

# 2249万元！舟山暑期票房纪录刷新！ 大家最爱看这部



□记者 刘浩 通讯员 敖瑾铭

步入9月，2023年电影暑期档正式结束！

这个夏天，中国电影市场最终以总票房累计206.19亿元、观影人次超5.05亿落幕，这是我国暑期档票房首次突破200亿元，创造了新的暑期档票房纪录。

同样，舟山暑期档票房也刷新了历史纪录。

据猫眼专业版数据，今年舟山地区暑期档总票房（6月1日至8月31日）达2249.41万元，观影人次达到54.3万，刷新舟山影史暑期档票房纪录。

舟山今年暑期档票房与观影人次，分别同比增长124.2%和106.5%。

之前，我市暑期档票房排前两位的，分别是2018年的2221万元和2019年的2131万元。

今年的暑期档国产影片票房市场占比为87.58%，票房榜前六位均为国产电影。

从内容上看，今年暑期档影片题材丰

2023 暑期档电影数据洞察				
舟山 2023年 暑期档/06.01-08.31 含服务费				
六一档	<b>2249.41</b> 万		端午档	
北京时间每天12点更新票房				
总出票	网售票	总场次	平均票价	
54.3万张	47.2万张	38896场	41.4元	
票房排名			更多指标	
影片	档期票房 (万)	票房占比	排片占比	上座率
孤注一掷 2023-08-08上映	414.56	18.4%	9.9%	18.5%
消失的她 2023-06-22上映	401.21	17.8%	11.5%	17.4%
封神第一部 2023-07-20上映	287.54	12.7%	9.0%	16.9%
八角笼中 2023-07-06上映	236.36	10.5%	8.8%	16.5%
长安三万里	191.89	8.5%	6.1%	18.3%

富满足了广大观众多样化的观影需求，展现了我国电影市场持续复苏向好。

大家都爱看啥电影？

据猫眼研究院联合抖音发布的《2023暑期档电影数据洞察报告》显示，今年暑期档期间，连续72天单日票房破亿元。《孤注一掷》《消失的她》《封神第一部》《八角笼中》等四部国产影片票房在20亿元以上。

舟山地区放映电影的票房前三为：《孤注一掷》414.56万元，《消失的她》401.21万元，《封神第一部》287.54万元。

今年舟山地区平均票价为41.4元（含服务费），相比2022年同期的38.1元有所上涨。



（内容来源竞舟客户端）

## 比眼镜蛇毒强80倍的毒素 餐桌上很常见！



“海中牛奶”生蚝、“餐桌软黄金”鲍鱼、“天下第一鲜”文蛤……贝类家族中的很多成员在美食界都享有盛名。在我们的日常餐桌上，贝类食物也比比皆是，最常见的就是螺类、贻贝、牡蛎、扇贝。

### 贝类：我们不生产毒，我们只是毒素的搬运工

在享用这些美味的时候，贝类毒素却让人有所忌惮。不过，如果你认为贝类毒素是贝类产生的，那就冤枉它了，它们也是受害者。制造这类毒素的是海洋中肉眼无法识别的、可导致赤潮暴发的“微藻”。无辜的贝类在摄入这些微藻后，贝类毒素就逐渐在它们体内（尤其是消化腺和生殖腺等内脏部分）富集，被人类误食后造成食物中毒。

根据中毒症状的不同，贝类毒素被划分为四大类：麻痹性贝类毒素、腹泻性贝类毒素、遗忘性贝类毒素和神经性贝类毒素。

麻痹性贝类毒素是世界上毒性最强、引起中毒事件频率最高的贝类毒素。当人们食用含有这类毒素的贝类后，会发生神经性中毒的症状，一开始是嘴唇刺痛或麻木，然后麻的感觉会逐渐从脸部贯穿全身直到脚趾处。严重时，还会出现肌肉麻痹、呼吸困难，甚至死亡。有一种叫石房蛤毒素的麻痹性贝类毒素，毒性竟然是眼镜蛇毒素的80倍。

