

让平价菜从“盆景”变“风景”

海客谈 | 月湖

胡萝卜1.8元每500克、洋葱0.99元每500克、包菜1.02元每500克……自5月1日起,我市创新打造定海金叶农贸市场、东港阳光365农贸市场、沈家门中兴菜场及新城长峙岛如心菜场4家平价供应试点市场,实现32种蔬菜、4种猪肉、3种豆制品与市级“菜篮子”直供店“同质同价”(据《舟山日报》6月10日报道)。作为我市今年平抑菜价的一项新举措,4家农贸市场推出的平价菜给周边居民带来了一拨惊喜。开展试点旨在全面推广,让平价菜从“盆景”变为“风景”,才能满足广大市民的热切期待。

菜价关乎民生

菜价关乎民生。让菜篮子轻些、再轻些,一直是岛城民众的期盼,也是党委政府的心头事。在做好收入“加法”的同时做好菜价“减法”,共同富裕就会有更高成色。最近几年,市委、市政府高度重视“菜篮子”工程建设,“民生面对面·书记市长走进基层单元”活动多次听民意、寻良策。各地通过打造海岛“菜篮子”供应基地、开通与重点产地直通车等举措,千方百计保供应、稳菜价,成效显著。

然而,要将菜篮子轻下来并非易事。尤其在气候影响、菜价波动的情况下,对标周边城市菜价更显力不从

心。这主要是因为海岛土地资源稀缺,蔬菜供应难以自给自足,而从外地调入就难免产生运输、损耗成本,从而不同程度地推高菜价。减少流通环节虽可降低成本,但降低后的成本依然存在。

毫无疑问,事关一日三餐的菜价,牵动着社会的敏感神经,直接关系到老百姓的获得感、幸福感。高档海鲜可以随行就市,但蔬菜、猪肉、鸡蛋、豆制品等家常菜必须价廉物美,这应是社会共识。因此,海岛的特殊性并不能成为“躺平”的理由,必须坚持问题导向、民意导向,通过综合施策优化供给侧、减轻负担。

有道是,办法总比困难多。我市一次次“降菜价”专项行动表明,只要创新思路,攻坚克难,改变岛城菜价高的现状完全可能。标有“政府平价蔬菜”字样的西红柿价格为2.5元每500克,而在平价供应试点以外的菜场,这种西红柿售价则为6元每500克!这次我市4家农贸市场试点推出平价菜,无疑给民众带来了全新的希望。

差价凸显问题

一直以来,政府打造的“菜篮子”直供店为民众提供了品种丰富的平价菜,也成为“降菜价”的风向标。然而,“菜篮子”直供店的菜品价格显著低于周边菜场,成绩之中也有不足。道理很简单,仅凭“菜篮子”直供店的有限供给难以满足全社会需求,只有

让所有农贸市场的菜价同步下降,才能真正实现惠民目标。

问题在于,市场总是逐利的,农贸市场的经营户追求的是利益最大化,菜品的成交价不可能是自觉让利的“惠民价”,菜品成交往往是博弈结果。正因如此,尽管“菜篮子”直供店一直在供应平价菜,但因缺乏联动机制,菜价始终存在“二元结构”,群众获得感有限。

此次4家农贸市场试点推出平价菜,相关菜品的价格与“菜篮子”直供店同步绑定,扩大了受益面。其他非试点农贸市场为了留住客源,也会降低菜价。这种“平价同盟”模式能更好发挥平抑菜价的作用。

当然,本岛范围仅有4家试点农贸市场供应平价菜,这依然显得势单力薄。要使平价菜逐步由“盆景”变为“风景”,还须在4家农贸市场的基础上,不断推广试点经验,扩大实施范围,在更多的农贸市场打好“平价牌”。也只有这样,才能让平价菜真正成为市民的“家常菜”。

让利促成平价

菜篮子一头连着市民餐桌,一头连着农户地头,既不能菜伤农民,也不能菜贱伤农,平价菜还得两不偏恰恰到好处。这就需要在统筹谋划中平衡利益,使包括经营户在内的相关方都各得其所。在减少流通环节同时,减免摊位费无疑是推广平价菜的有效举措。

前些年,市政协组织部分政协委员对舟山菜价贵问题进行过一次专题调研。调研显示,摊位费高、流通环节多、本地菜供应不足是推高菜价的三大主要原因。农贸市场是政府兴办的,理应体现公益性避免逐利性。摊位费之所以高,并非出于创收本意,而是经营户在竞拍中逐价的结果。既然如此,也就存在让利空间,眼下正好可以成为推行平价菜的“砒码”。

4家试点农贸市场得以推出平价菜,应该离不开有关部门的精心谋划和有力支撑。做“盆景”易、造“风景”难,全面推广试点经验将牵涉众多经营户的切身利益,行政命令显然是行不通的,必须给予一系列的政策支持。其中,减免摊位费或许是行之有效的好办法。

在农贸市场中,本来就有减免摊位费的自产自销摊位,这一制度安排完全可以适用于平价菜摊位。经营户当然不愿自觉降菜价,但假如经营平价菜可以享受摊位费减免,就能变“要我降”为“我要降”,使试点推广变得顺风顺水,从而让平价菜由“盆景”变“风景”。

