

“一条鱼”带动一座城

——恩施美食“宣恩烤活鱼”产业发展小记

■ 黄杰

在湖北省宣恩县,一条烤活鱼不仅是一道美食,更是一座城市的文化符号和经济引擎。从北宋的传说到如今的3亿元产业,宣恩烤活鱼以其独特的魅力,吸引着八方来客,成为宣恩特色文旅产业的“金字招牌”。

历史渊源:一条鱼的千年传承

宣恩烤活鱼的历史可以追溯到北宋咸平年间。相传,夔州路转运使丁谓因在处理西南蛮夷事件中严格执行怀柔政策,深受土司民众热爱,大家尊称他为“丁相公”。他在施州南界清江县要害处建寨栅、置屯田期间,到今宣恩高罗地界考察,途经双龙湖看见几个孩子在烤鱼吃,饥肠辘辘之时向孩子们讨要了一条烤鱼,吃后连连夸赞,称之为“山间极品”。此后“烤活鱼”的名号便在贡水两岸流传开来,成为宣恩人引以为傲的美食。

经过千年的传承与创新,如今,宣恩烤活鱼不仅保留了传统的“先烤后煎”工艺,还衍生出泡椒、麻辣、香辣、椒香、豆豉等18种口味,满足了不同食客的需求。

产业发展:从美食到经济的跨越

宣恩县近年来围绕“水文章”,大力发展烤活鱼产业,将其打造成县域经济的支柱产业之一。

目前,宣恩县共有百余家餐饮企业以烤活鱼为特色菜,每年消费活鱼约116万条,年



销售额突破3亿元,有力推动住宿餐饮业发展。据统计,宣恩县住宿餐饮业增加值从2020年的2.47亿元增加到2024年的5.51亿元,4年时间实现了翻倍,酒店民宿犹如雨后春笋般迅速崛起。

为规范行业发展,宣恩县先后制定了《宣恩烤活鱼烹饪技术规范》《宣恩烤活鱼连锁店建设与管理》等地方标准,推动产业向品牌化、标准化方向发展。此外,宣恩还成立了烤活鱼协会,通过举办“烤活鱼嘉年华”“烤活鱼大赛”等活动,进一步提升品牌影响力。

文旅融合:点燃高质量发展新“夜”态

宣恩烤活鱼不仅是美食,更是文旅融合的典范。每到夜晚,宣恩县贡水河畔的烤活鱼一条街便热闹非凡,炭火烤鱼的香气弥漫在空气中,吸引着来自全国各地的游客。2020年以

来,宣恩县旅游接待人数和旅游综合收入均呈现爆发式增长。

今年“五一”期间,宣恩县城单日接待游客达22万人次。据几家“头部”烤鱼经营主体估算,烤活鱼商家日均营业收入超13万元/家。烤活鱼的火爆发展也带动当地就业人数快速增长。据统计,2020年宣恩县烤活鱼行业从业人数约120人,而2024年已经增长至1300人左右,4年增长10余倍。

为提升游客体验,宣恩县还推出了“宣恩夜宴”项目,将烤活鱼与音乐喷泉、水幕电影等现代元素相结合,打造出独具特色的夜间经济示范区。

今后,宣恩县将继续以烤活鱼为核心,推进产业建圈强链,释放消费潜力,增强县域经济内生动力。通过擦亮“宣恩烤活鱼”这一特色美食品牌,宣恩县正朝着山区高质量发展强县的目标稳步迈进。

一把“小药材”驱动大产业

——河南禹州中医药产业“破圈”重生

■ 梁皓普 董涛

河南禹州市作为中医药文化的重要发祥地之一,素有“医不见药王不妙,药不经禹州不香”之美誉,是我国中药行业中药材优质产地、全国四大药材集散地。近年来,禹州依靠道地中药材产区的优势和不断创新的中药炮制技艺,坚持把中医药产业作为重点发展的八大产业之一,基本形成了中药材种植、中药饮片加工、中成药生产、中药材仓储物流、检测和中医药文化旅游等为一体的全产业链发展格局。2024年,禹州医药健康产业总产值达152亿元,将“小药材”发展成了产业驱动的金“药”匙。

科技助力药材种植扩规提质

中药材种植是禹州中医药产业链的源头和基础。相关资料显示,河南统一普查的351个药材品种中,禹州占255种。各种典籍记载的道地药材36种,药典记载的带“禹”字头的道地药材有11种,禹南星、禹附子、禹全蝎等被载入《本草纲目》。目前,禹白芷、禹白附、禹南星等6种中药材被批准为国家地理标志产品。

