

一罐“黑黄金”撬动全球餐桌 浙江衢州凭何“坐收渔利”

■中国城市报记者 巩静

鱼子酱、鹅肝、松露并称西餐三大顶奢食材，长期以来，高端鱼子酱市场被俄罗斯、伊朗等传统产区牢牢垄断。鲜为人知的是，如今全球每三罐鱼子酱就有一罐产自浙江省衢州市，全国近七成鱼子酱出口量均出自这座浙西山城。

从深山冷水孕育优质鲟鱼，到硬核技术掌控全球品质话语权；从单一出口原料的低端困境，到全链条产业赋能乡村共富，衢州依托得天独厚的生态资源、自主可控的核心技术和创新突围的全产业链布局，让国产鱼子酱稳稳站稳全球高端餐桌，书写了山区特色产业逆势突围、迭代升级的全新答卷。

抢占全球鱼子酱产业话语权

仲夏时节，衢州市柯城区石室乡乌溪江畔，标准化流水养殖鱼池沿江畔规整排布，澄澈活水循环涌动，重达数十公斤的成年鲟鱼在水中悠然游弋。这里是全球单体最大的人工鲟鱼养殖基地，也是衢州鱼子酱产业崛起的核心腹地。

作为古老的亚冷水鱼种，鲟鱼繁育、育卵对水质、水温、溶氧量要求极致严苛，细微的环境波动都会直接影响鱼卵品相与风味，这也是传统鱼子酱产区长期固化的核心原因。而衢州乌溪江流域常年水温稳定在18℃至25℃，水体为一级地表水、高溶氧、无污染，夏季高温不升温、四季活水不断，是华东地区稀缺的冷水渔业优质产

区，为高品质鲟鱼养殖筑牢了生态根基。

“早年我们在全多地考察养殖基地，最终决定落地衢州，核心就是看中乌溪江不可复制的冷水资源，解决了传统养殖高温减产、品质不稳的行业难题。”衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司（以下简称鲟龙科技）董事长王斌表示，衢州鱼子酱能长期稳居全球销量第一，核心在于生态底座与自主技术构筑的双重行业优势。

早在2011年，衢州产鱼子酱就在国际盲测中击败俄、法老牌产品成功进入汉莎航空供应体系，并于2017年成为其全球所有航线独家供应商，彻底打响国产鱼子酱的国际名气。目前，以鲟龙科技为龙头，衢州本地年繁育鲟鱼良种2000万尾，鱼子酱年加工产能360吨，全球市场份额稳定在35%以上，今年更是成功打通活体鲟鱼出口通道，开辟了东南亚全新增量市场。

品质的稳定离不开数字化、标准化的严苛品控体系。在企业智慧渔业管控中心，数字化大屏实时监测各鱼池水温、氨氮、溶氧等核心数据，AI系统自动精准调控投喂、水循环和增氧设备，将传统养殖的经验化操作转化为数据化精准管控，让鲟鱼存活率提升至97%以上。

一罐顶级鱼子酱的诞生，加工环节的精细把控至关重要。鲟龙科技研究院副院长梅凯先介绍，鱼卵脱离母体后极易受细菌影响，必须在12℃恒温环境中15分钟内完成全部

加工。为此，企业打造手术室级无菌洁净加工车间，历经取卵、冲洗、分筛、滤干、去杂、腌渍等16道精密工序，全程不添加任何防腐剂，仅用少量无碘海盐锁鲜，将传统养殖的经验化操作转化为数据化精准管控。

如今，“衢州产”鱼子酱已远销46个国家和地区，广泛供应全球众多米其林星级餐厅及国际高端餐饮场景，成为国产高端食材走向世界的标杆名片。

重塑高端食材消费新生态

长期以来，鱼子酱被贴上高端奢侈的标签，消费场景局限于星级西餐宴席，大众消费市场认知度较低。对此，衢州鱼子酱产业深耕全产业链延链补链，推动产品多元化。

在衢州水亭门古城街区，鱼子酱主题体验门店人气旺盛。店内不仅展示顶级鱼子酱，还推出鱼子酱冰淇淋、鱼子酱烘焙、鱼子酱咖啡等多款跨界产品，几十元的平价尝鲜装，让普通市民和游客可轻松解锁高端食材风味，让高端食材走进大众日常。

随着国潮高端食材崛起，国内年轻消费群体愈发青睐本土优质特色产品，国内市场持续扩容。

顺应国内消费升级趋势，鲟龙科技推出小规格亲民装，适配寿司、烘焙、轻食等多元国内消费场景，跳出西餐单一食用局限。与此同时，企业正探索鲟鱼“全身资源化利用”，依托鲟鱼无刺刺、肉质紧实的优

势，开发鲟鱼片等产品，并探索鲟鱼皮皮革化利用，逐步推进鲟鱼副产物开发，为未来产业多元化布局奠定基础。

同时，石室乡依托成熟的鲟鱼养殖基地，打造鲟鱼文旅项目集群，推出鲟鱼科普研学、全鱼宴体验、渔村民宿等特色项目，让传统冷水渔业变身乡村旅游新亮点，持续带动村民就近就业、增收致富。

