

钱塘江“第一口鲜”上市



7月1日零时,钱塘江为期四个月的禁渔期正式解封。天还没亮,杭州市上城区九堡的杨公渔码头就已热闹起来,深夜出港的第一批渔民也冒着雨陆续上岸,带回了今年下半年的第一网江鲜,杨公渔码头迎来了开渔首日的第一批客人。

开渔首日,渔民们收获几何?东江嘴村渔民徐大姐的船刚停好,就有帮工忙着把鱼从网里掏出来,放进储水桶,再合力把桶一担担往岸上挑。这船鱼货不少,刀鱼和鲈鱼挤在水桶里,还有个头很大的包头鱼和花鲢在大力扑腾着。

这两天晚上雨下得大,徐大姐本来还担心鱼会少,“结果还可以,我们下的都是小鱼网,也捕到了100多斤,满足了!”

钱塘江里有100余种鱼,不同品种的价值差异很大。谁都想要捕价值高的,但不是都有那么好的运气。

又过了10多分钟,郑福良也回到了岸边。“今天捕的卖不出好价钱。”他有些可惜,去年他捕到40斤重的螺蛳青和包头鱼,这次还没见到,把鱼一卸,他又掉转船头驶向江心,他要再去之江大桥下面碰碰运气。

为方便大家买卖鱼货,在距离码

头几百米的外张村农贸市场就有渔民直销的江鲜摊位,爱吃鱼的市民游客们早就来候着,只为等到今年的“第一口鲜”。

“我要一条大包头!”家住转塘的老蔡看到渔民扛着水箱走近,立马上前询问。“今天是禁渔后的第一次捕鱼,掐着表过来赶一赶早市,一定要尝到今年的第一口江鲜!”

“小刀鱼150一斤,大刀鱼300一斤。”东江嘴村渔民曹丽丽喜滋滋地吆喝着。和往年一样,各类鱼货的价格变动不大,刀鱼和鲈鱼还是抢手货和主力。第一天的刀鱼虽然数量还不多,但是个个鲜美细腻。她和老公带回的40斤刀鱼,下船没多久就卖了大半。还有人来买鲈鱼和白条,曹丽丽挥手:“都已经被人提前预定掉,卖不了了。”

还有经验更丰富的人在码头边等着鱼货上岸,在船边就下起了单。蒋师傅在杭州市区开了6年饭馆,每年都来渡口等着这批原汁原味的钱塘江鲜,给食客们解个馋。

接下来两个月都是江鲜最肥美的时节,正宗的江鲜你会挑吗?曹丽丽传授了心得:江鱼都是体色浅、身体狭长、肚子不肥、筋骨好的,这样的才够新鲜。

据美丽西湖微信公众号

不光入药还能做香水 “杭白芷1号”获认定

历经十年系统选育,全省首个杭白芷优质高产、香料型新品种——“杭白芷1号”,日前正式通过浙江省农作物品种认定委员会认定。

杭白芷是浙江道地药材的一张名片。宋代《本草图经》已有记载“吴地尤多”,杭州笕桥曾是有名的“白芷之乡”。

杭白芷为伞形科植物杭白芷的干燥根。根据《中国药典》及临床用药经验,杭白芷具有解表散寒、祛风止痛、消肿排脓等功效。

随着城市化推进,杭白芷的主产区迁移到金华磐安、东阳一带。

“种业是中药材产业发展的‘芯片’。”磐安县中药创新发展研究院院长王盼说,2016年起,团队在全省可能有杭白芷存在的地方,对仅存的农家老品种进行了地毯式排查,最终在磐安仰头村挑选出了一株单株作为核心亲本,也就是现在的“杭白芷1号”的母本。

“杭白芷1号”的挥发油含量高,香气浓郁。“这次选育的‘香料型’新品种,意味着我们在保留药效的同时,特意强化了它的‘香’。这不仅让它疗效更好,还让它具备了高端香料的潜质,可以用于卤料、香水甚至护肤品。”王盼介绍,杭白芷未来的产业版图,将不再是单一的卖药材,而是“药、食、香”三位一体。



