



从“出海”到“上岸” 解锁生活新光景



游客品尝海鲜

■章莉

靠山吃山、靠海吃海,过去,宁波市宁海县强蛟镇的渔民大多以捕鱼为生。2013年开始,强蛟镇引导渔民“上岸”发展现代休闲渔业,渔民从单一的海上捕捞转向“海陆多元就业”,乘风破浪闯出了一条致富路。

汽笛声声,游人如织。随着宁海湾景区不断建设发展,游客接踵而至,渔民打开了思路,转型开起了民宿、农家乐,还做起了“咖啡”生意,“岸上生意”越做

越大。游横山岛、享渔家风情、吃休闲船餐、看古戏合……一幅“蓝湾绿岛 逍遥强蛟”的文旅图景正徐徐展开。

渔船换游船

早上7点左右,峡山村村民胡胜江像往常一样,来到游客码头,走上自己的“浙宁渔休66009”休闲渔船。打扫船舱、清洗甲板、准备食材……他把船收拾得干干净净,开启新一天的滨海渔家乐生意。

“外出捕鱼风餐露宿,不仅会遇到大风大浪,而且照顾不

到家里。其实之前就想过不再捕鱼,但自己也没有其他手艺,上了岸也不知道能干啥。”2013年,经过公开招标,强蛟镇第一批推出了30艘休闲渔船,捕鱼20多年的胡胜江成了第一批带头试水的渔民。他和妻子开着休闲渔船做起了渔家乐生意,载着游客出海看海,品尝海鲜大餐。胡胜江还是船老大,只不过从捕鱼渔船变成了休闲渔船。

强蛟滨海旅游业发展的势头到底怎么样,游客都从哪里来?胡胜江们心里最清楚。感受到“春江水暖”,他们告别摇摇晃晃的“海漂”,吃上了旅游饭。一到小长假期间,“浙宁渔休66009”每天都要跑上十多个来回,根本闲不下来。对胡胜江来说,这样的日子是“累并快乐着”,过得越来越有盼头了。

休闲渔船是强蛟镇休闲渔业的重要基石,依托这一特色,海钓、船餐、观光等海上游乐项目日益兴隆,并延伸出民宿、餐饮等多种岸上业态。

目前,当地共有休闲渔船60艘,强蛟镇还积极引导转型渔民及其子女参加安全应急培训,提升服务水平,让越

来越多像胡胜江这样的“老渔民”端起了休闲渔业的“新饭碗”。

提篮小贩变产销大户

金彩文和丈夫都是强蛟镇地道的渔民,家庭收入来源主要依靠捕鱼、卖鱼。他们很早就具备了敏锐的市场意识,20世纪90年代起就开始收购其他渔民的水产,不断拓展销售市场和渠道,经过多年的打拼奋斗,已经成为了宁波海鲜市场的领跑者。

在金彩文的水产养殖场,养殖着大黄鱼、美国红鱼等数十万尾名优鱼类,海产品远销海内外。他们在宁波、上海、南京也拥有水产门店,还在福建、海南、青岛等地建立起水产养殖基地,组建起高效、快捷的网格化海鲜配送车队,集产、供、销于一体,成为宁波乃至长三角的水产养殖大户。“我们是渔民出身,但不能仅仅局限在出海捕鱼上,只有把这篇‘鱼’文章吃透,才能开拓更广阔的市场。”金彩文说。

从在海上漂泊打鱼,到通过多样方式“上岸”卖鱼,强蛟镇的渔民转型出了一条致富路。目前,强蛟镇共有水产养

殖场14个,海产品店20余家,正源源不断把海产品送上全国各地的餐桌。

渔家有“管家”

尤伟芬是土生土长的峡山人,早年间,家中长辈靠出海捕鱼为生。看到海岛旅游兴起,尤伟芬把自建的老房子精心设计成具有海岛风韵的民宿,自己当起了民宿管家。

在尤伟芬看来,渔村美景只是民宿的“颜值”,用心服务才是它的“灵魂”。从接到订单开始,提前沟通、安排入住、推荐景点……每一个环节,她无不热情服务,竭尽全力让每一个客人不虚此行。

