



人民日报 新华每日电讯 中新网

今年,习近平总书记到云南考察时指出:“云南咖啡还是代表着中国的,现在国外也是受欢迎的。”这是对云南咖啡的肯定,也是对当地发展农业特色产业的极大鼓舞。

其实,不只是云南咖啡,从黑龙江的蔓越莓到四川的鱼子酱,从重庆的淡水澳洲龙虾到甘肃的南美对虾……越来越多的“洋美味”成为“中国新特产”,广受市场认可,发展为带富一方的特色产业。它们是如何被引入的?产业发展的过程还顺利吗?近日,记者在安徽、四川和甘肃等地,探访“新特产”产地。



霍邱县一家养殖场饲养的朗德鹅

法式鹅肝皖西产



山东临朐生产的鹅肝产品 (受访者供图)

还没踏入安徽仁俊禽业养殖有限公司大门,不绝于耳的“嘎嘎”声便传了过来。循声而去,填饲车间内,足有数百只朗德鹅。

“朗德鹅浑身是宝,尤其是鹅肝,常作为法式大餐的高端食材。”提起自家的鹅,公司负责人朱仁俊满是自豪,“再有两个星期,美味的鹅肝就能上市了。”

朗德鹅又称西南灰鹅,原产地是法国西南部朗德地区。如今在安徽省霍邱县,却聚集了140多家鹅肝生产企业,年出栏朗德鹅500万只以上,生产鹅肝超5000吨。

六安龙翔美食王禽业有限公司负责人胡建远是第一批“吃螃蟹的人”。

早期,国内朗德鹅饲养是在山东省临朐县。胡建远的弟弟在临朐县一家鹅肝生产企业务工。“听他说那里的鹅肝平均能长到1公斤重,每公斤能卖180元,比整只皖西大白鹅还值

钱,我就动了心。”胡建远说,他多方打听,感觉鹅肝消费市场潜力巨大。

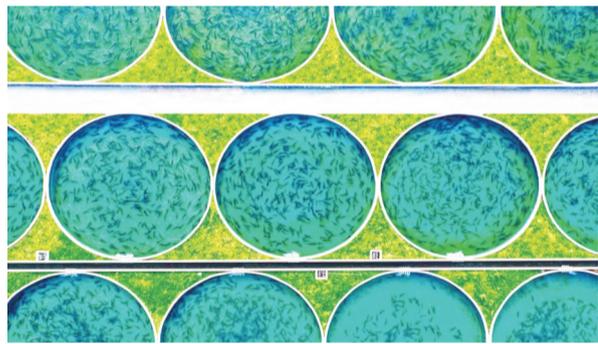
下定决心,说干就干。胡建远拉上好友前往山东等地购买朗德鹅,几番奔波带回1000只左右鹅苗,开始试养。

这些鹅苗是胡建远的宝贝,他甚至专门为鹅购置了空调。“那会儿,我们这里没几户人家用空调。”胡建远笑着说,“霍邱本身就有养鹅的传统,技术、饲料都能跟得上,几十天后,鹅肝

就销售到市场上。”后来,胡建远注册成立公司,在其示范带动下,周边农户纷纷加入养鹅行列。

朗德鹅养殖和鹅肝生产在霍邱县不断发展壮大,逐渐成为当地特色产业。“县里出台了用地、财政、金融服务等方面的帮扶政策,每年统筹财政资金对朗德鹅种质资源保护、良种繁育、养殖基地建设等给予奖补。”霍邱县动物疫病预防与控制中心主任吕李明介绍。

鱼子酱从山中来



天全水产现代农业园,上百个依河而建的圆形流水鱼池中,鲟鱼正在游弋(图片由天全县委宣传部提供)

鲟鱼百余斤重,3人合力才能摁住,技术员上前,用探卵器迅速取出几粒鲟鱼卵。“鱼子酱正式加工前,得进行前测,必须确保品质。”一旁,四川润兆渔业有限公司董事长李军说。

青山,雪水,冷泉。四川雅安,二郎山下,圆形冷水鱼池上百个,大大小小的黑色鲟鱼游弋其间。原产于国外的美食,成了西南深山里名副其实的特色产品。

“鲟鱼适宜生长的温度是12到20摄氏度,这里冷水资源丰富,温度低、水质好,含氧量也足。”2012年,掌握了鲟鱼人工养殖技术的李军,将养殖基地落在了雅安天全县水产现代农业园区。

一条鲟鱼,从鱼苗长成可以产卵的成鱼,至少需要8年。取卵得经过17道工序,在15分钟内完成。为了掌握鱼子酱加工技术,李军专门请来外国专家指导,当地也联合水产所、高校等组建了专家服务团队。

距离天全县60公里的雅安荣经县卡露伽鲟鱼养殖基地,四川卡露伽科技发展有限公司副总经理邵辉

正忙着指导当地鲟鱼养殖户张顺江改造鱼池。从鱼池规格到排水设施,再到养殖规范,邵辉将经验一点点掰碎了讲给张顺江听。

去年,荣经县龙头企业、家庭农场、养殖大户等50多个会员成立了荣经冷水鱼产业化联合体。“我们给成员提供技术支持,鼓励他们养殖鲟鱼,如果达标,就以高出市场价5%的保底价收购。”邵辉说。