为确保道地药材品质,禹州大力推广标准化种植技术。通过制定实施一系列中药材种植和生产标准,大力推动中药材GAP规范化种植,对药材种植基地的选择、种子的选育、田间管理、病虫害防治到采收加工等各个环节进行严格规范。目前,禹州木本药材种植面积达35万亩,草本药材面积达6.1万亩,种植药材品种有40余种,拥有种植企业29个、种植合作社197个、种植户376个、规模化种

植基地120个,年产中药材9万吨、年产值达7亿元。已建成千亩丹参防风、千亩连翘、千亩迷迭香等一批标准化示范基地,形成了“东南部草本药材成方、西北部木本药材成林”的生态种植格局。

与此同时,与河南省农科院、河南农业大学、河南中医药大学、许昌学院等院校科研院所开展技术合作,建成中药材产学研基地8个、种子种苗基地10个;与中垦中药公司签订战略合作框架协议,建设1万亩中药材GAP种植示范基地。通过科学技术的加持,禹州中药材种植货出地道、品质优良,助力农民在广袤的土地上创出越来越多的“金疙瘩”。

产研加持产业发展质强效优

禹州精湛的中药炮制加工技艺独树一帜,以“遵古炮制、加工精良”著称于世,在“浸、泡、煨、煨、炒、炙、蒸、煮”等方面都有独到之处,“百刀槟榔”“蝉翼半夏”“刨花犀角”“云片鹿茸”等经典技艺是禹州中药材炮制技艺的真实写照。在传承传统技艺的基础上,禹州积极推动炮制加工的现代化转型,通过培育高新企业、应用新技术、制定新标准,不断提升炮制加工的水平 and 效率。

为适应现代医药工业的发展需求,禹州积极培育中医药龙头企业和优势重要品种,现拥有医药企业106家、产品1000种以上,年产值达35亿元。以13家中医药高新技术企企业为基础,禹州积极布局4个科研平台,为技术攻关筑牢基础。中医药企业品种优势突出,拥有全国独家品种5个、国家医保目录品种58个、国家基本药物目录品种29个。

在2024年全国中药饮片联盟集中采购中,全市11家企业成功中选,其中惠安堂药业有限公司包揽全部45个品种84个品规、中选饮片2033种,跻身全国前十,成为河南省唯一全品类中选企业。同时“禹州中药材加工炮制技艺”被列为省级非物质文化遗产名录,禹州市被授予“国家中医药(中药炮制技艺)传承基地”。

市场扩容带动资源整合共进

禹州药市是全国四大中药材集散地之一,近年来,禹州加强“禹州中医药交易会”品牌建设,大力开发禹州中药材专业市场,积极发展线上交易平台,构建现代化的销售和物流体系,实现中药材产品轻松“买全国、卖全国”。

作为河南省唯一的国家级中药材专业市场,禹州市中药材专业市场现有经营实体275家,经营中药材品种2000种以上,年交易额达50亿元,从业人员超2万人。2024年成功举办中国中药协会标准驱动中药新质生产力发展大会暨第十四届禹州中医药交易会,同步举办药都禹州岐黄中医药文化夜市活动,吸引客流量达50余万人次,有效激活“药经济”与“夜经济”,实现经济效益与社会效益双提升。

全市还以“市场化运作、专业化办会、品牌化赋能”为导向,积极筹备第十五届禹州中医药交易会,引入华夏药材作为市场主体承办,激活经济价值;建立完善的现代物流体系,整合31家医药流通企业资源,推动资源高效利用,实现年销售额60亿元;积极发展线上交易平台,河南华夏药材有限公司开发“药采够”线上交易平台,拓宽销售渠道,降低交易成本,提升市场效率。

北纬39°的甜蜜馈赠

——“大连大樱桃”的现代农业升级之路

■ 刘东

北纬39°,渤海之滨,一颗樱桃撬动百亿产业。从地理禀赋的天然馈赠,到技术标准的全国引领;从田间地头的品质坚守,到全球市场的品牌突围,近年来,辽宁省大连市大樱桃以“黄金产区”为起点,以科技创新为杠杆,撬动了一条覆盖全产业链、辐射多领域的现代农业升级之路。

