



今年笑着走出高考考场
十六年前入园哭鼻子

昨天下午,步一扬自信满满地走出海盐元济高级中学高考考场,给在外等候的父母一个大大的拥抱。当记者向他送上高考祝福,并递上16年前他入园第一天哭鼻子的图片和当年《南湖晚报》的版面时,小伙子害羞地笑了起来。

2010年8月31日,记者在海盐县实验幼儿园采访时,抓拍到了当时刚满3岁、入园第一天的步一扬,并以“宝宝不哭,我们陪你!”为题为《南湖晚报》头版进行了图文报道。转眼16年过去了,当年哭鼻子的小朋友已经长成一名阳光帅气的小伙子,今年参加了高考。 N记者 冯玉坤 摄



嘉兴四个农产品喜提“国字号”新身份 此次入选数量居全省第一

N 晚报记者 富玲燕
通讯员 黄凯 王艺蓉

近日,农业农村部农产品质量安全中心公布,全国共有144个产品纳入2026年第一批特质农产品名录,其中嘉兴市嘉善县的绿仓鳊鱼、海盐县整块田大头菜以及海宁市的济世芳桑黄和鑫宁黄油鸡榜上有名,入选数量居全省第一。

老味道新技术齐亮相

绿仓鳊鱼是嘉善县姚庄镇俞汇村“中国绿仓”生态智慧园区的特色优质淡水鱼品种,由嘉兴绿仓农业有限公司专业培育与运营。园区内,80组循环水养殖桶与25片生态池塘排布错落有致,3000立方米养殖水体实现全流程智能化管控。

“我们这里水温、pH值、溶氧量等数据实时监测,系统自动调控增氧、换水与投喂,实现绿色环保养殖。”园区负责人余年初表示,这套智能体系让鳊鱼病

害率降低90%,也使得鳊鱼的肉质在动态高溶氧环境中变得紧实弹嫩。

凭借科学的生态智慧养殖模式,成品绿仓鳊鱼品相出众、品质优异。权威检测数据显示,绿仓鳊鱼鲜味氨基酸含量为8056mg/100g~8264mg/100g,优于普通同类鳊鱼,成为水乡渔业的标杆产品。

如果说绿仓鳊鱼是嘉兴智慧农业的新晋代表,那么海盐整块田大头菜就是传承800年的江南老味道。整块田大头菜制作技艺最早记载于宋代《澉水志》,也是国家地理标志产品。

据介绍,海盐整块田大头菜精选海盐特色“瘪大种”大头菜,当地独特的水土、适宜的酸碱度与温润气候,赋予了大头菜得天独厚的原生品质。食材采收后,依次经过削根、清洗、晾晒、破片等多道工序,待菜叶晾晒至边缘起皱,将大头菜腌在缸里、团在甕里,这种传统腌藏方式,完整锁住大头菜本身的鲜香,造就了别具一格的风味。

据翻缸检测数据显示,整块田大头

菜的氨基酸态氮含量达到0.359%~0.456%,远优于行业标准中>0.15%的要求;总酸含量控制在1.371%~1.578%,低于2%的标准限值。这两项核心品质指标,正是其能够从众多农产品中脱颖而出,成功入选国家级特质农产品的关键所在。

此次,海宁市有两个农产品入选,各具特色。鑫宁黄油鸡是原生态散养的优质禽品,养殖过程绿色健康、生长周期充足。得天独厚的生长方式,造就了黄油鸡出众的品质,成品鸡羽毛鲜亮、体态匀称,肉质细嫩紧实,皮下脂肪分布均匀。经烹饪后,鸡肉自带浓郁黄油清香,汤汁醇厚鲜美,还富含优质蛋白与多种人体所需微量元素,是兼具口感与营养的本土优质农产品。

济世芳桑黄有着“森林黄金”的美誉,是珍稀的药用真菌品种,由浙江康脉农业科技有限公司精心培育。该产品依托海宁市袁花镇桑产业资源,以桑枝屑为基质,数字化智能管理系统精准

调控温湿度,培育出金黄明亮、品质上乘的桑黄,其富含多糖、黄酮等活性成分,兼具食用与药用价值。

乡土好物闯出广阔天地

四个“国字号”特质农产品的“出圈”,是嘉兴深耕特色农业、做强“土特产”的生动缩影。近年来,嘉兴立足各县(市、区)独特的资源禀赋,跳出传统农业发展思维,全力推动传统农业向生态化、智慧化、品牌化转型升级。各地因地制宜打造差异化特色产业,逐步形成“一县一品、一品一特”的特色农业发展格局,让老产业焕发新活力,让新农产品走出水乡、走向全国。

“接下来,我们将持续深耕‘土特产富’全产业链建设,不断完善标准化生产、全链条溯源体系,着力延伸农业产业链、提升产品附加值、打通产销供应链,同时,持续挖掘本土优质农产品潜力,以品牌强农赋能乡村全面振兴。”嘉兴市农业农村局相关负责人表示。

天气预报

今天多云到晴,明天多云,今天东南风3~4级,明天东南风3~4级,今天白天最高气温31℃,明天早晨最低气温21℃。