

万象“耕”新正当时 供销服务助春耕

本报讯（记者 叶武杰 尹倩倩 通讯员 邵晶磊）春耕备耕是农业生产的重要环节，而农资供应的充足性直接关系到春耕生产成效。对此，定海区供销社充分发挥农资流通主渠道作用，积极开展春耕备种支农惠农服务活动，全力保障今年春耕农资量足价稳，为实现全年农业稳产增产开好头、起好步。目前，全区28家农资经营网点已储备各类化肥近900吨。

4月1日上午，定海区供销社、定海区农合联工作人员等一行来到小沙庙桥农资经营部，对化肥、农药等农资的储备条件、数量、质

量、价格等进行了全面细致的检查。同时，通过台账比对，重点查验了农资产品的备案资质、进货渠道、产品执行标准等，确保农资产品质量合格、标识规范、来源可溯。

“大面积春耕马上开始了，我的仓库里储备有尿素、磷肥、复合肥等，数量在60吨左右，货物比较充足。”小沙庙桥农资经营部负责人陈宏斌告诉记者，农耕季节，定海区供销社每个月都会到该农资经营部进行检查，督促他们备足30吨以上的化肥、农药等农资，他们 also 根据规定严格执行，确保农资供应不脱销、不断档。

在确保各类农资经营网点具备足备齐各类农资的基础上，定海区供销社还积极开展农资下乡活动，精心挑选辖区内具有示范引领作用的专业合作社、种粮大户等赠送化肥，为种植户送去春耕的“及时雨”。“我们目前种植有小麦约1000亩，菜籽80亩。”定海汇沙农产品专业合作社负责人陈志钢看着免费“直送”田间地头的肥料开心地说，这些肥料可以备着不时之需，不久后种植水稻时正用得上，供销社系统如此为种植户着想，让他感到很暖心。

服务下沉，田间地头涌动暖

流。定海区供销社将做足做实农机服务、农技指导、农资服务下乡等各项春耕服务。“我们会更新大沙农机服务中心的农机具设备，为周边农户提供育苗插秧、田间耕作、机割机收、谷物烘干、碾米等农业社会化服务，还会联合农事服务中心、庄稼医院、农技专家等涉农力量，深入田头加大配方施肥、病虫害防治等农技服务力度，助力春耕生产高效开展。”据定海区供销社工作人员邵海君介绍，他们后续将深入部分村社免费发放农资包，尽自己的服务功能职责，尽力助力春耕备耕生产。

全国海港口岸 首台自助填报终端启用

本报讯（记者 倪妮 刘琪琳）近日，在舟山口岸通关服务中心，从定海入境的一名菲律宾籍船员在移民管理窗口通过全新启用的入境登记卡自助填报终端，快速完成24小时临时入境外籍船员信息填报。这是全国海港口岸首台投入使用的自助填报终端，标志着舟山海港口岸的便利化、智能化服务迈向新高度。

当天，该船员手持手机，在舟山出入境边防检查站执勤三队工作人员指导下，只花费1分钟左右的时间就完成了入境填报，并拿到了纸质入境卡。

据了解，该终端支持手机端扫码填写功能，提供英、法、日、韩等多国语言对照服务，外籍船员只需要选择自己熟悉的语言，按照指引依次输入个人基本信息、入境事由等，就能一键生成个人信息专属码，扫码即可当场打印纸质入境卡，大大缩减了填

写时间。该终端还支持护照扫码自动读取信息、记录常用填报信息以及下次填报自动回填功能，为外国人入境带来了极大的便利。

舟山出入境边防检查站执勤三队相关负责人告诉记者，该队日常承担着老塘山、综保区、沈家门等地船舶外籍船员入境手续办理，高峰时日办理量超100人。随着舟山海港口岸船员换班数量攀升，为了方便外籍船员，舟山出入境边防检查站执勤三队在舟山口岸通关服务中心启用了入境登记卡自助填报终端。该设备不仅支持现场手机扫码填报、当场打印，还能提前将二维码下发至辖区船代，船长可告知有换班需求的船员提前线上完成填报，生成信息码，到口岸出示即可打印，极大压缩排队等候时间，为24小时过境换班船员开辟高效通道。