技术创新:全链条质量管控的大连模式

大连地处辽东半岛南端,三面环海的独特地理环境造就了其暖温带湿润季风气候,年均气温10.5℃、年日照时数超2800小时的天然条件,使这里成为全球公认的樱桃黄金种植带。据统计,大连樱桃种植面积达36.2万亩,年产量为26.8万吨,以全国10%的种植面积贡献20%的产量,稳居市域产量榜首。大连大樱桃先后获得国家地理标志保护产品、中国优质大樱桃示范区等称号,产品出口直供新加坡、迪拜、香港等地高端市场,成为“中国味道”走向世界的典型代表。

大连市现代农业生产发展服务中心联合中国农科院果树研究所构建“三位一体”技术体系,积极塑造中国樱桃产业标准。制定《地理标志志农产品大连大樱桃》地方标准,将果实糖度、果径、硬度等12项指标量化分级。金普新区推广的纺锤形树形改造技术,使单株产量提升40%,果品商品率达92%。

此外,大连大力促进绿色植保体系建设,创新应用“农药残留精准管控+生态调控”技术,通过释放赤眼蜂、安装性诱捕器等生物防治手段,使化学农药使用量较2018年下降63%。据辽宁省农检站数据显示,大连樱桃农残合格率连续3年保持在99.6%以上。与此同时,依托区块链技术建立的“一果一码”追溯系统,覆盖全市87%的种植基地。消费者扫描二维码即可查看果园温湿度记录、施肥用药信息及检测报告,该模式被农业农村部列为全国农产品质量安全典型案例。

品牌建设:从农产品到奢侈品的价值跃迁

在品牌运营方面,大连开创“政府+协会+国

企+基地”的协同发展机制。绿海农业“艺树家”品牌通过制定《设施甜樱桃采收分级技术规程》,将樱桃按糖度、果径分为5个等级,其顶级产品“黑珍珠”系列售价可达600元/公斤,仍供不应求。该品牌占据国内高端樱桃市场45%份额,成为BHG、OLE等精品商超的标配商品。

全市积极革新物流体系,顺丰速运构建的“航空+高铁+冷链”立体网络,实现了北上广深等28个城市“当日达”。2025年樱桃季,大连机场日均保障9架樱桃专机起降,单日最高运量突破700吨,物流损耗率从15%降至3.8%。全市全力打造文化IP,连续举办18届的大连国际樱桃节,累计吸引游客超2000万人次。2025年新增的“樱桃元宇宙”体验项目,通过VR技术让消费者虚拟游览智慧果园,带动电商直播销售额同比增长40%。

产业升级:技术推广带来的效益提升显著

大连市积极推广科技新技术,推动产业升级。2022—2024年,全链条技术覆盖27.4万亩种植区,创造经济效益6.65亿元,带动2万农户年均增收1.1万元。在瓦房店市老虎屯镇,采用水肥一体化技术的果园,每亩节水40%、节肥35%,产量提升22%。据统计,大连设施樱桃规模突破8.8万亩,通过智能温控大棚实现1—7月持续供应,形成“早春温室樱桃+晚春冷棚樱桃+夏季露地樱桃”的全周期生产格局。

此外,大连大学樱桃研究院、大连农科院樱桃创新团队等科研机构,吸引30余名海内外专家扎根产区,衍生出樱桃酒、樱桃面膜等20余种深加工产品。积极推动三产融合发展,金普新区打造的“樱桃小镇”项目,集成采摘体验、研学教育、康养度假等功能,年接待游客超50万人次。大力拓展国际合作,绿海农业在智利建立的3000亩海外基地,实现南北半球反季节供应,使“大连标准”输出至南美洲。

从北纬39°的果园到全球消费者的餐桌,大连大樱桃用科技重新定义了现代农业的价值边界。这个年产值突破百亿元的产业集群,正以标准输出、技术赋能、品牌引领的姿态,书写着当地农业高质量发展的新标杆。

“老技艺”焕发“新生机”

——福州以创新助力传统闽菜“香飘四海”

■ 黄梦融

以福州菜为代表的闽菜为中国“八大菜系”之一,有2200多年历史,汤路广泛,擅用糖醋,红糟馨香,在烹饪派系中独树一帜。如今,闽菜“老技艺”正焕发出“新生机”,逐步成为地方优势特色富民产业,更好满足人民群众对美好生活的需要。

文化传承“护起来”,强闽菜自信“底气”