目前,用“杭白芷1号”嫩茎叶开发的特色药膳菜品,已在磐安当地饭店试水,反响不错。白芷香囊、白芷精油、白芷药膳包等高附加值产品也在规划中。

据《金华晚报》

世界最大跨径三塔不对称斜拉桥 甬江特大桥成功合龙

6月30日,随着最后一榀钢混组合梁桥面板精准嵌合到位,浙江交通集团杭甬复线宁波三期项目甬江特大桥顺利合龙。

这座主跨540米+570米的三塔不对称斜拉桥,刷新世界同类型桥梁最大跨径纪录,为项目2027年底建成通车筑牢坚实基础。

作为项目关键控制性工程,甬江特大桥横跨甬江入海口与镇海港区,全长1730米,由浙江交工与中交路建联合承建。

大桥三座钻石型索塔均超200米,其中镇海侧P59主塔高达223米,相当于70多层楼的高度。记者在地面向上望去,甬江特大桥非常壮观,在甬江入海口矗立起新的交通地标。

浙江交通集团杭甬复线宁波三期项目指挥部工程处处长刘徐光介绍,今年以来,杭甬复线宁波三期项目先后完成海域高架桥墩身施工、青峙岭隧道贯通等关键节点。

截至目前,项目累计完成投资157.2亿元,占总投资概算的71.9%,总体形象进度达66.5%。

“接下来,我们将加快推进护栏安装、主塔防腐涂装等附属设施施工,同步推进全线剩余路段建设,力争今年年底实现全线主线贯通。”刘徐光表示。

杭甬复线宁波三期项目是国家高速公路杭甬高速复线的重要组成部分,也是宁波舟山港重要的集疏运通道,全长26.15公里,起于威海互通,与杭甬复线宁波一期相接,终于六横高速柴桥枢纽互通,衔接六横大桥,总投资218.64亿元,由浙江省交通投资集团有限公司主导投资建设。

项目建成后,将进一步完善宁波高速路网布局,提升沿海沿湾通道通行能力,强化城市东部与北部片区联动,为宁波舟山港打造世界一流强港提供坚实交通支撑,助力长三角区域交通一体化高质量发展。

据浙江在线

长三角铁路暑运餐食焕新 50余款新品上线丰富旅途餐桌

2026年全国铁路暑运7月1日正式启动。记者从中国铁路上海局集团有限公司获悉,即日起长三角铁路动车组“一碗好饭”餐食服务全面焕新,所属华铁旅服公司在热链网络、菜系矩阵、时令养生、地域特色、休闲商品等方面同步推出创新举措,50余款新品盒饭上线。同时推出养生套餐、儿童餐、轻食餐等细分品类,多款休闲商品与饮品同步销售,为暑期旅客出行提供更丰富的餐饮选择。

今年暑运长三角铁路预计发送旅客1.9亿人次,日均首次突破300万人次。面对持续高位运行的客流,上铁集团华铁旅服公司提前完成餐食保障能力升级。目前,长三角铁路“一小时热链供应圈”已覆盖21个重点车站,今年暑运新增厦门北站热链供餐点,福州南站也将于后期打通供应点。旅客可扫描列车座椅扶手畅行码下单,即可在座位上享用到现炒现制的热乎餐食。

此次餐食升级品类更加丰富。暑运菜单按四大系列划分:健康系列主打低油低盐的轻食简餐,契合夏季清淡饮食需求;地域系列首次引入闽南风味,荔枝肉等经典菜品经数十次改良,保留地道口感;养生系列针对暑运高温,全新推

出山药红薯炖百合、桑叶葛根炖瘦肉两款清热解暑套餐;普惠系列延续亲民定位,兼顾不同消费需求。与此同时,儿童餐、轻食餐等细分品类也进一步丰富,为儿童提供低盐低油的专属套餐。针对企业研学、千人旅游团等大规模出行群体,上铁集团华铁旅服公司同步提供团餐定制服务,可提前一日预订专属餐食方案,批量配送至指定车厢,实现从菜单设计到座位送达的一站式用餐保障。

除餐食升级外,今年暑运还新增了多款饮品和烘焙点心。草本饮品、电解质水等同步上车,为旅客提供更多消暑解渴选择,覆盖不同年龄段旅客的旅途需求。所有新品建立日均销量动态研判机制,将根据销售情况持续优化列车商品供给结构。

“从春运到暑运,我们坚持围绕两大运输节点进行主题化更新,根据季节气候、旅客反馈持续迭代菜品。”上铁集团华铁旅服市场开发部经理袁超介绍。下一步,铁路部门将持续加密热链供餐网络、深挖沿线地域美食、完善线上订餐与团体定制服务链条,用一碗碗贴合心意的热饭热菜,提升旅客出行获得感。

据新民晚报