

## 沈家门海鲜夜排档缘何能成不败的风景

## 接好接力棒 跑出加速度

海客谈 | 一叶扁舟

2月6日傍晚，改造一新的沈家门海鲜夜排档正式开业。而从正月初一开业以来，老店新开的沈家门海鲜夜排档几乎天天爆满，48家铺面共接待顾客约27000人次，销售额约650万元(据《舟山日报》2月7日报道)。“好花不常开，好景不常在……”，这是上世纪80年代风靡渔港的一首邓丽君歌曲，而与歌词内容相反的是，沈家门海鲜夜排档在几十年里演绎了好花常开、好景常在的舌尖传奇。当初寥寥数摊夜排档，日益成为普陀旅游的“金名片”，更成为十里渔港一道不败的风景，内中有何奥妙？

### 凭港而立，海鲜吃出文化味

凭沈家门渔港的地理，借普陀山旅游的人气，这无疑成为沈家门海鲜夜排档应运而生的理由。不过，随着时代的变迁，沈家门海鲜夜排档似乎已摆脱对“过路客”的依赖，而日益生成自身吸引力，从而成为与周边景区交相辉映的一道靓丽风景线。不是吗？如今进出普陀山的游客已可快速直达朱家尖而无须停留沈家门，但八方来客依然难舍沈家门海鲜夜排档，很多还是专程驱车前来尝鲜。

宁波游客顾达明就是沈家门海鲜夜排档的老顾客，每次来舟山必来报到“解解馋”，这回提前知道了正式开业的

日子，特意从宁波开车过来尝个鲜。有了这样的“铁粉”，夜排档不火才怪。那么，是透骨新鲜的舟山海鲜成就了沈家门海鲜夜排档的辉煌吗？是，也不全是。

且不说整个舟山到处可以吃到美味的海鲜，但像沈家门海鲜夜排档那样长期红火的餐饮一条街能有几处？就说宁波，无论是菜市场还是餐饮店的海鲜几乎与舟山海鲜“同源同宗”。那么，为何有许多宁波食客不计较交通成本，专程来沈家门海鲜夜排档“解馋”？这多半是因为，在沈家门海鲜夜排档吃海鲜更有“味”也更有“范”。

独乐乐不如众乐乐。同样的海鲜是冷冷清清地吃，还是热热闹闹地吃，感觉完全不一样。一望无际、一字排开，数以千计的食客边在十里渔港共享舌尖上的美味，边在吹拉弹唱中感受海风吹拂、观赏海上夜景，这种令人陶醉的氛围是难以复制的。海鲜吃出了文化味，沈家门海鲜夜排档也就成了“金名片”。于是乎，到了普陀不吃夜排档不算尽兴，来了客人不请夜排档不算到位，夜排档的生意越来越红火。

### 童叟无欺，诚信驶得万年船

有道是，树大招风。沈家门海鲜夜排档的知名度越来越高自然是好事，但盛名之下的压力和负担也可想而知，一旦有风吹草动很容易“坏事传千里”，这在网络时代更是如此。因此，越是“金名片”越要常擦拭。这方面，不乏前车之鉴。多年前，“好客山东 扬帆青

岛”就是享誉大江南北的“金名片”，结果却被一只“天价青岛大虾”毁于一旦，而重新修复信誉又得花费巨大的综合成本。

旅游区客流涌动，容易出现欺客宰客现象。在多年的发展中，沈家门海鲜夜排档的经营者换了一茬又一茬，也发生过鱼目混珠、短斤缺两、价格虚高之类的不良行为。好在，这些年来并未引发重大的损毁沈家门海鲜夜排档的舆情。这得益于绝大多数经营者能秉持诚信经营，而有关部门则能防微杜渐加强监管。尤其是，从一开始就注重投诉受理平台建设，顾客遇到问题一个电话就能解决问题，一些纠纷也就容易大事化小、小事化了。

如今，在每家摊位的点菜区上方，一块电子显示屏滚动播放着当前海鲜的最高限价，让食客看得清清楚楚。明码限价对于海鲜而言尤为重要，因为一些外地游客对海鲜价格缺乏认知，一旦误点了高档海鲜结账时容易引起价格纷争，明码限价有利于明明白白消费。管理更加规范，价格更加透明，投诉渠道更加畅通，日常保洁更加到位，这一切让每一位消费者放心、安心、舒心。

欺客宰客无疑自断财路，童叟无欺才能顾客盈门，越来越多的经营者日益达成诚信经营的共识。沈家门海鲜夜排档经历过数十载风风雨雨，在春暖花开的当下再次迎来顾客盈门，自然分外珍惜招财进宝的“金名片”。

### 与时俱进，不断满足新需求

“还是熟悉的地方，还是熟悉的味道，不过环境更好了，坐着也更舒服了。”食客对老店新开的夜排档赞誉有加。时代在变，人们的服务需求也在变，沈家门海鲜夜排档之所以能够成为不败的风景，靠的就是与时俱进的以变应变。

