

同城同价！小岛群众吃上平价菜

黄龙乡实行“菜篮子”同城同价以来，菜价较原先便宜三分之一

据潮新闻客户端消息 “蔬菜普遍比以前便宜，真是太好了。” 嵊泗县黄龙乡临时菜场内，前来购买“菜篮子”特惠菜的余女士笑呵呵道。

近日，黄龙乡开始实行“菜篮子”同城同价，特惠菜与嵊泗本岛菜园城区同价，菜价较原先便宜三分之一左右，标志着嵊泗“菜篮子”同城同价实现全覆盖。

据了解，嵊泗县是全省唯一的全域海岛县，长期以来，各岛的物资运输基本都要依靠海上交通，岛上物价普遍偏高。

为了破解这一难题，2024年，嵊泗制定并实施《关于实现全县县域菜篮子同城同价工作方案》，谋划由县属国有企业或政府购买服务等方式对外岛乡镇蔬菜价格进行平抑并严格监管质量，确保同质同价，让老百姓享受“菜篮子”公共服务一体化红利。

通过一岛一模式，嵊泗县的嵊山镇、枸杞乡、洋山镇、花鸟乡此前已先后实现“菜篮子”同城同价，花鸟乡还建设了“菜篮子”冷库保鲜库，进一步提升应急储备及保供能力。“原来没有特惠菜的时候，菜价要比嵊泗本岛高许多，现在小岛百

姓都能得到实质性优惠。”嵊山镇相关负责人说。

实惠不仅体现在规模的扩张，还在于质效的提升。通过精准价格调控，“菜篮子”惠民店菜价逐步与直供店接轨，使得小岛居民在日常买菜过程中享受更显著的优惠。不久前，嵊泗“菜篮子”惠民店还将特惠菜品种从24种增加至32种，涵盖了居民餐桌上的众多常见菜品。“青菜从3.9元一斤降到3元一斤，大白菜每斤降了一块多。”在县中心农贸市场买菜的张女士惊喜道。

着力于让群众“菜篮子”拎得更轻更稳，嵊泗还积极破解海岛耕地资源稀缺、鲜蔬外运保供的难题，于去年底投用规划用地37.71亩的泗礁岛生态农业产业园，实现设施农业从无到有的突破，每年可提供不少于7个品种、总量400吨以上的新鲜蔬菜，“菜篮子”保供能力将大幅提升。

此外，嵊泗大力发展偏远小岛设施蔬菜项目，去年通过新建单体大棚、改建玻璃温室等形式，分别在嵊山镇、枸杞乡、花鸟乡建成投用小型设施蔬菜项目，进一步提升了小岛乡镇的蔬菜自给率，让小岛群众吃上更新鲜优质的蔬菜。

本地老饕认证的老底子美食小吃 你绝对不能错过！



一口下肚，全身暖洋洋 舟山这口老味道让人回味

据岱山发布微信公众号消息 眼下，正是岱山魏沈极味酒厂负责人魏佳红最忙碌的时候，酒厂处所的岱山县高亭镇南峰村飘荡着醇厚的米酒香。

魏沈极味酒厂创办于2020年，魏佳红的初衷是把好喝的米酒带给广大消费者，找寻那口儿时的味道。浸泡、蒸熟、摊晾、发酵……这一道道酿酒工序，是从魏佳红母亲的祖辈开始传承下来的，已经100多年了。

建厂初期，由于知名度不高，米酒一度无人问津。之后通过在抖音、微信等网络平台发布小视频，逐渐有了固定的客源和粉丝，这也让魏佳红更加坚定要酿出一缸好喝米酒。从最初的选材到最后灌装，总共有十几个步骤，每一步都蕴含着酿酒人的匠心，其中最重要的是发酵期间对温度的把控，这直接影响到酒的口感与品质。

魏佳红介绍，“捂棉被”这道步骤最重要。如果棉被捂得温度太高，那么酒就会发热，糯米就会发黄，酒的口感就差了。如果棉被温

度适中，那么做出来酒，醪糟是雪白雪白的。

因地域气候、制作工艺的不同，各地米酒在酒精度、口感等方面会有差异，而岱山米酒多用白药做引子，形成了自己的风味与特色。去年晚稻收割后，魏佳红收购了数千斤糯米，加班加点，应对过年期间的销售高峰。“要口感好一点、甜一点的话，20天可以出酒了，酒酿的话三四天就能吃了。”魏佳红说道。

“第一必须要保证酒的口感，第二必须是原生态的，没有科技与狠活，还是原来这个口感。”魏佳红希望把这个糯米酒厂慢慢做大，“自家酒厂制作的米酒标签上有‘浙食链’追溯码、执行标准等，产品干净且品质有保障。”

不少舟山人冬天都有抿一口米酒的习惯，一口下肚，全身暖洋洋的。米酒除了饭桌上的小酌，还可以做酒酿小圆子、酒酿冲蛋。“主要是经营周边村民与老客户的生意，3个月就做8000斤左右，价格5元/斤。”魏佳红介绍道。



普陀文旅微信公众号消息 唯美食和远方不可辜负。普陀老底子的小吃文化藏在沈家门的大街小巷里头，一碗馄饨、一个饭团、一盘炒面……充满着四方食事和烟火人间的迷人气息。

为了一口美食，奔赴一座城市。每个沈家门人都光顾过张阿三馄饨，每天的馄饨都是老板娘现包的，馄饨肉馅是用后腿肉纯手工剁出来的，几十年来都是这个老味道。

饭团在普陀人心中的地位那可是不可撼动的。从大木桶中挖出的糯米饭，包裹油条、榨菜、火腿肠、荷包蛋、里脊肉……保准你一整天活力满满。

每天一大早，远金小吃的门口就排起了队，他们家最有名的就是葱油大饼，入口松软，再配上一根油条，裹在大饼里吃，简直绝绝子！

荷外面店的炒面一出锅，鲜香而干爽，意犹未尽。炒米面表面有着金黄香酥的米面锅巴，吃起来更是根根有味。

热气腾腾的烤菜年糕、香干、烤土豆、油豆腐、茶叶蛋、蒸玉米、老鼠团……20多年的老店里装满了老舟山传统味道，一定要尝一尝他们家的烤菜年糕，这是多少普陀人童年的味道。

隐匿在沈家门的一条小小的巷子中的健民糕饼，承包了整条街的糕点甜蜜香气。春节前又到了最忙碌的时候，还是那个熟悉的口味。

存丰食品是普陀颇有名气的老式糕饼店，他们家最受欢迎的就是团子，糯叽叽的团子有黄豆馅、豇豆馅和芝麻馅三种口味，弹牙但不粘牙。

这些街头巷尾的美食，有你吃过的吗？

普陀查获一黑车

执法人员提醒：为了出行安全，远离黑车

□通讯员 伍学健

本报讯 2025年春运即将开启，普陀交通运输行政执法队加大执法整治力度，严查黑车。1月8日上午，执法人员通过网约车稽查系统研判，发现一辆浙L牌照小型普通客车疑似黑车，即将抵达东港普陀天地商场。

执法人员立即进行布控，于上午10时15分成功查获该车辆。

经查，该车辆驾驶员在沈家门接取网约车订单后，载运一乘客到达东港普陀天地商场。驾驶员虽考取了出租汽车从业资格证，但并未取得车辆营运证，涉嫌非法营运，面临5000元到2万元的行政处罚。

无论是求学在外，还是奋斗他乡，千里归乡路，平安才是幸福。执法人员提醒市民，要通过正规渠道乘车，切勿乘坐黑车，如发现非法营运车辆可拨打12328进行举报。