲜，引来不少网友的共鸣与吐槽。很多人表示，他们在餐馆就餐时，也时常会碰到这种内增高的餐具。那么，这样的做法，合理合法吗？

律师解读

依据我国计量法的相关条款，餐饮单位在菜单上应清楚标注：冷菜——主要熟料或可食生料的净含量，热菜——主要生料的净含量。

另外，菜单标明分量和价格之后，消费者在付款或维权时，也能多一个参考标准。若餐饮企业菜单上不标明分量，实际上是漠视了消费者的知情权。消费者可以向质监消保部门进行投诉，维护自己的正当权益。

据了解，该餐饮连锁机构在舟山也有分店，你碰到过上述情况吗？

内容来源竞舟客户端