曾经，夜排档因陋就简。而只要味道鲜美、价格实惠，多数食客也并不在意。只是，每当客人需要“方便”之时，主人难免因“不方便”而尴尬。现在好了，全新改造提升后的4.0版沈家门海鲜夜排档不仅铺面显得高大上，周边还配有4个星级厕所，增设了中央广场、音乐喷泉、停车场等公共设施，体验和便捷度大大提升，要多体面有多体面。

由此可见，要将海鲜夜排档打造成城市的“金名片”，除了经营者的努力，还需要基础设施配套、公共管理给力。这样，才会有一流的服务、一流的环境和一流的形象。也可以这么说，沈家门海鲜夜排档已成为整座城市的有机组成部分，综合体现着城市的品位档次、文化特色和治理水平。

没有最好，只有更好。需求水涨船高，服务永无止境，沈家门海鲜夜排档只有不断提档升级追求越来越好，才能与现代海洋城市同频共振，成为一道不败的风景。

点滴录 | 周沫

“作为青年一代，我很幸运能站在父辈的肩膀上。作为企业家，我要接好接力棒。”市政协委员、新生代企业家林君泓1月31日在“委员通道”接受采访时如是说。

正是有了这样的时代感、使命感，林君泓才有走出“舒适区”、闯荡“开发区”的豪情满怀。他在考察国外企业时，看到人家的产品精度和附加值非常高，于是暗下决心回国后要打造一座世界一流的“未来工厂”。如今，他创立的正山智能制造科技股份有限公司已是名声在外的智能工厂，海上风电高端紧固件市场份额位列全国第一。

不服输、不信邪、不安于现状，这种敢于进取、敢创一流的企业家精神，值得大力提倡。

“正山”的转型升级之路，也是诸多实体经济正在走或将要走的高质量发展之路。经过多年来艰苦卓越的创业发展，我市已拥有良好的产业基础。但面临新形势新需求，不少企业仍面临不进则退的转型挑战。接下来的关键是，更多的新生代企业家能否接好“接力棒”，加速往前冲。

唯有弘扬企业家精神，坚持科技创新、智能助力，不断在转型升级中占据市场制高点，企业才能始终立于不败之地。而提供公共服务、优化营商环境，同样没有最好只有更好，也需要一茬茬干部接好接力棒，跑出加速度。市委书记何中伟在“新春第一会”上强调，各级领导干部要以上率下“带头干”，中层干部要勇挑重担“高效干”，基层干部要积极有为“主动干”，让“事事马上办、人人钉钉子、个个敢担当”成为舟山干部的一种普遍状态、一个鲜明标识。

一年之计在于春。“开门红”令人欣喜，“全年红”催人奋进，领导干部一马当先带头干，干部群众一心一意齐心干，舟山必将在万马奔腾的接力赛中越跑越快。

## 远洋渔业再创新高令人欣喜

海客谈 | 明德

去年我市远洋渔业全产业链融合发展取得新佳绩。一二三产业综合产值达到379.6亿元，同比增长7.5%。眼下，我市已启动新一轮远洋渔业三年攻坚行动，并出台了《进一步加快推进舟山市远洋渔业高质量发展若干政策》，力争到2025年全产业链产出达到600亿元(据《舟山日报》2月6日报道)。远洋渔业蓬勃发展、舟山渔船驶向深蓝，这是令人欣喜的场景。

渔业是舟山的传统产业，但随着近海渔业资源衰退以及海洋生态保护日益紧迫，减船减产势在必行。与此同时，海洋经济新兴产业不断崛起，渔业

对舟山经济的支柱作用似乎日渐式微。在这种情况下，远洋渔业异军突起无疑是值得期待的，这不仅意味着舟山渔业有望在更加广阔的大海重振雄风，还意味着渔区劳动力可以更顺畅地转产转业。

从近海到远洋，不但需要更加先进的渔船，还需要一系列服务保障的跟进。我市远洋渔业多年前就已起步，而最近几年才呈现规模化、综合化态势，这与船舶工业、卫星导航、海洋气象等领域的技术进步以及全球贸易体系的不断构建有着密切关系。可以说，越来越多的渔船驶向深蓝，体现了舟山作为海洋城市的综合实力。

去年我市远洋捕捞产值达69.37

亿元，同步增长26%，可谓增长显著。而更为可喜的是，在远洋渔业综合产值379.6亿元中，捕捞产值仅占18.27%。这说明，远洋渔业不仅是捕鱼、卖鱼，而是全面拉动一二三产业，让深海中的“一条鱼”逐步延伸为一条充满生机的产业链。作为国际海事服务基地，舟山远洋渔业母港的经济活力不断释放，高质量发展的未来前景令人憧憬。

在远洋渔业诸多增长数据中，金枪鱼加工成品量和产值同比明显减少，这也说明远洋渔业受国际市场的影响更大一些。好在，金枪鱼在国内城市中正渐成新宠，而随着远洋渔业的开疆拓土，人们的口味也一定会发生进一步变化。只要坚持以市场需求为

