

沈家门(半升洞)至东极和嵊山/枸杞航线

当地居民及工作人员线上购票即将开放

据舟山海星轮船微信公众号消息 12月9日起,“舟山海星轮船”微信公众号、“智游海星”小程序将开放沈家门(半升洞)至东极、沈家门(半升洞)至嵊山/枸杞航线居民及工作人员线上购票功能,进一步方便东极镇、嵊泗县广大居民及工作人员快捷出行。

东极航线居民购票须知

使用对象: 身份证号码为330903xxxxxxxx56\57\58\59xx(第15,16位)的东极镇居民、相关单位工作人员(医院、银行、邮局、电力公司、自来水厂、中石化、环卫站、海洋保护区管理局、极地公司)、已办理东极船卡的工作人员。

使用方式: 凭本人有效身份证件进入“居民购票”通道预约购买。

船票预售时间: 平台“居民购票”通道将在航班开航前7天的中午12:00起开放,开航前70分钟关闭,线下售票窗口将在开航前10分钟停止居民售票。

优待须知: 除上述使用对象外,符合东极航线居民及工作人员优待政策的须至线下售票窗口办理并享受优待政策。

嵊山/枸杞航线居民购票须知

使用对象: 身份证号码为330922开头的嵊泗县居民。

使用方式: 凭本人有效身份证件进入“居民购票”通道预约购买。

船票预售时间: 平台“居民购票”通道将在航班开航前7天的中午12:00起开放,开航前70分钟关闭,线下售票窗口将在开航前10分钟停止居民售票。

优待须知: 除上述使用对象外,符合嵊山/枸杞航线居民优待政策的须至线下售票窗口办理并享受优待政策。

线上购票操作须知

乘船人及票种: 平台“居民购票”通道支持本人或为其他居民及工作人员代理预约购票。购票人选择舱位后售票平台将自动匹配票种(每个订单限购3张船票,每个航班1个身份信息限购1张船

票)。

操作指南: 东极、嵊山/枸杞航线实行定时航班,根据船舶旅客超载相关规定,所有票额售完即止,请居民及工作人员提前预约,合理安排行程。

线上购票流程

1. 点击“舟山海星轮船”微信公众号的“票务预订”或在微信上搜索“智游海星”,进入小程序点击“岛际航线”模块选择“东极(庙子湖)或嵊山/枸杞”航线购买。

2. 选择“东极(庙子湖)或嵊山/枸杞”航线,选择居民购票通道,填写身份信息,选择出行航班。

3. 选择舱位,填写购票人信息,确认信息后自动匹配票种,进行实名认证。确认订单并付款。

线下售票窗口办理

符合居民优待条件无法通过平台“居民通道”购票的相关人员须至线下售票窗口办理并享受优待政策。

东极航线

1. 配偶为东极镇居民(需出示结婚证)、已办理东极船卡的工作人员可购买居民或工作人员票;

2. 东极镇居民、身份证地址为东极镇、在东极镇服役的现役军人、父母一方为东极镇居民的18周岁以下14周岁以上且1.5米以上未成年人(身份证不能显示为东极镇的需出示户口本)可购买居民半价票;

3. 东极镇60周岁以上老年人、父母一方为东极镇居民的14周岁以下6周岁以上且1.50米以下未成年人(身份证不能显示为东极镇的需出示户口本)可购买居民优惠票。

嵊山/枸杞航线

嵊泗县居民、身份证地址是嵊泗县、持有嵊泗县暂住证、配偶为嵊泗县居民(需出示结婚证)的、父母一方为嵊泗县居民的成年人(若身份证不能体现为嵊泗县居民需出示户口本)、在嵊泗县服役的现役军人可购买居民票;

在校嵊泗县居民,可凭学生证每年享受半价优惠3次(寒暑假、国庆各优惠1次)可购买居民学生票。

商场工作人员拾金不昧 3万元现金完璧归赵

□记者 俞怡至 通讯员 张佳荣

本报讯 省吃俭用攒下的钱不慎遗失,幸好遇到拾金不昧的工作人员,3万元现金完璧归赵……近日,新城一商场工作人员翁女士在卫生间捡到一个装有现金的绿色袋子,立即将袋子交由商场服务台保管,并拍照上报至工作群。

