



渔火映港 蟹香引客 一只蟹“宴”出大市场 “普陀第一鲜”曝光量 破1200万次

□记者 金蒙兰 通讯员 曾逸楠

本报讯 8月21日晚，普陀区沈家门鳌鱼广场渔火点点，36张宴席桌临港排开。头戴武侠斗笠的“郭靖”“黄蓉”逐桌开盖献蟹，满场举杯，蟹香混着海风漫过夜港。这顿名为“蟹逅普陀”的螃蟹宴，吃的是当日渔港直供的梭子蟹，埋单的是在线上抢订的市民游客。

这顿饭不止于吃。活动以“宴+演+展+购”串联场景：武侠开宴仪式、经典歌曲展演、海鲜知识竞答轮番上场；配套市集里，“普陀海货”美食区与“普陀岛礼”文创区比邻而设，巨型梭子蟹打卡装置、蟹语墙、蟹壳手绘体验吸引年轻游客拍照分享。“吃一顿饭，变成一场可以逛、可以玩，也可以分享的滨海夜游。”主办方相关负责人介绍。

现场人气，从外地赶来的游客最有发言权。来自湖北武汉的徐女士特意为此口鲜而来：“朋友去年来了，今年我特意也要开渔之后来尝尝这口鲜。”一位从杭州专程赶来的游客算了笔账：“单买一只蟹不过几十元，但我愿意为这顿饭花几百元，买的是坐在渔港边吃鲜蟹的体验，值。”

一只蟹为何能登台成“宴”？答案首先在“鲜”。宴席主打当日从舟山国际水产城直供，从码头到餐桌省去层层转运，“现捕、现做、现尝”让消费者为品质买单有了实实在在的理由。

支撑这口“鲜”的，是普陀区整体推进的“一条鱼”全产业链。舟山国际水产城是全国梭子蟹交易中心，年交易量约30万吨，占全国交易量的60%以上。渔船靠港后，梭子蟹在市场内经分拣，一部分发往杭州、上海、宁波、广州、武汉等全国多地，一部分直接进入本地餐饮短周期路径，流转更快、鲜度更好。与此同时，市场配套的冷链物流园区加快建设，“普渔乐”线上平台已接入经营主体431家、交易额9963万元，全流程溯源让每一只蟹从码头到餐桌都有迹可循，为“鲜”字再加保险。

更深的逻辑，是从卖产品转向卖场景、卖体验、卖品牌。2026年“百日千宴万客·普陀第一鲜”活动把渔港夜游、武侠文化、海鲜美食与文创消费打包，成为城市“商文旅”消费热点。据统计，活动吸引近5000人次参与，曝光量突破1200万次。

填补华东空白！ 海上无人化装备 测试场在岱山 启动共建

□通讯员 东雁 张真真

本报讯 8月21日，岱山县人民政府、舟山市公安局、陕西欧卡电子智能科技有限公司与西北工业大学航海学院在岱山共同签署《华东区（东海）海上无人化装备测试场共建战略合作框架协议》。四方将依托岱山海域优势，合力打造国际一流的海上无人化装备综合测试基地，填补华东地区该领域空白。

今后，无人船、无人艇、无人潜航器等海上无人装备，都可在岱山海域接受从研发测试到实战应用的全流程验证。测试场涵盖自主航行与编队协同、水下技术验证、跨域协同、性能评测及警务实战验证等九大核心功能，既为装备企业提供研发测试服务，也为海上智慧警务建设提供技术支撑。

项目建设已有阶段性进展。岱山县公安局完成首艘750RIB型刚性充气无人艇采购及浮动码头建设。该无人艇总长约7.35米，最高航速超过30节，可在4级海况下正常航行，具备人工驾驶、远程遥控、自主航行三种操控模式，搭载雷达、激光、光电等感知设备，支持4G、卫星通信等多种通信方式。浮动码头总面积84平方米，可随潮汐升降，为无人艇提供靠泊补给保障。

岱山“云擎天枢智警”系统已于7月底上线，构建了“空、海、陆”一体化的城市无人系统，可对舟山近海的无人机、无人艇等设备进行统一调度和态势感知，后续将围绕智能算法持续升级。

测试场投用后，将服务于巡逻防控、缉私查缉、应急搜救及渔政海事管理等场景，同时向企业开放研发测试与性能评测服务，有望吸引一批海洋智能装备企业在岱山集聚发展。

