



黑龙江蔓越莓 四川鱼子酱 安徽鹅肝……

# “南北回礼”带火各地特色农产品

近日，为答谢东北“老铁”对“小砂糖橘”的暖心守护，广西壮族自治区予以水果“回礼”引关注。1月6日，为“回报”广西，黑龙江省抚远市准备了10万盒优质蔓越莓发往广西壮族自治区南宁市。一场“南北回礼”拉开帷幕。

为感谢“老铁”对云南“小菌主”的照顾，云南也连夜生产1万盒非物质文化遗产鲜花饼和1万份去过联合国生物多样性大会的松茸饼干送往“尔滨”。

不仅如此，四川也加入了这波礼尚往来。为感谢“尔滨”对四川“小熊猫”的宠爱，四川拿出了雅安天全的鱼子酱，不少人直呼“第一次听说”。

中国社科院农发所研究员胡冰川表示，现在很多农产品因为引进时间不长，市场销售也不在本地，因此就出现了墙里开花墙外香的局面。各地被要求开展农业大摸底，看似是网友的调侃，实则是给了各地特色农产品一次绝佳的宣推机会，其背后存在充足的内需动力，蕴藏着广阔的消费市场。做好“土特产”这篇大文章，需要从产品本身、交通物流等多角度，着手做好供销、售后服务，让好产品“飞入更多百姓家”。

## 四川雅安天全县 出产全球12%鱼子酱

鱼子酱与鹅肝、松露并称为世界三大顶级美味，让人没想到的是，中国早已成为鱼子酱的重要产地。1月9日，四川文旅、雅安文旅、天全文旅联合推出《雅安天全县鱼子酱基地探访》特别直播，抖音账号“四川发布”等直播间内涌进了数万网友，不少网友留言调侃，“原来鱼子酱竟然是四川产的”“你晓得我们好苦啊……”

据四川新闻网去年12月报道，雅安是世界上第一只野生大熊猫的发现地，在这里还有被称为“水中大熊猫”的活化石——鲟鱼。鲟鱼身上最珍贵的莫过于鲟鱼鱼卵，鱼子酱也与鹅肝、松露并称为世界三大顶级美味，而全球有12%鱼子酱产自雅安天全县。

另据封面新闻报道，雅安天全县利用纯净的高山冰雪融水养殖鲟鱼，2022年生产了50吨鱼子酱，主要出口对象是西欧和北美等地区。生产鱼子酱的工序非常复杂，需要经过取卵、搓卵、清洗、沥水、拌盐、装罐等17道加工工序，工人要在15分钟内完成。如今全球市场上，中国产的鱼子酱比例超过50%。

9日下午，记者在淘宝APP上搜索发现，雅安出产的“丝X塔鱼子酱”，10克售价为118元，已售超过100份，最近24小时内共有51人购买。客服人员表示：“我们的产地是四川雅安天全县水产现代农业园区，我们是国内鲟鱼全产业链企业，都是我们精心培育的鲟鱼，到一定的时候取出新鲜的鱼子的。”有网友评论表示：“味道很棒，搭配水煮蛋、三文鱼都很好吃。”

## 黑龙江抚远

### 蔓越莓 占亚洲种植面积44%

众所周知，蔓越莓一般喜欢凉爽的环境，对于土壤的要求也与其它水果差异较大，喜酸性土壤。以前蔓越莓常见的产地主要在美国北部、南美智利、欧洲东北部。过去，受困于高昂的进口价格和运输成本，中国家庭餐桌上常见的蔓越莓都是以蔓越莓干、冷冻蔓越莓的方式出现，很少有人见过新鲜的蔓越莓是什么样子的。

2010年，中国将蔓越莓从北美地区引入东北抚远进行研究，并于2015年开始在黑龙江抚远市进行蔓越莓大规模种植。通过多年的发展，抚远的蔓越莓种植面积达到4200亩，不仅是中国最大的蔓越莓种植基地，还占整个亚洲种植面积的44%。

东北的蔓越莓还曾“蔓”步太空，是飞过天的水果。2022年12月4日，随着神舟十四号载人飞船返回舱成功着陆，和三位航天员一起“回家”的，还有5万粒蔓越莓种子。经过中国农科人的不断改良创新，现在中国人的餐桌上已经端上了拥有自主知识产权的“太空超级莓”，打破了国外长达三百多年的技术垄断。

新鲜的蔓越莓洗干净后可以直接食用，但口味偏酸，也可将果实切开，泡入纯净水中适量蜂蜜或冰糖，做成“蔓越莓鲜果饮”。别看蔓越莓小小一颗，但其本身的营养成分却十分丰富，具有低热量、高纤维、多维生素和矿物质等特点，主要生物活性物质有原花青素、黄酮醇类、酚酸及花青苷等，长期食用可预防坏血病、促进生长发育、增强体力、减轻疲劳。

## 安徽六安市

### 年产法式鹅肝2400吨

除了鱼子酱，肥美的法式鹅肝不少也是国内出品。朗德鹅原产于法国西南部朗德省，是世界上著名的鹅肝专用品种。安徽省六安市霍邱县的水土和气候十分适宜朗德鹅生长，早在20世纪80年代，当地便引进了这一品种。

