



七大“海鲜+”活动激发城市活力

2022舟山海鲜节闹猛开幕

□记者 周杭琪

本报讯 “因为舟山，所以海鲜！”昨晚，由市政府主办，市文广旅体局、新城管委会承办的2022舟山海鲜节在新城湾市民广场、桥畔公园闹猛启幕。现场，人头攒动，海鲜飘香，“舟山味道”、国家地理标志区、海市盛宴区、海风夜市&波浪玩市、“嗨歌吧”决赛等七大“海鲜+”活动多维度展示舟山丰富的海鲜资源和海洋文化，吸睛又吸金；线上另设“寻鲜计划”，通过视频、探店、H5小游戏等形式向各地吃货“种草”舟山海鲜，沉浸式传递“中国海鲜之都”的烟火气，赋能舟山文旅产业高质量发展。

作为中国最大的渔场，舟山坐拥2085个岛屿、2.2万平方公里海域，享有“中国渔都”“中国海鲜之

都”等美誉。据统计，舟山渔场海洋生物有千余种，鱼类、虾类、蟹类、贝壳类和经济藻类等资源蕴藏量和生产量居全国首位，是中国最大海水产品生产、加工、销售基地，其中“舟山大黄鱼”“舟山小黄鱼”“舟山鲳鱼”等7种海水产品，获批国家地理标志证明商标，成为舟山城市形象的“金名片”。

“这些大黄鱼通体金黄、修长，太漂亮了！”网友“东海”被“国家地理标志区”内展示的活体大黄鱼震惊了，惹得他拿起手机一顿连拍。“它们的肚皮不是圆滚滚的，这说明野化程度很高。”从小在岱山长大，“东海”记得自己年幼时野生大黄鱼十分常见，但到了上世纪七八十年代，就看不到大黄鱼渔汛了。“现在通过科技手段，舟山大黄鱼又能‘旺发’了，再加上它又有国家地理标志

认证，我很骄傲！”他笑着说。

千年海洋文化浸润，舟山人的餐桌是一片大海，每年入秋，全国各地的老饕们，总会第一时间将目光投向舟山。在“妈妈的味道”现场展示区，来自安徽的浙海大学生张子莹等了将近30分钟，终于吃上了舟山地道小吃虾饼：“外脆里软，鲜得掉舌头，再等半小时也值！”咬上第一口后，她立即竖起大拇指。“准备了60斤面糊原料，不到1个小时就全卖光了！”炸饼老板娘张素文累并快乐着，连连提醒助手“明天多备料，争取让来买的顾客都能吃上”。“首次来舟山就赶上了海鲜节，感觉很幸运。”北京小伙子周梦宣在现场不停地逛，不停地吃着长白对虾、鲜切三文鱼、秘制熏鱼，“吹着海风，听着歌，还赏着夜景，这里烟火气和幸福感都是热乎乎的！”

除了实现“海鲜自由”，广大市民游客还能把舟山海洋文化创意产品抱回家。在国家远洋渔业基地——中国鲑鱼馆文创区，工作人员苗苗挺刚递出一只梭子蟹塑料玩具，又将一个大鲑鱼毛绒玩具装进大号塑料袋。“今晚生意很好，已经卖出近100只玩具了。”他说，现场大多是家长带着小朋友来买，有的一买就是五六只，也有的回头客多次购买。

“舟山海鲜久负盛名，本次海鲜节将文旅项目招商、音乐美食、集市露营等多个主题及生活方式与舟山海鲜融合，营造出了浓厚的‘在最好的季节，来舟山吃海鲜’的全民互动话题。”市文广旅体局相关负责人表示，这将助力重构“中国海鲜之都”品牌形象，进一步促进舟山海鲜与旅游、文化、民俗、节事的深度融合，激发城市活力。



舟山海鲜节开幕现场 摄影 记者 张磊



市民争抢品尝海鲜美食，现场散发浓浓烟火气 摄影 记者 姚凯乐



市民携家带口，其乐融融 摄影 记者 沈磊

牵着千年海鲜美食文化 指向海鲜之都未来发展

舟山海鲜节 敢为天下“鲜”