沃土新生展翠微

本报讯（记者 胡思佳 王胜通讯员 柴莹莹 文/摄）沿着马北线驱车行驶在马岙，道路两侧农田环境与乡村景致相得益彰，让人眼前一亮。自去年12月以来，马岙街道深化开展渔农村风貌整体提升工作，以主干道沿线部分农田环境“微改造”为切口，打造和美乡村“新图景”。

在位于白马大酒店北侧的一处农田，施工人员正忙着对田地内分块设置的铁栅栏进行扫尾工作。经过提升打造，原先的整片田地按块进行了划分，田地内还增设了石板路。不仅让农户种植更加便利，也让市民游客可以近距离观赏农作物的生长。

“原先田里都是我们自己踩出来的泥路，现在有了石板路，还帮我们开挖了水沟，整体环境都变好了，今后我们种植也会更加注意田地环境。”农户陈师傅指着分块划分后且平整的田地，马岙街道在进行农田风貌提升期间，还特地选择在农户完成农作物采收后，逐步对这片原先高低不平的田地进行土地平整处理，这样的改造方式也让他们倍感暖心。

“我们整治提升的田地，主要为征收后还未使用的土地。”马岙街道办事处副主任盛琦真说。目



前马岙街道正积极推进和美乡村建设，农田改造提升作为其中一项内容，重点围绕田间道路改善、水渠开挖、土地平整、临时废弃农具房拆除等多个方面展开。为了提高种植效率，还对田地进行了区域分割。希望通过此次风貌提升，给

踏春季前来游玩的市民留下更好的体验，同时也为和美乡村建设添砖加瓦。

“这次整体提升已经基本完成，接下来还将拆除主干道两侧临时的、废弃的农具房，统一更换为小木屋风格的房屋。”盛琦真说，对

于外墙破损、老旧的农具房将进行外立面改造，以米文化为主题，通过墙体绘画等形式呈现。该街道还计划在整治完成的区域建立农田公约，引导农户自发维护农田环境，并鼓励农户分片分区域种植农作物，成为新的农田景色。

38年只做这一口喷香酥脆

本报讯（记者 郑震 俞姝伊）在定海蟠洋山路，有这样一家店，38年来只专注做一种美食——糍饭糕，凭借着一口喷香酥脆，不仅成为本地人“舌尖上的记忆”，更吸引着八方食客前来品尝。

上午8时，许氏糍饭糕店门口已排起了长队。记者走近看到，刚出锅的糍饭糕一片金黄，外壳酥脆，内里是粒粒分明的软糯大米。咬上一口，酥脆与软糯在口中交织。

“我经常来买，家里人都很喜欢，我们吃了也有十多年了，里面很软糯，外面嘎嘣脆。”说起糍饭糕的口感，顾客刘女士赞不绝口。“原汁原味，没有任何添加剂。”“非常好吃！我还要再带两块回去给家人吃。”……刘女士的回答，得到了周边顾客的认可。

记者了解到，许氏糍饭糕开张已有38个年头，最初开在昌国

路，后来搬至此处。“双休日能卖上600多块糍饭糕，平时也能卖300块左右，不少人还经常从新城、东港开车过来买。”说起这些，许氏糍饭糕的老板楼定华的脸上满是自豪。

其间，记者也有幸全程观摩了糍饭糕的制作过程，只见楼定华将纯糯米加水蒸熟后，加上油和调料搅匀压平，待冷却定型后切成厚薄一致的小方块，放进油锅里炸。“我们用的是菜籽油，油的用量、盐水的比例、温度都是决定口感的因素。”楼定华坦言，除了制作工艺，三十八年如一日的坚守，也许也是许氏糍饭糕受欢迎的因素之一。



扫码看视频

