

腊八过后年味浓 市民忙着备年货

我市“三农”市场水果、肉类摊主忙得不亦乐乎

□记者 傅明燕

本报讯 过了腊八就是年,随着农历新年的脚步临近,市民纷纷开始置办年货。昨天,记者在舟山三农农产品批发市场看到,过道里挂满了喜庆的红灯笼,水果区、肉类区各摊位备货充足,谢年必备的水果、肉类成消费主力,摊主们忙前忙后,市场里已是年味十足。

在水果区,各家商铺都把热销水果整齐摆到摊位最前排,红彤彤的火龙果、饱满的桂圆、鲜嫩的草莓、红润的苹果……琳琅满目。颗粒饱满的车厘子更是成了“香饽饽”,吸引着市民驻足挑选。

这些水果皆是舟山人谢年的必备品,承载着新春的美好寓意,也成了近期水果区的销售主力。在其中一家水果摊前,摊主高洁一会儿站在一箱箱整齐码放包装精美的车厘子旁吆喝,请客户试吃,一会儿又跑去收银台结账、打包水果,忙得脚不沾地。“人流比上周多了些。”高洁告诉记者,每年这时候他们就把过年必备的几款水果都备齐了,就等着人潮高峰,到时候整条街都人挤人。

虽然现在市场里还看不到人挤人的场景,但记者发现几乎每家水果摊前都站着五六位客人,多的有10多位客人挤在店里。

市民陈阿姨买了橙子、桂圆、黑

皮甘蔗等水果,甘蔗带皮切成了几段,袋子里还装着黄花菜和木耳。“我打算在下周谢年,趁着今天天气好,来备点年货。”

市民童先生是带着孩子来的。“快过年了,家里要备些水果,这边比城里水果店便宜,就来这‘进货’。”他买了一箱老婆爱吃的3J车厘子,以及橙子、草莓、椰皇、榴莲等,“车厘子价格比去年便宜不少,其他水果价格也还可以。”

在隔壁的肉类区,同样人来人往,吆喝声、剁肉声、讨价还价声此起彼伏。市民李先生买了整条牛脊骨、7根羊蹄子、4个牛膝盖骨,还有近2公斤牛腩。“天冷了,买回去煲汤喝,一家人都喜欢吃。”他觉得,三农批发市场的肉挺便宜,羊蹄子总共才60元钱,牛腩也才35元/500克。

捷胜鲜猪肉批发零售店铺的老板徐先生告诉记者,现在问的最多的就是条五花和谢年肉。这段时间,很多人开始灌香肠、做腊肉,条五花就是首选,都一次买上好几条。“现在做,正好可以过年吃。还有谢年肉买的人也多起来了,现在价格是15元一斤,按往年来看,再过几天就要涨价了。有的人就是趁便宜,提前来买了。”他一边为顾客称重,一边说道,手中的砍刀起落间,满是新春将至的忙碌。

一天不到,2000公斤椪柑全卖完了 舟山这场爱心接力很暖心



□记者 王亚中 文/摄

本报讯 “谢谢!真的没想到,一天不到,4000斤椪柑就全卖完了,这个年我也可以过得舒心了。”林大伯拉着记者的手连声道谢。

1月24日,竞舟帮帮团报道了定海区马岙街道林大伯果园里椪柑大丰收,但因老伴病重需照顾,销售遇到困难。一经报道,不少市民纷纷来电,表示愿意认购。

1月25日上午,舟山伟邦物业管理有限公司负责人刘永生来到果园,现场认购了345公斤椪柑。刘永生表示:“助农是企业应尽的责任,这些椪柑正好作为员工的新年福利。”

普陀区大干社区义工队队长杨秀青看到报道后也迅速响应。25日上午,他带领7名志愿者赶到林大伯的冷库,帮忙搬运、过秤。杨队长说,新闻链接发在微信群后,大家接龙认购了500多公斤。“我们连夜发动,今天先帮林大伯把果子运走,解决他的燃眉之急。也希望阿姨早日康复,一家人过个踏实年。”

普陀区立德医院是一家热衷公益活动的医院。25日上午,院长戚立德亲自带队来到林大伯家,把剩余的椪柑全部认购。“知道情况后,我们马上组织过来。一方面给员工发福利,另一方面也让住院患者尝尝鲜。这样的事,谁看到都会帮一把。”戚立德说。

已排到除夕! 舟山这对80后夫妻 年夜饭代厨生意红火

□记者 张瑜

本报讯 快过年了,今年厨房C位争夺战已打响!