□记者 黄燕玲

这个双休日，带着向省内外推介舟山“中国海鲜之都”的决心，2022舟山海鲜节散发着浓浓海味款款而来。

因海而生，向海而兴。舟山海鲜节脱胎于这座城市亲海恋海的文化基因。继由来已久的“中国渔都”美誉之后，2007年，舟山又获得了中国烹饪协会授予的“中国海鲜之都”称号。

舟山这座城市，有着与生俱来的海洋DNA。随着舟山大黄鱼、舟山带鱼等海鲜获得国家地理标志证明商标，“百县千碗”工程推进，舟山海鲜与旅游、文化、民俗、节事得以进一步融合。伴随星辰大海，

舟山文旅产业也进入了高质量发展阶段。

千年荣光，无限未来。舟山海鲜节一头传承着千年海鲜文化，一头探寻着海鲜之都的未来旅途。

中国渔都发展源远流长

网红民宿“陌陌客栈”的老板项兵在枸杞开了家贻贝海鲜餐厅，他将贻贝做出了新意，做成了特色，十余种不同烹饪方式诞生的贻贝宴颇受游客欢迎。

嵊泗是“中国贻贝之乡”，2021年贻贝产量达20余万吨，产值7.9亿元，户均产值近百万元。而项兵的老家枸杞正是嵊泗贻贝的主产地，通过了“省级万亩贻贝养殖示

范园区”评审。

项兵的父亲是贻贝养殖户，项兵是贻贝“养”大的孩子。贻贝，不仅是项兵的童年记忆，也是当地渔民奔向共富的“敲门砖”。从事旅游行业后，项兵想尽自己一份绵薄之力，让这片深海牧场走入更多人的心中。

作为中国最大的海上渔场，舟山有2085个岛屿和2.2万平方公里的辽阔海域，气候宜人，饵料丰富，孕育出了独具风味的舟山海鲜。据统计，舟山渔场海洋生物有千余种，鱼类、虾类、蟹类、贝壳类和经济藻类等资源蕴藏量和生产量居全国首位，是中国最大海水产品生产、加工、销售基地。

舟山渔业发展历史悠久，据西晋张勃所撰《吴录》记载，早在

公元前505年，舟山洋面已经有了捕捞大黄鱼的活动。据《舟山渔志》等历史记载，岱山从唐开始加工大黄鱼鲞，“停泊晒鲞，殆无虚地”。《康熙志》记岱山“以渔盐为业，宋时称盛”。

可见“渔都”在千年以前就有雏形。祖祖辈辈，舟山人的DNA里就有流传的渔业文化。

海鲜之都美味传承千年

时光知味，岁月沉香。一碗热腾腾的海鲜面，最是舟山人间烟火味。红虾配熏鱼，螃蟹加蛤蜊，有人来舟山，就是为了想见那一“面”。这份想念持续了千年。

下转第3版▶

市政协举行重点提案督办 推动我市冷链物流高质量发展

□记者 虞仁珂

本报讯 舟山是全国最大的远洋渔业捕捞生产基地、远洋自捕水产品输入口岸，冷链是支撑远洋渔业高质量发展的重要基础。记者从近日市政协举行的重点提案督办会上获悉，我市相关部门将通过强化物流监管、制定行业标准、加大政策扶持等手段，全面推动冷链物流高质量发展。

截至目前，全市共有专用冷链车的冷链运输企业115家（企业24家、个体91家），冷藏运输车辆336辆（含挂车90辆），其中20辆规模以上的冷链运输企业有5家。

“我们将以数字化改革为依托，强化冷链物流监管。”市商务局有关负责人介绍，目前市远洋渔业集团在建我市全链条水产冷链监控管理平台，通过合作方式将船位信息、电子鱼捞日志、海上转载、气象、船舶补给等数据进行有效集成，依托“远洋云+”供应链服务平台采集在线贸易、报关、产业产值等数据，基本实现全链条水产冷链监控。接下来，将在现有平台的基础上开发智慧物流系统，以舟山渔业数字大脑形式，实现对我市全链条水产冷链监控的可视化协同展示。

