

让来自远洋的美味风靡全国

海客谈 | 简之

海名·重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展日前在重庆落幕，市海洋经济发展局、市远洋渔业协会组织我市有关企业赴渝参展。展会期间，我市通过产品展示介绍、现场品鉴、科普宣传、企业推介等方式，与参会的火锅店、饭店、商超、生鲜电商以及相关采购供应行业协会等负责人进行洽谈交流，品种多样、各具特色的我市远洋自捕鱿鱼、金枪鱼等火锅创新产品首次在山城“出国”，“惊艳”西部火锅界(据《舟山日报》月 日报道)。让来自远洋的美味风靡全国，或许可以从此起步。

参与国内大循环需要推力

“中国远洋鱿鱼指数”在这里首发，“远洋云” 在线交易服务平台在这里开启，中国农发明珠工业园在这里开园……舟山国家远洋渔业基地从无到有、从小到大、从弱到强，日益形成“远洋捕捞、冷链物流、精深加工、水产交易、金融服务、科研创新”全产业链平台。未来我市远洋渔业将围绕构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局，稳中求进寻求高质量发展，倾力打造中国远洋渔业第一市。

眼下，我市远洋渔船规模和捕捞产量均占全国总量的，其中远洋鱿钓产量占全国 以上。捕得多还得卖

得好，在远洋渔业快速崛起的同时，必须及时拓展远洋自捕水产品销路，这样才能在产销两旺中赢得大发展。果能如此，就能在做大做强海洋经济的同时优化渔业产业结构，带动渔民转产转业，减轻近海捕捞强度，促进渔业资源保护，从而实现高质量发展。

从全球经济现状来看，远洋渔业在参与国内国际双循环过程中，理当坚持以国内大循环为主体，积极开拓潜力巨大的内陆市场。近年来，舟山水产品试水中西部市场屡获成功，这次远洋水产品在山城同样受到消费者热捧，再次提振了市场信心。事实证明，来自远洋的美味不仅可以登“陆”，还能长驱直入深达内陆地区。

当然，远洋水产品对于内陆绝大多数消费者来说还是陌生的，透骨新鲜上市大概很难让人接受。这次重庆火锅“鲜”味“出国”无疑是个良好的开端，借助这股推力，或能让远洋水产品随着一只小小的火锅远征内陆市场。

强强联手可以形成强大合力

重庆被誉为中国火锅之都，火锅店店超过 万家，不仅本身市场规模巨大，还对全国火锅食材消费具有重要行业引领作用。可以说，重庆火锅下什么料，全国食客就能闻到什么味。而舟山作为全国最大的远洋捕捞生产基地，可以源源不断地为重庆火锅加入来自远洋的美味。如此强强联手，必能形成强大合力，将远洋水产品强势推

向内陆市场。

在这次展会期间，舟山远洋自捕水产品(火锅食材)重庆专场推介会座无虚席。来自平太荣远洋渔业集团主推以金枪鱼为主料的鱼丸、鱼饼、鱼滑、鱼片、鱼饺子，浙江大洋兴和食品有限公司以鱿鱼为主食材的火箭鱿鱼、樱花鱿鱼、大刀鱿鱼片、鱿鱼花、鱿鱼串等火锅食材，吸引了参会展商鱼供应商等诸多嘉宾的眼球，宣传资料洛阳纸贵，现场对接十分火爆。

这似乎说明，在舟山远洋水产企业研发新品开拓内陆市场的同时，内陆餐饮企业也在积极寻求“鲜”味，尤其是“老资格”的重庆火锅同样渴望推陈出新，以新食材、新味道满足广大食客的多样化舌尖需求。如此一拍即合，正是强强联手寻求共赢共荣的契机。

远洋水产品小试牛刀就赢得满堂彩，“大洋兴和”的樱花鱿鱼和“平太荣”的松茸金枪鱼鱼丸汤还作为“创新食材”入选首届重庆餐饮食材单品爆款，这一良好开端足以让人兴奋。接下来，更多水产企业致力产品创新研发，定能不断推出远洋自捕水产品火锅食材领域的精品、爆品，打造高质海产供应链，借“锅”出海不断拓展国内市场。