除了平价供应,传统农贸市场与新业态的融合改造也在4家试点市场推进。下一步,我市还将探索“平价化、便民化、烟火气”的新型民生服务市集。可以相信,只要坚持以人民为中心的发展思想,让利于民、施惠于民,更多平价“菜篮子”新场景必将渐次展开。

小餐桌托起大民生

点滴录 | 大江东去

近日,《舟山市积极发展老人助餐服务行动实施方案》正式出台,标志着我市正全力构建独具海岛特色的“幸福助餐”体系。这一举措精准对接老龄化社会的深层需求,以“小餐桌”撬动“大民生”,将“舌尖上的幸福”转化为老年人真切可感的民生温度。

我市老龄化程度远超全国平均水平。老年助餐服务面临海岛地理环境特殊、人口居住分散等现实挑战。这份《实施方案》的可贵之处,在于它没有简单地照搬其他城市的做法,而是立足海岛实际,创新筑起“幸福食堂+中央厨房+老年餐桌+邻里互助”的四维构架,打造覆盖城乡的立体化助餐服务网络,系统性破解老年人“吃饭难”问题。

方案中,公益性与市场化双轮驱动的机制尤其值得关注。通过积极探索多元建设与运营模式,我市在老年助餐领域成功实现了政府责任与社会资本的深度融合。中央厨房辐射网络的建设,不仅有效盘活了现有资源,更为餐饮企业参与公益事业搭建了优质平台。政府推出的每餐不低于2元配送补贴政策,如同“精准滴灌”的雨露,既滋润了困难老人的餐桌,又维系着整个体系的可持续运转。这种“社会资本驱动、企业自负盈亏”的模式,让老年助餐服务在坚守公益属性的同时,也充分释放出市场活力。

此外,“一卡通吃”“一键优惠”“一程直达”等创新举措,彰显了精细化管理的理念。针对小岛和渔农村的特殊情况,积极鼓励推广“银龄互助”“邻里互助”模式,或是依托民宿提供定制化服务,既有效打通了送餐“最后一公里”的堵点,又将传统美德与现代治理理念巧妙融合。而将助餐服务纳入“15分钟便民生活圈”建设,则展现了系统化解决养老问题的整体思维。

民生无小事,枝叶总关情。我市精心构筑的“幸福助餐”体系,看似只是解决老年人的吃饭问题,实则承载着他们幸福晚年的美好愿景。期待这一体系在实践中不断优化完善,让更多的老年人吃上“暖心饭”,真正实现老有所养、老有所乐。



本版署名文章不代表本报立场
每个人都应有话讲,欢迎争鸣

乡村振兴亟需更多刘永虎式的科技“领航者”

海客谈 | 薛晓波

大连海洋大学原教授刘永虎毅然辞去教职,扎根舟山六横海域,投身现代化海洋牧场建设(据《舟山日报》6月10日报道)。这位“80后”博士带领团队以科技赋能传统渔业,打造国家级海洋牧场综合体,通过立体增养殖技术重现濒危岱衢族大黄鱼野生口感,并推动总投资18亿元的渔旅融合项目建设。该项目不仅修复海洋生态,还带动渔民转业——通过补贴渔民更换观光艇、

提供“海洋导游”等岗位,预计创造大量就业机会,让渔民端上“生态饭碗”。未来,刘永虎计划延伸产业链,开设海鲜旗舰店,构建“从苗种到餐桌”的完整链条,让乡村振兴红利惠及每位村民。

刘永虎的转型是新时代“乡创客”的生动缩影,其意义远超个人职业选择。首先,他实现了“学术高度”与“实践深度”的完美结合:从实验室走向海洋,用科研成果破解传统渔业困境,彰显了知识分子服务乡村的担当。其次,他以创新驱动

产业变革——通过科技手段(如人工鱼礁、循环水养殖系统)重建海洋生态系统,将“养鱼”升级为“牧海”,不仅提升渔业附加值,更探索出“渔旅文”三产融合的新路径。2026年建成的海洋牧场文旅平台,预计年接待游客超12万人次。最重要的是,他破解了乡村振兴中的人才和产业两大难题:不仅吸引30多名高学历青年投身渔业,改变“年轻人不愿养鱼”的刻板印象;同时以实际举措(如每艘船补贴10万元)带动渔民转岗增收,建立起可持续发展的

“造血”机制。

刘永虎的故事启示我们:乡村振兴亟需更多这样的科技“领航者”。政府和社会应积极引导人才发挥所长,鼓励浙大、浙海大等高校专家及相关研究机构的科技工作者深入基层,将论文写在祖国大地上。同时,要聚焦海洋这一“蓝色粮仓”,通过政策扶持、资金倾斜和平台搭建,促进产业升级、旅游发展与创新驱动深度融合。唯有如此,才能让更多“刘永虎”涌现,在耕海牧渔中绘就共同富裕的壮美画卷。



使用公筷 为爱夹菜

舟山市自行设计作品