据悉,强蛟镇早已把民宿业作为全域旅游、全民创富的先行产业。在民宿最集中的峡山村,有九成以上民宿都由本地家庭经营,带动一大批像尤伟芬一样的民宿管家在家门口实现就业。

过去,满满当当的渔获是渔民收入的唯一来源,如今,渔民不但身体“上岸”,更让观念“上岸”,通过学习培训、创业实践,引入休闲渔业、旅游民宿、生鲜电商等新行当,过上了“靠海吃海”的新生活。

夏季用电 如何既“享受”又省钱? 这些生活小妙招请收好

■谢雅婷

“这个月的电费咋这么高?”进入夏季后,不少市民明显感到家里的用电量猛增,电费也越来越高。众所周知,夏季是居民生活用电的高峰期,其中家用电器耗电量占居民家庭用电量的“大头”。

那么,如何节约用电,减少开支呢?就让电力专家来支支招吧!

家用电器如何节能又高效?

高温天,空调是每家每户必备的“续命神器”,怎样用空调既凉快又省电呢?

最好选用适合空间大小的匹数空调,空调容量(匹)与房间面积(平方米)比一般为1:12。制冷时出风口应向上,因为冷空气会下降,同样的功率更快实现制冷效果。市民关闭门窗运行空调时,最好将空调出风温度设置在26℃以上。

同时,可以在睡觉前启动空调的睡眠模式,让空调在人人睡一定时间后自动调高室内温度。另外,空调滤网最好定期清洗,可提高送风效率。

除了空调外,使用冰箱、洗衣机、热水器、照明灯、电饭煲等电器时,也有节电“妙招”。

如冰箱,最好买节能冰箱。安放冰箱时,左右两侧及后部应预留足够空间散热。将食物放入冰箱时,要共食物与食物、食物与箱壁之间留出一定空隙,保证冰箱内冷空气对流。

夏季天气炎热,人体出汗多,换洗衣物比较频繁。可以积累足够的衣物再开洗衣机,避免为少量衣物而进行多次洗涤。同时衣物在洗涤前先浸泡10~14分钟,再进行洗涤,并且洗涤时“强洗”比“弱洗”更省电,还能延长洗衣机寿命。

夏天使用热水器时,水温可以调低到45℃以下,并定期清洗内胆。使用饮水机时,由于一天真正使用的时间只有约9小时,市民可以在饮水机闲置未用

时拔掉电源。

而家家户户都有的照明灯,也可以在长时间离开房间的情况下,随手关灯。而家里的电脑、液晶电视等电器,都有待机功率,用完后或不用时记得及时关闭电源,拔掉插头。

电饭煲也有节电窍门。煮饭之前可以先把米浸泡10分钟以上再淘米,这样可以提高煮饭的速率,煮出来的饭也会更加松软。

电动汽车与电动自行车如何有效充电?

夏季高温,加大了汽车空调的工作压力,消耗更多电量。夏季出行,新能源车怎么开才更省电?

对此电力专家建议,车子起步前最好先开窗散热通风一段时间,再启动空调。

无论是在市区行车还是跑高速时,都尽量保持匀速行驶,避免急加速、急减速,安全又节电。高速行驶时(≥80公里/时)不要开窗,开窗反而会增加阻力增大耗电。

对于电动汽车而言,自身的载重量与耗电量成正比,行车时尽量“轻装上阵”,不装载不必要的物品,负荷轻的车也更省电。

车主使用完电动汽车后,如果暂时不急充电,充电时间可延后至夜间23时以后。那样不但能够减少热管理系统的负担,还会因为峰谷分时电价机制,享受更优惠的充电价格。

此外,定期、定时进行充电保养工作,能有效减少因亏电引起的蓄电池损坏,更能提高整辆电动汽车的使用性能。充电时长一般维持在6~8小时就足够了,长久不用时,也要记得每隔一个月检查一下,并对蓄电池进行一次充电维护。