腹泻性贝类毒素有10多种，当人们食用含有这类毒素的贝类后，会出现腹泻、腹痛、呕吐等症状。遗忘性贝类毒素能够导致头晕、眼花，让人短时期内失去记忆力。神经性贝类毒素的毒性小，虽然会使人产生气喘、咳嗽等以神经麻痹为主的症状，但未见有致死的报道。

有没有办法区分含毒素的贝类和正常的贝类？

既然贝类毒素这么危险，那就找有经验的商家为顾客挑选不含毒素的贝类，只吃未被污染的。可是，被毒素污染的贝类，颜色、气味不会有任何变化。判断贝类里是否有贝类毒素的唯一方法是实验室检测！所以幻想着闻一闻、看一看，就能挑出不好的、被毒素污染的贝类食物？那绝无可能！

### 高温烹饪能否分解贝类毒素？

也许还会有人说：我又不爱吃生食。买来海螺、牡蛎、扇贝之后，自己用高温好好烹饪一番，不就行了？可惜，在贝类毒素面前，这一招也不管用。高温焖煮、爆炒等传统的烹饪手段也不能完全破坏掉这类毒素。

### 贝类毒素以预防为主

目前，尚未出现有效的贝类毒素解毒剂。研发特效药是科学家做的事，我们能做的就是预防贝类毒素中毒。请大家牢记以下预防的方法。

1.通过正规渠道购买贝类，不吃高危的贝类。不要购买赤潮地区生产的贝类，在四五月份赤潮高发期，最好不要购买贝类食用。

2.在处理贝体的时候，不能只是进行简单的清洗或吐沙，还需要将壳打开，去掉所有的内脏、腺体和裙边再制作。这是因为贝类毒素更喜欢“窝藏”在贝类的消化腺中。在含有毒素的扇贝中，消化腺中的毒素含量是扇贝柱（闭壳肌）中的数十倍。

3.在蒸煮贝类的时候，我们要把汤汁倒掉，减少可能存在的毒素。因为麻痹性贝类毒素是水溶性的，毒素很容易被溶解到汤中。

内容来源竞舟客户端

## 舟山“粉猫”，全国铜奖！

还记得舟山本土动漫IP“桃花猫”吗？

在近日举行的2023中国特色旅游商品大赛中，桃花猫除味盒产品从2万多件参赛商品中脱颖而出，荣获“2023中国特色旅游商品大赛”铜奖。

桃花猫除味盒是一款除味抑菌的文创产品，使用在冰箱、橱柜、车辆等场所，起到杀灭细菌，除味抑菌，清新空气的作用。产品包装使用可爱桃花猫IP形象设计，在产品外观采用桃花猫IP招财猫手设计，颜色搭配浅粉色，整体可爱好看。

除了获奖产品之外，桃花猫IP形象还有许多衍生品，如桃花猫钥匙扣、桃花猫大佛龙井茶、桃花猫手办、桃花猫户外产品等。

此前，以桃花猫IP形象打造的动画《桃花猫与东海鱼》在全网上线后好评如潮。整部动画片立足于普陀海洋文化，还原桃花岛、白雀寺、东海鱼、渔民画等本土特色元素及场景，以“文化+旅游”为依托，用动漫IP给海洋文化旅游注入新力量，以文化为核心，实现文化产业和旅游产业的高质量融合发展。

动漫在无形中为文旅赋能，“动漫+旅游”的新模式，也为文化旅游提供了重



要的途径与内涵，让大家通过丰富的视听想象的方式了解并投入文化旅游，讲好城市故事、塑造城市形象。

未来，普陀将继续充分发掘桃花猫的文化价值和商业价值，解码普陀文化基因，以文化产业赋能全区各产业全面发展，打造普陀海洋文化产业新名片。

内容来源竞舟客户端