福州在传承上强化“技”的保护,首创颁布全国菜系地方立法《福州市闽菜技艺文化保护规定》。拥有市级及以上闽菜技艺非遗项目46项、非遗代表性传承人33名。“聚春园佛跳墙制作技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录。2023年开馆的闽菜文化博物馆,是国内首家以闽菜为主题的专业博物馆,馆藏珍贵历史实物及文献史料1000多件。鱼丸博物馆展示福州鱼丸的“前世今生”及近30年“海上福州”建设成果,是独具特色的沉浸式体验馆。

同时,福州还提升“数”的建设,出版《爱上福州的101个理由》《寻脉—福州非物质文化遗产》等书籍,收录闽菜文化和品尝线路。拍摄非遗影像,记录展示聚春园佛跳墙、同利肉燕等闽菜文化内容。在菜品传承上突出“乡”的特色,研发并推广“一县一桌菜”,各地乡宴特色鲜明,如马尾区结合船政文化打造“船政宴”;长乐区结合踩街等民俗活动,近年来承接超4万场次乡宴活动。

品质升级“动起来”,增闽菜链条“生气”

福州物产丰盛,汇聚山珍海味,拥有特色食材。如连江县被称为“中国鲍鱼之乡”,产量约占全国1/3;闽侯县橄榄种植产量占全国1/5以上。为此,福州扶持龙头餐饮企业整合种植养殖、食品加工、仓储、物流、销售等资源,打造从田间地头到百姓餐桌的全链路闽菜产业链,并制定发布《福建省食品安全地方标准佛跳墙》《闽菜(福州菜)标准体系框架》,以标准化手段助力闽菜保护传承,带动产业协调发展。

为增强闽菜企业竞争力,福州将产品开发融入健康理念,积极研发创新菜品,满足多元

化、健康化消费需求。如某食品企业与福建农业大学合作研发低脂健康佛跳墙系列产品,针对年轻消费群体推出流心芝士鱼丸、老干妈风味鱼丸等创意单品,与福州大学开展鱼糜制品减盐降糖增味技术研发。同时,积极促进规模化生产,打造国际化食品园区“两国双园·食创城”;壮大预制菜产业集群,如马尾区依托亚洲最大的水产品现货交易中心、完备的港口码头和冷链物流等基础设施,打造“中国水产品预制菜之都”。

与此同时,积极利用数字化经营提升消费便利性。如某企业的闽菜经典预制菜“智慧码”亮相第六届数字中国建设峰会。福州市某食品企业经营的抖音号拥有粉丝15.4万,各类线上平台年销售额约2000万元,年均增长超10%。

舌尖传播“亮出来”,涨闽菜消费“人气”

在闽菜的宣传推广上,全市与中央广播电视台总台联合拍摄福州“美食+文化旅游”大型人文纪录片《烟火福州》。通过“守艺福州”抖音号以及“遇见福州”官方微博、微信等平台积极推介闽菜。上线“福州美食地图”小程序,指尖轻点就能开启福州美食之旅。

此外,还先后赴北京、上海、淮安、澳门、成都等地开展闽菜宣传活动,走进联合国教科文组织巴黎总部。在上海、美国纽约、费城等地开设福州鱼丸博物馆。同时延伸海外销售渠道,如某食品企业产品商标在美国、英国等18个国家成功注册;某水产企业的海参、佛跳墙等产品,远销20多个国家和地区。

在品牌建设上,全市鼓励创建了一批“闽菜推荐示范餐厅”“福州鱼丸(闽味小吃)体验示范店”“闽菜佛跳墙体验示范店”。“米其林指南”“黑珍珠指南”“金梧桐中国餐厅指南”三大高端餐饮评价体系在福州开城,提升闽菜品牌知名度。

如今,古老的闽菜正焕发出新的生命力,吸引更多年轻人的关注与喜爱。未来,福州将进一步通过数字化改造提升闽菜影响力,培育发展新兴业态,全面提升闽菜的科技含量和文化价值。可以预见,在新质生产力的赋能下,闽菜必将在新时代焕发出更加绚丽的光彩。

眉山无花果产业助农增收

近日,四川省眉山市天府新区北斗镇的无花果迎来收获季,村民们抢抓晴好天气,实时采收,供应市场。近年来,当地因地制宜引导村民标准化种植无花果特色产业,带动村民增收。图为村民正在分选新鲜无花果。



中新社供图