“年前的单子很多日子都定完了,像廿八、廿九的年夜饭都排满了!”舟山80后上门代厨阿璐笑着告诉记者。随着春节临近,她和老公组成的“夫妻档”代厨生意红火,订单从年前一直排到了除夕。

阿璐做上门代厨已有2年经验,去年就经历过春节旺季,如今应对各类突发状况早已得心应手。她透露,目前接单以晚上为主,客户清一色是舟山人,年轻人占大头,也有不少五六十岁的老客户,靠口碑互相介绍,复购率很高。

推广全靠“线上引流”,阿璐主要在小红书、抖音发布菜品和接单信息,不少客人看到后主动联系,订单源源不断。

为了方便客户,阿璐会提前一周确定菜单,先提供参考菜单,再根据客人口味调整,还会附上详细的配菜清单。收费方面,按菜量计价,最常见的10个菜收费300元,菜品简单会酌情降价,但阿璐坦言:“客人一般不会点太简单的菜,自己都会做,大多是酸菜鱼、葱油蟹这类需要处理食材的硬菜。”

虽然做不到酒店雕花摆盘,但

阿璐对自家菜品颜值有要求,“家里餐具、灶火和酒店不一样,有局限性,但简单摆盘还是要的。”她的拿手菜涵盖舟山传统排档菜和创新菜,剁椒鱼头、水煮牛肉、盐焗鸡、手撕鸡、海鲜拼盘、红烧鱼、椒盐富贵虾、生腌蟹等都是爆款。

随着接单量激增,阿璐曾在小红书招队友,却屡屡碰壁:“来问的大多是外地人,不会做舟山海鲜,时间也对不上,目前还是我和老公两个人撑着。”

如今,夫妻俩只接大单或近距离订单,远距离的家常菜小单基本舍弃。

从业至今,阿璐几乎零差评,偶尔因口味咸淡有分歧,也能妥善解决。她分享了一次难忘经历:去咖啡厅包厢代厨,发现主人家食材没备齐,只能临时调整菜单,用现有食材灵活组合,“做久了,应变能力很重要,接单就要从头到尾负责。接单前要提前确认客户家的调味料、锅碗瓢盆,缺的要提前买,避免现场掉链子。”阿璐说,上门代厨不仅是做菜,更是细节和责任心的体现。

问及新年心愿,阿璐说:“虽然累,但看到客户吃得开心,认可我们的手艺,就觉得值。新的一年,希望能把口碑做得更好,也盼着能找到合适的队友,把舟山味道送给更多家庭!”

舟山的渔家“冬藏” 香迷糊了

□通讯员 浦文旅

本报讯 冬日里,朱家尖的海风带着咸鲜,渔民们把一季的收获,都藏进了鱼鲞里。这是海岛人最朴素的“冬藏”,也是大海馈赠给舌尖的礼物。

北风起,晒冬忙。渔港码头、街巷院落,屋檐下、竹架上,黄鱼鲞、带鱼鲞、鳗鲞、马鲛鱼鲞……

海风腌渍,日照生香。一排排、一串串,在阳光和海风里慢慢收干,鱼身渐渐变得紧实、金黄,散发出浓郁的咸香。

选鱼要新鲜,剖鱼要利落,盐要抹得均匀,晾晒要讲究风向和日头。

太干则硬,太湿则易坏,只有经验老到的渔民,才能拿捏得恰到好处。

风干后的鱼鲞,肉质紧实、咸中带鲜,蒸、煎、炖、烧,都能成就一道下饭好菜。

鱼鲞拥有超多简单的做法,却最能唤醒味蕾深处的记忆。一碗白米饭,几片蒸鱼鲞,就是冬日里最暖的一餐。

米鱼鲞,又称鳊鱼鲞,没有小刺,肉厚味美,油脂丰富;玉秃鲞,肉质细嫩,肉味鲜美,玉秃鱼身体呈扁平状,晒成的鱼鲞可以肉刺分离,整片食用;鲳鱼鲞,鱼刺较少,营养丰富;马鲛鱼鲞咸鲜浓郁,肉质紧实有嚼劲,鱼香突出,以马鲛鱼所制醋醋熏鱼,更是舟山特色美食……

冬日的朱家尖,海风凛冽,渔村的屋檐下,却藏着一整季的温暖。

鱼鲞,是海岛人最朴素的“冬藏”,也是游子心中最深的“乡味”。

全市天气:今天阴到多云,夜里转阴局部小雨。明天阴转多云。今天最高气温:10℃,明天最高气温:10℃。今天最低气温:5℃,明天最低气温:4℃。舟山市区:今天偏北风6级阵风7~8级,傍晚转东北风5~6级阵风7级。明天东北风5~6级阵风7级。今天蓝天指数为:五级,有云层覆盖,出现蓝天的可能性较小。今天森林火险指数为:三级,可以引起森林火灾,林区注意控制野外用火。
舟山市气象台2026年1月26日17时发布

请您关注天气预报