

今年的第一口青饼吃上了

比往年提前两周,传统与创意碰撞点燃春日消费



□记者 陈佩佩 陈永建 文/摄

春回大地,艾草吐绿,舟山人春日传统时令点心——青饼也开始飘香了。连日来,记者走访发现,今年的青饼季来得比往年早,传统手艺、DIY体验、创意吃法齐齐登场,掀起一场“糯叽叽”的春日消费热潮。

气温“助攻” 青饼提前两周飘香

“今年的第一口青饼竟然这么早就吃上了!”在展茅农特产市集,市民小刘提着刚买的青饼,话语中透着惊喜。在她身后,色泽翠绿、软糯诱人的青饼整齐码放,吸引了不少市民驻足。

“上市时间比往年早了两周。”展茅街道张家村一青饼作坊的张师傅一边忙碌着,一边向记者介绍。今年气温偏高,艾草生长加快,他的作坊1月底就已开工,目前青饼市价每公斤20至26元,前来购买和预订的顾客络绎不绝。

同样早早忙碌起来的,还有路下徐“老兵客栈”的徐舟兵一家。为应对提早到来的订单高峰,他们从农历正月十五(3月3日)就开始筹备原料。“最忙的一天,全家老少十多口人从清晨四点干到晚上,做了1000多斤,大概6000多个饼,真是忙得脚不沾地。”徐舟兵笑着说,收青、煮制、腌渍、切碎……每一道工序都马虎不得。

守正出新 传统点心玩出“新花样”

在坚守老味道的同时,不少经营

者也在口味上大胆创新,满足不同群体需求。徐舟兵介绍,他家青饼有芝麻、黄豆、豆沙、原味四种基础口味,妻子曾是厨师,还能承接“私人定制”订单。“有些老客想吃咸口,我们就提前炒好咸菜炒蛋、榨菜肉丝馅包进去,这种个性化服务积累了不少回头客。”

定海一青饼店铺则瞄准年轻人喜好,在经典原味之外,推出了桂花糖馅、蛋黄肉松馅等“网红”口味。经营者唐女士说,不同的口味搭配,让传统点心焕发出新的吸引力。

除了口味创新,体验式消费也成为青饼销售的新亮点。徐舟兵的“老兵客栈”开放青饼制作过程,吸引了不少市民尤其是亲子家庭前来DIY,还有来找寻童年回忆的中老年人,亲手制作让这份春日滋味更显特别。

跨界碰撞 青饼解锁“新潮吃法”

传统的青饼,也在与其他食材的碰撞中,迸发出意想不到的新滋味。一道“皮皮虾炒青饼”的创意菜,近期在美食圈走红。分享者吴舟燕是一位在北仑生活的舟山人,她将春日肥美的皮皮虾与家乡的青饼结合,用椒盐翻炒。“海鲜的鲜,艾草的香,糯米的软糯,加上椒盐的咸香,一口下去就是大海和家乡的味道。”这道菜,成了思念故乡的独特寄托。

在社交平台上,青饼拿铁、番茄汁青饼、桂花芝麻青饼等新奇吃法不断被分享,展现出传统点心在年轻人中的活力。

据了解,青饼制作旺季将持续至清明前后。

乐游洛迦 诚信相伴 放心消费嘉年华昨走进普陀山

□记者 俞浙前 通讯员 杨天

本报讯 昨天上午,“乐游洛迦·诚信相伴”——2026年“3·15”国际消费者权益日暨放心消费嘉年华活动在普陀山举行,吸引数千名游客、居民踊跃参与。

活动现场设置了“放心消费成果”展示区及多个互动展位,集中展示2025年放心消费维权成果、典型案例及民宿退订指引等内容。市场监管部门还发布了普朱景区2025年度消费投诉举报分析报告及典型案例,其间还通过有奖问答互动环节,

