

春节期间,阅读、运动去哪里?

舟山多个场馆发布春节开放时间

据舟山发布微信公众号消息 临近春节,舟山部分图书馆、体育场所陆续调整了春节开放时间,赶紧收藏这份时间安排表,大家别跑空了。

舟山市图书馆

日	一	二	三	四	五	六
26 廿七	27 廿八	28 除夕	29 初一	30 初二	31 初三	01 初四
	闭馆	闭馆	部分区域 开放	部分区域 开放	开放	开放
02 初五	03 初六	04 初七	05 初八	06 初九	07 初十	08 十一
开放	闭馆	开放				

1月29日、1月30日:部分区域开放

楼层	区域	开放时间
一楼	少儿借阅室	9:00—16:00
	室外自助借还机	24小时
二楼	成人借阅室	
	服务台	9:00—16:00
	海山展厅	
三楼	大厅自习区	9:00—16:00

1月31日至2月4日:
9:00至16:00全馆各区域开放

定海区图书馆

日	一	二	三	四	五	六
26 廿七	27 廿八	28 除夕	29 初一	30 初二	31 初三	01 初四
		闭馆	闭馆	指定 时间段 开放	指定 时间段 开放	指定 时间段 开放
02 初五	03 初六	04 初七	05 初八	06 初九	07 初十	08 十一
指定 时间段 开放	指定 时间段 开放	指定 时间段 开放	闭馆	正常开放		

指定时间段开放:
1月30日至2月4日开放时间:
9:30至11:30、14:00至16:00

普陀区图书馆

日期	开放时间
1月28日-1月30日 (除夕至初二)	09:00-11:00 14:00-16:00
1月31日-2月2日 (初三至初五)	09:00-11:00 14:00-16:00 18:00-20:00
2月3日 (初六)	闭馆
2月4日 (初七)	09:00-11:00 14:00-16:00 18:00-20:00
2月5日起 (初八)起	正常开放

岱山县图书馆

竹屿港城市书房:

- 1月28日(除夕)—1月30日(初二)闭馆
- 1月31日(初三)—2月4日(初七)
开放时间:9:00—16:00
- 1月27日、2月3日(周一)闭馆

安澜亭城市书房:

- 1月28日(除夕)—1月31日(初三)闭馆
- 2月1日(初四)—2月4日(初七)
开放时间:9:00—17:00
- 1月27日、2月3日(周一)闭馆

东海音乐城市书房:

- 1月27日(廿八)—1月31日(初三)闭馆
- 2月1日(初四)—2月4日(初七)
开放时间:9:00—17:00
- 2月5日(初八)照常开放

嵊泗县图书馆

日期	开放时间
1月27日	正常开放
1月28日(除夕)至1月30日(初二)	闭馆
1月31日(初三)至2月4日(初七)	上午:8:30—10:30 下午:2:00—4:00

舟山体育场

日期	开放情况
1月28日-31日 腊月廿九至正月初三	闭场
2月1日起 正月初四 6:00-11:00;14:00-21:00	免费对外开放
服务电话:0580-2182003	

舟山体育馆副馆、体育公园

日期	开放情况
1月28日-31日 腊月廿九至正月初三	闭馆
2月1日-4日 正月初四至初七 9:00-11:00;14:00-17:00	免费对外开放
2月5日起 正月初八	正常对外开放
服务电话:0580-2182003	

1月22日—2月12日寒假期间,中小学生凭本人有效身份证件(学生证、身份证、市民卡等),享受体育公园室外篮球项目白天免费,晚上5折优惠福利。

舟山市全民健身中心(篮羽馆)

日期	开放情况
1月28日-1月31日 腊月廿九至正月初三	闭馆
2月1日-4日 正月初四至初七 9:00-11:00;14:00-17:00	免费对外开放
2月5日起 正月初八	正常对外开放
服务电话:0580-2040033	

舟山市全民健身中心(游泳馆)

日期	开放情况
1月15日-2月14日 腊月十六至正月十七	闭馆维护
2月15日起 正月十八	正常对外开放
服务电话:0580-2041133	

免费开放期间场地先到先得,不接受预定。

普陀全民健身中心、普陀体育馆

场馆	1月28日 除夕	1月29日-2月4日 初一-初七	2月5日 初八起
普陀全民健身中心	闭馆	上午09:30-11:30 下午13:00-17:00	恢复正常开放时间
		闭馆	
普陀体育馆	闭馆	上午09:30-11:30 下午13:00-17:00	篮式足球场、网球场 恢复正常开放时间

春节期间,暂停晨练场、午间低收费场和晚场。

岱山县体育馆

- 1月28日闭馆
- 1月29日—2月4日(初一至初七)免费对外开放(网上停止预约)
- 2月5日(初八)开始恢复正常开放

*以上开放时间请以各场所实际开放为准

醇香四溢 肉烂骨酥

舟山渔嫂手把手教你做糟鱼



据嵊泗发布微信公众号消息 一盘子香气扑鼻的糟鱼,可是舟山人最常备的“下饭菜”。

在没有冰箱的年代,渔民会将吃不完的鱼制作成鱼鲞、糟鱼。这些由传统技艺制成的海味,往往存放在一只陈旧的小坛或小瓮里。

进入腊月,渔村小巷弥漫着糟鱼的香味。近日,在嵊泗渔家小院,渔嫂翁燕正在用鳗鱼制作糟鱼。所需的材料并不复杂,只需要新鲜的鱼、酒酿、酒瓮(或其他可密封容器)。

将要糟的鱼洗净、解剖、腌制后,放到阳光下晒,迎着西北风吹3天左右,直至晒干。几乎所有的鱼类都可以制作糟鱼,家里有什么,就糟什么。相比最适合做糟鱼的,是鳗鱼、鲳鱼、带鱼、马鲛鱼等肉质肥厚且刺少的鱼。

翁燕说:“临近过年时,海岛好多人家都会制作酒酿糟鱼。不同的人家制作的糟鱼风味也各不相同,我喜欢酒味更浓烈些的,因此会加点黄酒。”

在制作糟鱼时,鱼和酒酿的比例一般为1公斤鱼配250克酒酿,相较于传统的制作方法,翁燕加了些黄酒,使得制作出的糟鱼酒糟风味更加浓郁醇厚。

将晒干的鱼切成块,先将鱼块放入酒酿中充分浸润,再放入酒瓮里,将浸湿的鱼块一层层码好。等所有鱼块都放入后,倒入余下酒酿,直至漫过鱼块,最后盖上盖子密封储存。

只需要把食材交给时间,几个月后,浸在酒酿中的鱼就可以启封了。

想吃的时候,捞着坛子沿着坛口将鱼块一片片码放在餐盘上,再端上蒸锅。随着蒸锅内的水逐渐沸腾,一股醇香蔓延开来,此时的糟鱼已经肉烂骨酥。蒸熟后的糟鱼散发出鲜甜的香味,撩拨人的味蕾。

一盘热气腾腾的糟鱼,不仅是对味蕾的慰藉,更是海岛人代代相传的生活智慧与家乡情感的凝聚。