特色火锅店也要在舟山开起来

舟山远洋自捕鱼产品“惊艳”西部火锅界，作为原产地的舟山不能只是墙内开花墙外香，而应该闻风而动、遥相呼应，把充满“鲜”度的特色火锅店

开起来。舟山要向全国推销远洋水产品食材，自己却没有这样的“吃法”，很难让人信服。而只有把特色火锅店开起来，以此引领新“食”尚，让广大市民欣然接受，让八方来客争相尝鲜，才能生成一股推向全国市场的热浪。

去年，淄博烧烤火“出国”，不但让淄博名声大噪、旅游火爆，还让烧烤风靡全国。追求时尚的舟山同样兴起了烧烤热，并理所当然地融入了海鲜元素，助推了一拨夜消费、夜经济。舟山人吃火锅原本就用海鲜当食材，借这次远洋水产品“出国”重庆火锅之际，把远洋产品与重庆火锅相结合的特色火锅店开起来，应该更有利于形成热度，在强强联手中形成舟山特色品牌。

打造特色火锅店，“有形之手”与“无形之手”可以一起发力。一些远洋水产企业有必要通过开设“示范店”展示自家的火锅食材，从而提升创新产品的知名度和影响力。作为舟山国家远洋渔业基地更有必要通过打造特色火锅一条街，给不温不火的“远洋渔业小镇”增加热度。在此基础上，可以鼓励餐饮业经营者加盟特色火锅店，共同引领新“食”尚。

可以相信，热辣透鲜的“重庆火锅舟山味道”一旦风靡起来，定能在山城与岛城的遥相呼应中形成无与伦比的冲击力，使远洋水产品不断渗透到全国市场。而有了广阔的市场空间，舟山远洋渔业的产业链、供应链就会越来越长、越来越强。

评星定级 擦亮海鲜夜排档 金色招牌

点滴录 | 谭野

近日，依据《海鲜夜排档星级评定》舟山地方标准，市市场监管局普陀分局邀请多位专业评定专家，对沈家门海鲜夜排档开展星级评定。

沈家门夜排档是舟山旅游的一块金色招牌。从最初渔港边的几家流动摊，到渔港中心段规模可观的美食街，再到固定于渔港一角、设施服务全面升级、游客喜欢打卡的美食，沈家门夜排档热辣滚烫的烟火气，与渔港夜景交相辉映，成为一张靓丽城市名片。

给夜排档评星定级，是舟山做好旅游文章的新作为。今年 月，一份《海鲜夜排档星级评定》舟山市地方标准发布，明确将从经营信息公开、场所布局、设施设备、人员管理、原料管理、污染防治管理、菜肴制售、特色服务等方面，对沈家门海鲜夜排档每个摊位进行严格考核，给予五星、四星、三星三个等级星级评定，以此进一步提升夜排档整体品质。

以“星”促改、以“星”促管，评星制度可以发挥大作用。“分装出的调味料应使用食品级容器，并贴上清晰标签，以确保食品安全”“个人护手霜、零食等物品需单独存放，避免与厨房用品混放，以维护整体卫生状况”……高星级排档是餐饮行业的标兵，广大夜排档经营户对照星级标准，虚心听取评定意见，认真整改落实，同时在经营中注重了解游客需求，不断改进服务，就能为游客提供更加热情周到的服务，打造更有成色的沈家门夜排档品牌，展现城市优质文旅形象。



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

海客谈 | 周沫

我市在全省率先实现“一地签约、全省共享”，惠及全市 万余名家庭医生签约参保人员。今后，家庭医生签约参保人员在市外省内基层医疗机构门诊就医，可享受与市内一致的医保报销比例等待遇，取消省内基层医疗机构门诊起付线(据《舟山日报》月 日报道)。优惠越来越多、待遇越来越好，就能让家庭医生成为更多人的“医靠”。

推行家庭医生签约服务，应该是实现分级诊疗的“基础工程”。所谓的看病难，往往难在大医院病人扎堆，而基层医疗机构多半门可罗雀，这就造

成了医疗资源紧缺与闲置相并存的不合理现象。更为理想的情形是，人们普遍签约家庭医生，都在基层医疗机构解决小病小痛，有需要时才转诊到上级医院。这样一来，大医院不会那么拥挤，就能更好地提高医疗质量，这对所有人都有好处。

现实情况是，海岛城市就这么大，很多人觉得去一趟大医院也并不麻烦。同样是看病，为什么不“人往高处走”呢？于是，大病小病一概往大医院跑成了普遍现象。医院越大，医疗水平也就越高，即使是小毛病让专家看过也更放心，这种想法本身无可非议。问题在于，“小病大看”也有诸多弊端。大医院人满为患，医生不得不几分钟就要看完一个病人，难保