向居民游客普及消费维权知识,气氛热烈。

活动中,来自普陀山餐饮、民宿等行业代表集体签署诚信经营承诺书;市场监管部门与舟旅健院签署战略合作协议,双方共同推动消费维权理论与实践深度融合。

现场共发放宣传资料1900余份,接待群众咨询160余人次。此次活动,通过政企多方联动,进一步优化当地消费维权共建共治共享格局,营造放心、舒心、安心的旅游消费环境,擦亮普陀山放心消费金字招牌。

定海这个工作室免费开班 有学员从江西赶来学习

□通讯员 张旭东 王晗璐

本报讯 3月9日,浙江省夏志祥技能大师工作室电器维修公益培训班在定海开班,全程免费开展电器维修技能教学。

据了解,10名学员签订培训协议,正式加入学习。其中,学员李云飞专程从江西赶来参训。“我一直想学好一门手艺谋生,在网上看到夏师傅免费教学、坚持做公益的事迹,马上动身过来了。”李云飞表示,他会珍惜这次学习机会,学好技术,今后像夏师傅一样,用自己的手艺帮助他人。

据了解,夏志祥是电工高

级技师、舟山市道德模范,深耕电器维修行业数十载,牵头成立了省级技能大师工作室。多年来,他坚持免费带徒传艺,已带出500多位学员,帮助不少人依靠一技之长实现就业、撑起家庭。

“我干了一辈子电器维修,手艺是安身立命的根本。”夏志祥说,他希望把技术毫无保留地传给年轻人,让大家能掌握一技之长,这也是他最开心的事。

除了免费教学,夏志祥始终坚守公益初心。市民捐赠或自费回收的旧家电,经他维修翻新后,都会无偿送给困难家庭、孤寡老人等群体,用手艺传递温暖、服务民生。

学校食堂来了“铁大厨”

普陀小学食堂用上智能炒菜机器人,火候调料“一键搞定”



□记者 翁青青
通讯员 钟宜燃 缪珊珊 文/摄

本报讯 “自动投放油600克,手动投放包心菜5000克……”昨天上午,正值备餐高峰,普陀小学的食堂后厨响起了智能语音提示。两位“新员工”正忙碌着,它们就是本学期刚入职的两位“机器人大厨”。

这学期,普陀小学在全市教育系统中率先“尝鲜”,引进了两台智能烹饪机器人,专门负责师生午餐的烹饪工作。运行以来,这两位不知疲倦的“铁大厨”不仅成功征服了后厨,更征服了全校师生的味蕾。

这两台机器人主要负责素菜和半荤半素菜品的加工。除了机器自带的通用菜谱,大厨们还结合本地口味和健康

需求,将一道道家常菜“录入”程序。选定菜单后,机器的操作变成了标准化的流水线:从投油、下料到调味、出锅,每一个环节都由芯片精准控制。

“智能机器人能精准控制油盐比例和火候,通过恒定的匀速翻炒,让每一片菜叶都均匀受热,更入味、更可口。”学校总务处主任陈珂丰笑着说,机器的精准操作,将厨师从繁重的体力劳动中解放了出来,现在食堂大厨有了更多精力去研究新菜色,优化口感。

除了“机器人大厨”的加入,就餐区的形式也变了。原来固定的AB餐选择,如今变成了更灵活的自助餐台。学生们可以根据自己的喜好按需取餐,既减少了浪费,也多了几分自主选择的乐趣。

请您关注天气预报

全市天气:今天晴转多云,傍晚起局部阵雨。明天多云。今天最高气温:16°C,明天最高气温:13°C。今天最低气温:4°C(局部有霜),明天最低气温:6°C。舟山市区:今天东南风5~6级,傍晚转东北风5~6级阵风7级。明天偏北风5~6级阵风7级,上午增强到6~7级阵风8级。今天蓝天指数为:二级,天色淡蓝。今天森林火险指数为:四级,容易引起森林火灾,林区严格控制野外用火。

舟山市气象台2026年3月10日17时发布