“以前我养的是商品鱼,现在跟着他们学养鲟鱼。遇到不懂的,可以随时打电话请教。”在张顺江看来,成立联合体、抱团发展,自己更安心。

如今,雅安生产的鱼子酱已然形成规模,叫响品牌,还销往30多个国家和地区。

最初捧着自家鱼子酱、被外国客户拒之门外的场景,李军至今记忆犹新。一点点提升品质,一家家上门拜访,通过技术检测、客户参观和国际盲测,李军终于等到机会征服客户味蕾,敲开了欧洲市场的大门。目前,公司已在17个国家和地区注册了鱼子酱商标。

“我们正申报‘天府鱼子酱’区域公用品牌。接下来,要建设天府鱼子酱产业集群,构建从池塘到餐桌的全产业链。”雅安市农业农村局相关负责人说。

鹅肝、鱼子酱、南美对虾、伏特加……

解码中国新特产

南美对虾西北游

原产南美洲的白对虾,怎么“游”到了西北内陆的河西走廊?

甘肃省临泽县鸭暖镇,丰森新农业科技有限公司4号棚里,副总经理马贵滨正小心翼翼地站在养殖池间的步道上俯身检查,过几天,新一批对虾就能从育苗池转移到这里,直至长成出售。2022年,马贵滨等创业者经招商引资从上海入驻临泽,开启了当地养殖南美白对虾的探索。

为啥选南美白对虾?为何是临泽?

南美白对虾壳薄体肥、性温味甘,广受市场欢迎,近年来在我国东部沿海地区有广泛养殖,技术成熟。但白对虾捕捞出水后存活时间只有几分钟,即便有冷链和保鲜技术,存活时间也不超过5个小时。所以过去在西部地区,人们很难吃到新鲜的白对虾。

临泽地处河西走廊中部,通往甘青宁各地相对便

利,鸭暖镇地势较低,地下水资源丰富,而且这里有不少不适宜耕种的盐碱地,土地资源丰富。

有市场、有环境,2022年,在招商政策和各项奖补资金支持下,马贵滨等人开始建设陆基循环水智慧养殖基地一期工程。

海里的虾放内陆养,可不只是配好水那么简单。

从淡化育苗到养成,每茬白对虾的养殖周期在3到4个月。“这是生物池,不养虾,专为虾提供清洁的水。”马贵滨指指两人多高的“混凝土高池”,它通体贯穿大棚,里面有专门培养的菌类和生物填料,“24小时不间断循环净化,实现零排放的生态养殖。”

去年,公司还上新了数字化设备,进一步提升效率。“棚里加装的水质监测传感器、投喂机以及所有的循环净化设备,都预留了自动化接口,接入自主开发的智能监测与控制平台,就能实现自动监测和控制。”马贵滨介绍,数字化系统正逐步向所有棚推进,为之后进一步扩大养殖规模提供支持。

如今,马贵滨和同事们建设了8座养殖大棚,白对虾年产量、销量达12万斤,其他高价值水产品2万余斤,实现经济效益400万元。去年,当地又在周边地区建成渔旅综合体,凭借“养殖+旅游+生态”模式,吸引不少游客前来参观打卡,品尝最新鲜的白对虾。



临泽县丰森新农业科技有限公司饲养的白对虾

淮河“流”出伏特加

今天,当欧洲伏尔加河畔的人们,饮下一杯精心调制的鸡尾酒时,作为基酒的伏特加,很有可能来自万里之外的中国淮河之畔。

位于淮北平原中部的宿州,出产优质玉米、高粱、小麦,更有符离集烧鸡、砀山酥梨、萧县羊肉等为人熟知的土特产。突然间,外界惊讶地发现,宿州还“隐藏”着广受全球欢迎

的伏特加。

生产这款“洋里洋气”的土特产,源于一次无心插柳。

刘思付是安徽安特食品股份有限公司老员工,他回忆,安特食品前身是成立于1985年的安徽特酒总厂,为了生产高质量酒精产品,从法国引进了全套酒精生产技术装备,还邀请了国外专家前来指导。

一次,刘思付和同事

们惊讶地发现,在现场调试的外国专家把食用酒精拿回了驻地,竟然加水勾调后就直接饮用了,这让喝惯了纯酿白酒的中方人员大为不解。

“我们就问他,为什么不喝中国的白酒呢?法国专家说,白酒太辣了,喝不习惯。”刘思付和同事查阅资料,才发现原来制造伏特加的第一步就是生产高纯度食用酒精。

不久后,中国本土产的安特牌伏特加酒问世了。

中国白酒追求醇香绵长,伏特加讲究清淡爽口,唯有互相包容,两种不同性格的酒才能各得其所。

“土洋结合”,淮河流域流淌出高品质的伏特加。目前,宿州伏特加已经出口到美国、加拿大、南美、东南亚。安特营销总监张启胜说,未来计划与全球的酒企携手,推出融合中外制酒技术和理念的新品。



加拿大超市货架上的中国产国粹脸谱系列伏特加(受访者供图)