忙中有失。另外，在病因不明的情况下，病人难免挂错号，医生往往要依赖于各种检查，如此折腾实在是受罪。

签约家庭医生，看病就方便多了。家庭医生对服务对象的健康状况有长期跟踪，这就为平日里的对症下药、危急时的抢救治疗打下了扎实的基础，需要转诊到上级医院时也可以做到及时、准确。要知道，在发达国家，非富即贵才能拥有家庭医生，在我们这儿寻常百姓就能轻松签约家庭医生，制度优势显而易见。

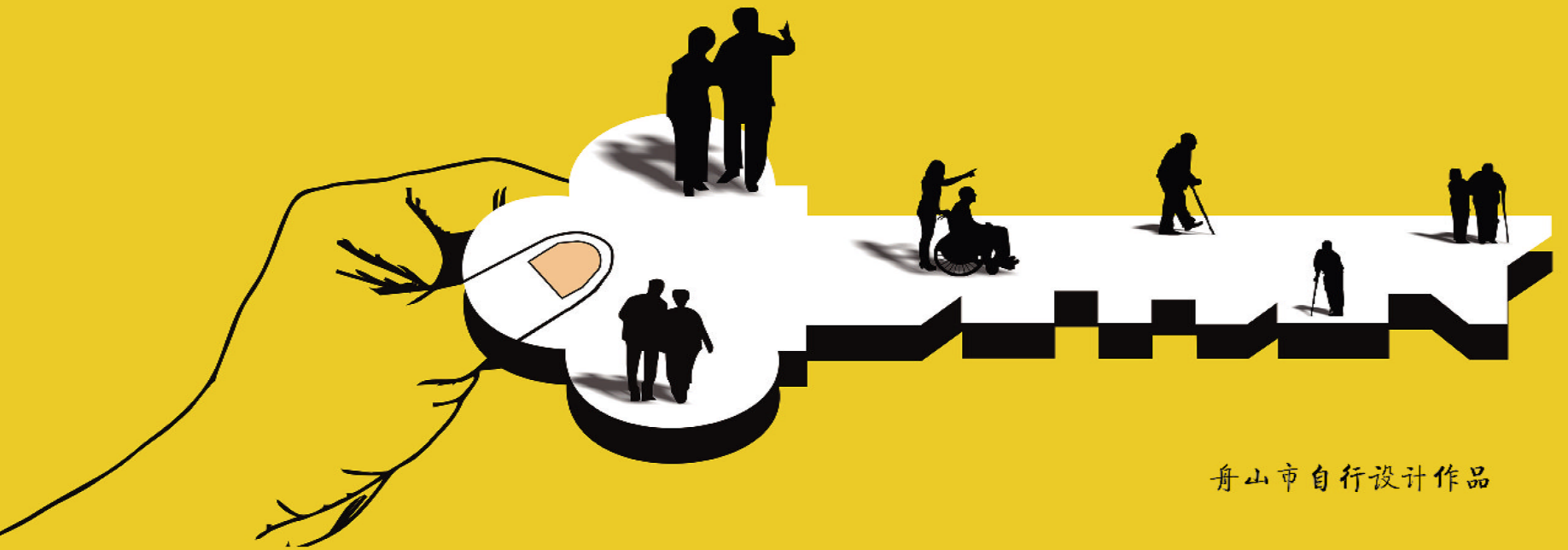
我市从 年开始启动家庭医生签约医生工作，经过几年来的不断完善，签约参保人可获得诸多服务，包括基于预约的优先就诊、及时处置医疗救助事宜、精确转诊到上级医院专家、一

对一健康问题咨询、建立电子健康档案、个体化健康教育等，可谓性价比爆棚。眼下，“一地签约、全省共享”的实现，无疑让家庭医生有了更大的吸引力。

让家庭医生成为更多人的“依靠”，必将有助于缓解看病难。看病贵问题，使人们在家门口获得优质的健康服务，这在人口老龄化加剧的现实语境下尤其如此。一直以来，粗放的健康管理使绝大部分医疗费用花在了重病治疗和抢救上，假如能多在预防上下功夫，就可能以较小的投入换取健康。家庭医生掌管着老人们的电子病历，可以做到没病早预防、有病早治疗，这种优势是大医院很难具备的。

讲文明
树新风
公益广告

老有所依 爱满夕阳



舟山市自行设计作品