服务台工作人员打开袋子,清点袋内物品时发现,里面有一沓厚厚的现金和证件,于是立即联系民警,将袋子送至新城千岛派

派出所,“我们不知道里面具体有多少钱,那么厚一沓现金,失主肯定着急坏了。”民警接过袋子后,立即进行了清点,确认袋子内一共有3万元现金,同时通过证件信息等线索,迅速展开分析研判,很快联系上了失主。

经核实确认后,民警将装有现金的袋子归还给前来领取的失主家属。对方激动不已,“这是我妈妈省吃俭用攒下的钱,她还以为这钱找不回来了,一直在家念叨,太感谢你们了,也谢谢拾金不昧的好心人!”

舟山3个村庄 入选第二批省艺术乡建特色村

据舟山发布微信公众号消息 近日,省文联公布第二批“浙江省艺术乡建特色村”名单。其中,我市定海区

小沙街道庙桥村、普陀区展茅街道黄杨尖村和嵊泗县花鸟乡花鸟村榜上有名。

老人街头不慎摔倒 警民合力齐心救助

□记者 俞怡至 通讯员 陈婉婕

本报讯 近日,沈家门街头,80多岁的胡大爷外出散步时突感头晕,摔倒在地上。此时一女子正好路过,发现了躺在地上的胡大爷,“大爷,您怎么样?快来人啊,这里有人摔倒了!”

周边路人闻讯纷纷过来询问,并拨打电话报警求助。接警后,沈家门派出所民警沈建明带队赶到现场,只见老人撑坐在地,表情痛苦,说话有气无力,头部有明显伤痕。

据了解,老人因低血糖摔倒在路边。“我用老人手机给他家里人打过

电话了,估计马上到了。”热心女士说道。

“老人家,我先扶您起来。”“家里人马上来了。”“头疼不疼?”为避免老人再次发生晕厥,沈建明不间断地与老人说话,提醒老人不要闭眼睡觉。

“谢谢你们,真的非常感谢!”家属赶到后见老人意识尚清醒,又得知救护人员马上就到,连连向民警和周围群众表示感谢。

待医护人员赶到后,现场群众同民警将老人抬上救护车。所幸救助及时,老人身体已无大碍。

这口时令“糯叽叽” 千万别错过



□记者 许广钰 文/摄

周末去哪儿体验开心?除了游山玩水,到农村里体验做年糕的乐趣,也是老少皆宜的一个选择。

想要做出好吃的年糕可不是件容易事,虽然现如今有了各种机器的加持,但要获得好的口感,还有很多需要老手艺人处理的复杂工序。比如这千磨和水磨两种工艺,就有不同讲究。

善国年糕小作坊主理人阿巧介绍,千磨就是直接把米用水浸一个晚上,第二天把米洗干净后直接放入机器打粉、搅拌,再上锅蒸。而水磨则更繁琐一些,需要先把米浸好之后,在小的机器里面先一点一点把水磨出来,磨得很细很细之后再压干,这样的味道才能更好吃。

两种不同的工艺,口味自然也不一样,千磨的就是糯、香;水磨就是滑、“拧结结”。

阿巧介绍,目前蒸米粉环节小作坊仍采用柴火烧的方式,虽然目前市面上大多采用蒸气烧,但老传统的东西终究是要传下去,而且用柴火烧不管是时间上,还是工艺上都会更加靠谱一点。

蒸熟的“年糕花”倒在面板上,师傅不紧不慢地用工具将粉团捣入机器中。流水线上便出现了长条状的年糕,旋转的刀片匀速落下,嫩白的年糕就成型了。看一眼,就能想象到它甜滋滋的味道。最后一个环节,也是最忙碌的,将切割好的年糕拿起放在竹担上,等到铺满了整整一面,就可以推小院里去晾晒了。

善国年糕小作坊的主理人舒善国,从事年糕加工已有40多年,手艺自然是压箱底的。慕名前来购买的市民游客都忍不住现场品尝,交口称赞。

眼下,善国年糕小作坊每日加工年糕2500公斤左右,等到年末会更多。