而电动自行车充电时间,要按照电瓶容量的大小来决定。若充电时间过长,可能会导致充电器负荷过高、电线线路短路、电瓶内部线路老化、电瓶保护装置失效,从而引发火灾,甚至有爆炸的危险。

工报时评

“药膳冰淇淋”卖断货 意外吗

■祈诗

当中药和冰淇淋相遇,会碰撞出什么样的味觉火花?近日,一类名为“药膳冰淇淋”的新式甜品备受追捧。

据媒体报道,上海一家新开的冰淇淋店推出的药膳冰淇淋吸引了众多顾客排队购买,热门口味如薄荷西瓜霜、野菊开心果、烟熏乌梅、山楂佛手柑、川贝枇杷膏等,常常一上线就卖断货。

事实上,中药跨界食品领域不算特别新鲜的事。从媒体此前的报道看,近年来,不论是早前受到追捧的中药茶饮、中药面包、中药咖啡,还是现在的中药冰淇淋、中药雪糕,主打新中式草本概念的中药食品,都受到不少年轻消费者的青睐。

在炎炎夏日之下,类似于中药冰淇淋这样的创意组合令人耳目一新,为不少消费者带来了些许清凉。而在忙碌的日常工作和生活中,一款商家号点既能满足口腹之欲,又带着点新奇概念的新型甜品,借助互联网丰富的营销手段,想必很难不受到关注和追捧。

诚如一些网友所说,“药膳冰淇淋”受到年轻人的热情追捧并非偶然,而是有其“底层逻辑”。从现实看,在甜品消费市场充分竞争的当下,这类产品巧妙地搭上了健康饮食和中药热的双轨快车,以一种新奇的、前所未有的方式契合了当代人的生活理念。

诸如薄荷西瓜霜、野菊开心果、烟熏乌梅、山楂佛手柑、川贝枇杷膏等热门口味的冰淇淋,正好契合了年轻人对“朋克养生”理念的追求。而且,以普

通人对这些中药的了解,这些日常生活中常见的中药原料也谈不上对身体有何危害。

正如报道所提到的,除了“味道挺不错”外,因为有中药背景加持,复购的顾客觉得至少吃了对身体是无害的。即便有专家称“中药冰淇淋没有养生功效”,但在日常认知所形成的心理惯性作用下,“尝个鲜”总归是不少消费者的想法,如果味道好,那复购也未尝不可。

当然,除了这些原因外,“药膳冰淇淋”之所以火热,还是因为在甜品消费市场的充分竞争下,使得生产“药膳冰淇淋”的商家敢于寻求创新,进而精准地捕捉了市场的细分领域和年轻人的个性化需求。

一定程度上而言,这种个性化需求的背后,除了满足口腹之欲外,还有着某种强烈的文化认同,如年轻人群体对中医药文化的高度认同与追捧。这种基于内心深处的集体性的文化认同,也在一定程度上推动了年轻人群体对相关“周边”的需求,一些商家正好看到了这种潜在的需求。就此看,这种类型的甜品其实也带着一定的“文化味儿”。

不过,这里还是要提醒的是,即便是“中药+食品”的配置,相关产品在进入消费市场之前,也必须经过严苛的科学验证和审视。毕竟,无论是药品安全还是食品安全,都是不容突破的民生底线。因此,无论是生产厂家还是市场监管部门,都有必要对这类产品“要求严格一些”。而对消费者而言,也要保持理性认知,在了解个人体质、确保安全的基础上享受美味,方能真正收获健康。

古子城“漆扇” 魅力依旧

近日,金华古子城内的非遗漆扇摊位颇为热闹,成为众多游客和市民争相前往的热门打卡点,这个充满传统文化韵味的摊位不仅吸引了众多家长带着孩子前来挑选体验,还吸引了大批年轻姑娘的目光,她们纷纷驻足