据《皖西日报》2022年3月报道，近年来，六安市朗德鹅产业不断发展。鹅肥肝生产企业主要集中在霍邱县花园镇、长集镇、孟集镇三地，成为全国最大的朗德鹅生产基地。2021年，霍邱县已形成年养殖加工朗德鹅300多万只，加工鹅肥肝2400吨，鹅副产品15000吨左右的生产能力，产业产值15亿元以上。

公开资料显示，鹅肥肝是禽产品中的深加工产品原料，具有极高的附加值，目前鲜肝每千克平均价格180元-220元，平均肝重在800克左右。制作的鹅肝酱，每罐80克，价格约110元，升值空间大，需求旺盛。

9日下午，记者通过淘宝APP搜索发现，在一家安徽六安店铺内，“A级法式鹅肝1000g整只”的售价为235元，500克的售价为138元。该商品销量不错，目前已售超过3000份。不少顾客留言表示，“非常好吃，和外面店里的味道差不多。”

## 甘肃白银张掖

### 南美对虾游进河西走廊

除了苹果，甘肃竟然还出产南美对虾？没错，据《科技日报》去年9月报道，原产于南美洲太平洋沿岸海域的南美对虾，如今已游进了河西走廊。

2023年8月，位于甘肃的白银和张掖分别迎来了罗氏沼虾和南美白对虾的丰收。以张掖某养殖合作社为例，采取“海鲜陆养”模式，南美白对虾每年可产出6茬，每茬产量可达2万斤。“这里的水富含钙元素，养出来的虾透明度高，吃起来甜丝丝的。最近收获的一茬虾，足有8000斤，已经全卖完了。”甘肃省张掖市丰森农渔养殖合作社负责人李志刚介绍。该养殖合作社所养殖的虾主要销往张掖、嘉峪关、酒泉等地，辐射200公里范围内的市场，一只虾最快在出货约3小时后就能够在餐桌上消费者的餐桌。

他还介绍，“养殖场一期建设项目完工后，南美白对虾的年产量是3万至4万斤，待二期建设项目完成后，南美白对虾的年产量有望达到30万斤。此外，我们还要引进一个新品种——黑虎虾。”

对此，有网友表示疑惑：用盐碱水养出来的“海鲜”能放心吃吗？中国水产科学研究院黄海水产研究所研究员李健表示：“在盐碱地开展海水鱼类养殖，早已有之。”例如，我国宁夏从上世纪50年代中期开始发展渔业生产，近几年开始在盐碱地上挖池塘养鱼，发展稻渔综合种养，设施渔业等，目前已利用盐碱地开展池塘大宗淡水鱼精准养殖15.9万亩，累计发展稻渔综合种养100万亩。

## 上海市

### 崇明永乐村 中国藏红花之乡

“藏红花不是西藏的吗？怎么成了上海产的？”“花了大价钱买的藏红花，泡一壶才舍得放几根的宝贝，竟然是上海崇明种的？”近日，随着各地“农业大摸底”的进行，不少上海网友才发现自己平时泡水喝的藏红花，竟然是“本地货”。

据中新网去年7月报道，上海市崇明区永乐村位于崇明庙镇最北端。如今，当地凭借发展藏红花种植产业，村民逐步走上致富路。庙镇的西红花种植户已超过1000家，其中500多户种植户集中在永乐村，全村西红花种植面积超700亩，年产值2000余万元。

资料显示，藏红花原产地中东伊朗（波斯），是在汉晋之际从印度、尼泊尔随着佛教的东渐传入西藏，再由西藏传入中原，所以被叫做藏红花。藏红花最有价值的地方就是它的三根雌蕊，有效成分含量最高的尽在花蕊的上部三分之一处，平均百朵鲜花才能收集一克干花丝。值得一提的是，目前永乐村的藏红花市价是35-40元一克，这比伊朗进口的藏红花还要贵。

1月9日下午，记者在淘宝上查询发现，某店铺出售的上海产藏红花，2克售价为85元，近日已售出1000多份。不少网友表示商品品质不错，“颜色漂亮，第一泡1小时左右”“基本上都是很完整的花蕊，赞”。

## 重庆

### 有商户养殖淡水澳龙10多年

澳洲淡水龙虾是一种大型淡水螯虾，具有生长快、肉质鲜美、营养丰富等特点。记者发现，在某短视频平台上，“重庆澳龙”也成为网友们的热门搜索，有网友留言表示，“重庆有澳龙？本地人感到很陌生。”还有外地网友调侃，“重庆的朋友一定天天用火锅涮澳龙吧”。

1月9日下午，记者联系到重庆荣昌某澳洲淡水龙虾养殖基地。据负责人介绍，他们从事这个行业已经10多年了，网友调侃的澳龙，实际上指的是澳洲淡水龙虾。“以前养泥鳅，央视七套都来采访过我们，现在做这个澳洲淡水龙虾10多年了。”

据介绍，相比餐桌上常见的小龙虾，澳洲淡水龙虾的个头更大，口感更好。“它是淡水里面个头最大的虾，出肉率要比小龙虾多很多，有30%多，小龙虾只有10%多点。另外，澳洲淡水龙虾的口感也更有嚼劲，更加紧实。”

售价方面，每斤澳洲淡水龙虾的价格大概为六七十元，“养殖的话，每亩地大概能挣2万到3万块钱。”

(综合中新网、上游新闻、四川新闻网、科技日报、皖西日报)