导向，积极参与国内国际双循环，同时加强对远洋产品的多样化深度开发，倾力打造“远洋捕捞、冷链物流、精深加工、水产交易、金融服务、科研创新”全产业链发展平台，远洋渔业必定会释放出越来越大的产能。

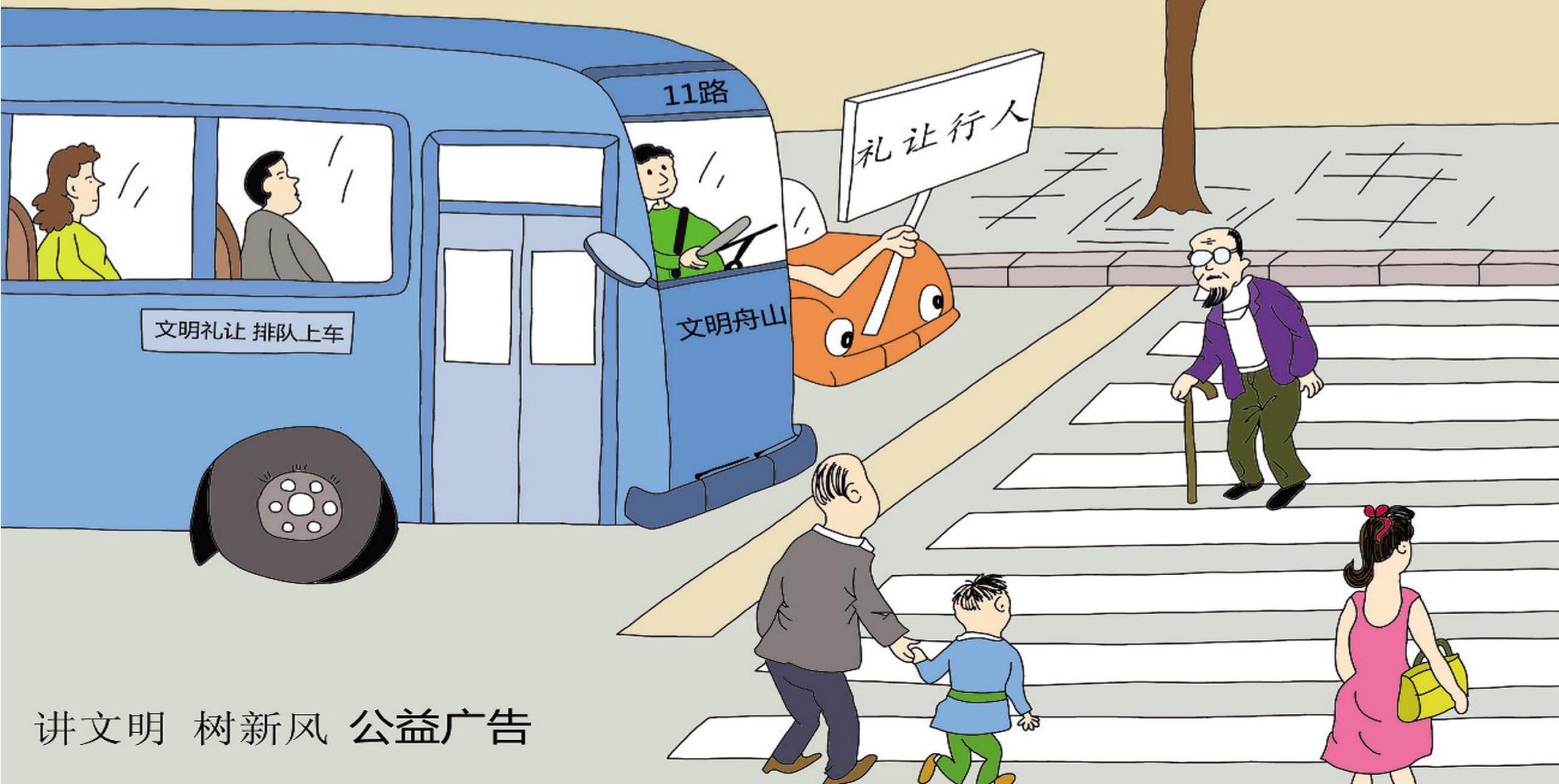
舟山渔场是中国最大的渔场，舟山拥有全国最大的渔港，享有“全国渔业看舟山”的美誉。在全面推进新区自贸区建设、高质量建设现代海洋城市的新时代，舟山渔业要作新贡献、要创新辉煌，就要围绕打造中国远洋渔业第一市的目标，不断形成世界一流、全国领先的现代化国家远洋渔业基地。如此扬帆远洋、驰骋深蓝，舟山渔业才会有更加波澜壮阔的远大前景。



本版署名文章不代表本报立场 每个人都应有话筒，欢迎争鸣

舟山市自行设计作品

## 开文明车，做文明人。



讲文明 树新风 公益广告