欣赏,亲手感受这一古老技艺的魅力。

金华古子城内的非遗漆扇摊位不仅为游客们提供了一个了解和体验传统文化的平台,更为传统文化的传承和弘扬贡献了自己的力量。

通讯员俞佳妮 摄



大杂烩里的人间百味

■王琛琪

有一种酱香,叫作黄岩人的卤味。岁月愈久,味道愈浓,当食材与时光共同滚煮沉淀,不变的是这座“甜了千年的城”的生活态度。

黄岩的魅力不仅仅在于它的山水美景和文化古迹,更在于那些包容多样的舌尖美味。漫步黄岩的巷陌街市,随处可见的“大杂烩”,每一家都有着独特的美食和故事,构成了黄岩丰富饮食文化的一部分。

一口大铁锅包“煮”万象

在黄岩,许多店铺会在门口放置着一口大锅,锅中香气能飘一条街。凡是你能想到的食材都有可能在锅中出现,豆腐干与油泡、小肠卷、肉串、卤蛋和娃娃菜等在一口大铁锅里炖煮,却按不同的品种排列,卤至弹牙,炖入内里,大锅被灶火温柔地舔舐着,不疾不徐、不重不腻,这是大杂烩与味蕾交织缠绵的滋味。

“所有的菜都在锅里了,你直接点菜,我算价。”一家大杂烩小摊的大锅前,围着络绎不绝的客人。老板忙不迭地装

菜、算价,火辣辣的天气里脑门上出了一层薄汗。

面对着锅里几十种食材,很难不犯选择恐惧症。只见前面那位食客手指这边指一下,那边再一指,老板麻利地将食客所选的食材装盒,打包盒很快就被各类食物装得满满当当。

“大杂烩顾名思义嘛,就是把不同食物混合在一起煮起来的菜肴,荤的素的都有,汤底偏卤味。这一锅里面的东西是豆腐、豆腐干、金针菇、丸子等,便宜点;旁边那一锅炖的是牛杂、猪杂等荤菜,价格就贵一点。”老板介绍道。

相聚出满满烟火气

这家大杂烩店开了三年,时间不长,但已然积累起了十分稳定的客源。

一位阿姨骑着电动车,后座带着穿校服的孩子,熟门熟路地来到摊前,“老板,今天豆腐干没有了啊?拿一串北豆翅,一串虾丸,豆腐油泡看着放一点吧,葱香菜都要的哈。”

一个大叔在后面等着,“这块牛百叶给我切一小块吧,你们家牛杂还挺入味。”

大杂烩将各种美味的食物融合在一起,彼此既能发挥各自的独特味道,又有食材融合之后的曼妙,整体的口感滋味都达到更高的境界。大杂烩就像是一家人在一起的感觉:一大锅菜聚在一起总是热热闹闹,充满烟火气,有冲突、有分歧,更有包容和凝聚,包含了人间百味。

卤制好的牛杂,放在大锅里上温着。牛杂锅底料很丰富,牛腩、牛肚、牛肠、牛肺,全都炖煮入味,吸满浓郁的汤汁。还有软糯Q弹的蹄筋,口味偏辣,来得越晚,辣味入味。最易尝试的各类肉丸,插在一根根竹签子上,与豆腐干、油泡、娃娃菜等一起在锅里翻滚着,周身都被卤水染上了红艳艳的光泽,满满一锅大杂烩,卖相十分好。

小肠卷是台州小吃一绝,它承载了很多人的年少记忆。想必很多人的童年回忆里,都会有这样的情景:一辆小推车,一只喇叭,一个头发半白的阿婆,还有那一声抑扬顿挫的“豆腐干,小肠卷要伐……”

大杂烩里的小肠卷吸饱了汤汁,还有点筋道,和众多食材一起泡在浓稠卤汁里,散发出

该死的魅力。这种街头美食,寻常却不便宜。

随着人们生活水平的提高,大杂烩所选用的食材不断改进,用量比例也越来越精细。如今,大杂烩结合各种山珍海味,荤素皆备,取各类食材的风味特点融会贯通,看起来琳琅满目,可以尝尽极致鲜美滋味。

各家风味各有千秋

相比于上一家小摊的湿卤,在不远处,另一家大杂烩小摊,老板的做法是干卤。