针对我市目前没有冷链物

流行业协会这一现状，市科技局、市发改委等部门和科研院所校密切配合，积极引导支持园区、企业开展冷链物流新业态、新模式、新技术及物流标准化等试点创新。该负责人介绍，为高质量推进我市水产冷链物流建设，下一步拟筹建行业协会，积极发挥协同作用。在企业参与行业标准规范制定的基础上，明确牵头部门统筹推进。

以政策扶持保障为支点，撬动水产冷链发展方面。市级各部门将积极争取国家、省、市各项政策，多方聚力，积极支持水产冷链企业高质量发展。同时聚焦水产冷链物流的“卡脖子”技术难题，通过产学研合作，着力解决数据无统一管理平台、专用设备智能化水平低、低温处理技术落后等难题。

“加快推进浙江省舟山人才创业园建设，深入推进中国海洋科技创新引智园区建设，聚力引进培育一批发展潜力大的海洋生物科技领军人才。”该负责人表示，市远洋渔业集团计划在5年内争取发展物流龙头企业3家以上，冷链物流基地园区内引进综合性物流相关集团企业5家以上。同时联合园区内其他冷链物流龙头企业建立产业联盟，开展信息互联互通，对接省内各行业协会，提高冷链物流的运行效率和服务品质。

“群团星·促共富” 就业招聘双选会昨举行

□记者 陈逸麟 通讯员 董旭

本报讯 “群团星·促共富”就业招聘双选会昨在新城宝龙广场举行，现场近70家用人单位参会。本次招聘会采取线上线下联动的方式，共有500家用人单位推出了超过2600个招聘岗位，需求人数达5000人。据了解，本次活动由市群团改革专项小组办公室主办，主要服务舟山市的用人单位和求

职者，帮助大学生、新就业群体、退役军人、新市民等各类群体实现高质量就业，旨在通过这次双选会让求职者 and 用人单位实现“面对面”交流，帮助用人单位招揽人才，为人才搭建就业渠道，建立快捷、完善、多样的就业机会，助力经济稳提质促。为期1天的线下招聘会结束后，线上招聘会还将一直持续至11月，预计最终参与招聘的用人单位将在1000家以上。

做工作就要真抓实干

□周言

海山时评 舟山市新闻品牌栏目

10月26日，总投资20亿元的金钵亚岛临港产业园不锈钢项目开工，未来年产值可达上百亿元。这个项目能实现提前开工，离不开当地政府和企业的真抓实干。

在前期推进过程中，虾峙镇成立项目专班用心用情用力提供服务，政府企业齐心协力攻坚克难，基础设施等配套工程建设快马加鞭，呈现出真抓实干、马上就办的生动景象。项目建设的成效，成了检验工作作风和责任担当最好的“试金石”。

舟山发展的方向、目标、路径、举措已定，现代海洋城市的美好蓝图，唯有真抓实干才能实现。真抓实干，首在作风。我市开展的“实干争先·跨越发展”活动，其中一项重要内容，就是要以拼争担当之实，争作风大改

进之先。我们抓项目、干事业、做工作，必须扑下身子真抓实干、紧抓、牢抓，撸起袖子大干、苦干、实干、巧干，以作风的转变推动各项工作取得实效。真抓实干，重在落实。落实就是要破除思想和行动上“等慢看”，打太极、不担当、不作为等各种痼疾问题，切实增强“马上就办”的执行力，做到思路到位、措施到位、责任到位，确保工作真对真、实打实地落到实处。对重大项目、重点工作，更要一刻不停抓落实、赶进度，确保抓一项成一项、干一件成一件。

真抓实干，贵在实绩。干得好不好，成绩来说话。要把实绩实效作为衡量的标尺，让一个个项目、一幅幅图片、一组组数据、一处处变化，成为真抓实干的最佳标注。一份份成绩单累加起来，现代海洋城市必将越行越近。

气象	今日		16℃~23℃	多云到阴。东北到东风4-5级阵风6级。
	明日		17℃~23℃	多云到阴，局部小雨。东北风4-5级阵风6级，明天傍晚增强到5-6级阵风7级。