在石室乡响春底村，返乡创业者吴华军深耕鲟鱼文旅产业多年，见证了小村庄依托鱼子酱产业实现的蝶变。2008年，吴华军返乡开出了衢州第一家鲟鱼主题的渔家乐，主打鲟鱼全鱼宴、鲟鱼观赏等特色项目，每逢周末、节假日，研学团队、八方游客络绎不绝。

如今，全村80多户村民从事鲟鱼养殖和渔家乐经营，实现家门口稳定增收。吴华军说：“以前靠种地一年挣两三万，现在游客来吃鱼子酱、看鲟鱼，一年能挣十几万。”从深山冷水到世界餐桌，衢州鱼子酱不仅成为特色产业，更成为当地人引以为傲的城市名片。

打造乡村共富产业样板

从零散简易鱼池到标准化省级特色产业示范园，从单一企业落地到规模化产业集群成型，衢州鱼子酱产业的二十年崛起之路，正是“绿水青山就是金山银山”理念落地生根的生动实践。

衢州始终坚持生态优先、产业富民核心导向，通过政策赋能、服务提质、生态护航，持

续深耕冷水特色优势产业，走出一条生态保护、产业升级、群众增收的三方共赢之路。

守护优质生态资源，是产业永续发展的核心根基。衢州严格划定乌溪江生态保护红线，严控沿岸各类污染源，常态化守护一级水源生态品质，为鲟鱼生态养殖筑牢天然屏障。同时，衢州持续加大产业扶持力度，“十四五”期间累计下达鲟鱼产业专项补助超3200万元，统筹保障产业发展用地740亩，组建企业专属服务专班，精准破解企业用地、用水等各类生产难题，以精细化“店小二”营商服务护航产业高质量发展。

针对水产外贸流程繁琐、时效要求高的特点，衢州海关持续优化鱼子酱出口检验检疫流程，提供预约查验、优先处理等便利化服务，有效缩短通关时间。依托高效的口岸监管和企业自建的航空冷链网络，衢州鱼子酱得以在48小时内送达全球主要市场，显著提升出海效率。

在谈及衢州市深耕高投入、长周期鱼子酱产业的初衷与未来规划时，柯城区农业农村局相关负责人表示，衢州市最大的核心竞争力就是优质生态资源，相较于传统农业，鱼子酱产业附加值高、绿色低碳、可持续性强的生态富民优质产业。衢州市始终坚持生态优先、绿色发展理念，稳步推进产业从原料出口向品牌出海、从精深加工向文旅融合延伸，以一尾鲟鱼带动一方经济，让鱼子酱成为山区共富的“金钥匙”。

走出节日限定，地方民俗成全年流量IP

■中国城市报记者 巩静

端午龙舟竞渡，曾是岭南一年一度的限时民俗盛事。如今广东省广州市打破节庆时间壁垒，推出贯穿7至11月的广州龙舟超级联赛，将短期民俗流量转化为长效城市文化IP。

广州坐拥千年龙舟非遗文脉，滨水资源丰富、群众基础深厚，往年仅端午数日能迎来竞渡热潮，文化传播与消费带动效应难以延续。为此当地创新推出广州龙超联赛，在多水域设立积分分站赛，年末决出年

度总冠军。赛事分为“广州龙王组”与“湾区龙腾组”，促进区域文体交流。

广州市体育局相关负责人表示，扒龙舟是刻在广州人骨子里的民俗，过去受节庆限制，文化价值没能充分释放。拉长赛事周期、搭建交流平台，不只是办一场体育比赛，更是为传统民俗搭建常态化展示舞台，让岭南龙舟文化从“节日限定”变为城市日常风景。

本次广州龙超联赛深度融合民俗体验与城市消费，每一站赛事配套龙舟点睛、醒狮巡

游、咸水歌演唱等原汁原味的广府非遗展演，现场设置非遗市集、龙舟文创展销摊位及广府美食体验。组委会串联沿江历史街区、滨水商圈设计主题文旅路线，打造“观龙舟、赏非遗、品岭南美食”一站式体验。

放眼全国，各地民俗纷纷跳出节日局限，以常态化、产业化、区域联动的新模式，让老传统持续释放新活力。

江西省赣州市以“赣超”城市足球联赛为引擎，深度融合红色文化与客家民俗，打造文旅消费热点；吉林省延吉市

依托中国朝鲜族民俗园，常态化运营民俗项目，将“延吉公主”IP转化为长效打卡经济；广东省佛山市则通过香云纱文化节、国际文创周等平台，推动醒狮、香云纱等非遗与工业设计、时尚产业双向赋能。

民俗活化不止线下场景，各地同步借助新媒体拓宽传播边界。广州龙超联赛采用全域传播模式，并计划为赛事赋予更多科技含量，吸引更广泛群体关注。全国多地则将戏曲直播、花灯VR展、农耕节庆云体验等搬上线上平台，有效打破

年龄圈层，扭转传统民俗“受众老龄化”的刻板印象。相关专家表示，“村超”“龙超”这类长效赛事，本质是激活本土民俗资源，深挖文化背后奋勇争先、同舟共济的精神内核，实现从“节日狂欢”到“日常认同”的价值转化。

当民俗不再被节日框定，通过常态化赛事、跨区域联动、文商旅融合完成现代化转型，千年传统文化便能持续融入城市生活，成为塑造城市气质、凝聚区域文化认同的核心载体。