

黑龙江兴凯湖大白鱼 2021年实现产值5300万元——

特色水产“游”上餐桌

本报记者 马维维

地道风物

“只要吃鱼，第一时间就想到咱们当地的大白鱼。它既是餐桌上的一道佳肴，也是亲朋好友间礼尚往来的独特礼品。”黑龙江省鸡西市市民王路璐告诉记者。

兴凯湖是中俄边界最大的淡水界湖，水域面积4380平方公里，其中1240平方公里在黑龙江省鸡西市密山境内。当地的人们喜欢吃家乡特产大白鱼；到兴凯湖来旅游的人们，除了欣赏优美如画的自然风景，也一定会尝尝兴凯湖大白鱼。

大白鱼是兴凯湖鼎鼎有名的特产。兴凯湖水水质清新、无污染、饵料资源丰富，使得这里出产的大白鱼体色银白、肉质细嫩、营养丰富、味道鲜美，颇受消费者青睐。

生态养殖

6月6日，在黑龙江省鸡西市密山市白鱼湾镇湖沿村兴凯湖畔，黑龙江省农业农村厅向兴凯湖内投放了160万尾鱼苗，其中有20万尾兴凯湖大白鱼苗。这是当地第17年投放大白鱼苗。

“兴凯湖大白鱼以大中型水面生态养殖为主，主要分布在鸡西市下辖的密山、虎林、鸡东的几个水库。”鸡西市农业农村局渔业渔政办工作人员孙益隆告诉记者，鸡西市从1997年开始探索人工养殖兴凯湖大白鱼，到2021年末，养殖面积达到18万亩，产量265吨，按照每斤销售价格100元计算，可实现年产值5300万元，是名副其实的经济型鱼种。

今年投放的鱼苗，来自兴凯湖畔的黑龙江农垦震达兴凯湖大白鱼研究所。这家公司成立于2003年，是鸡西市集大白鱼研究、推广、养殖和销售为一体的民营科技型龙头企业，拥有科研养殖水面2900亩，年产大白鱼160吨。

走进公司的繁育基地，道路的一侧摆放着20余个特制的孵化器，在孵化期，成千上万条小鱼苗从这里开始培育；向前走，十几个池塘连成一片，从1厘米长的鱼苗到3斤重的成鱼，按照不同生长阶段在这里喂养；而在车间里，则有十几个水池，方池育幼鱼，圆池为大白鱼的催产环道……

在一个水塘前，公司负责人张晓光打开了自动喂食机，饵料被投喂到水中，随着大白鱼的进食，水面上泛起阵阵涟漪。张晓光告诉记者：“现在我们完成了兴凯湖大白鱼从野生到全人工养殖的全部技术，无论是在池塘、大水面、网箱、围网、围栏，还是工厂化养殖都没问题。”

大白鱼的生态养殖并不容易实现。张晓光告诉记者，他们的团队攻克了一系列技术难题。“这个繁育基地平均每年向兴凯湖投放20万尾8厘米以上的鱼苗，已经连续投放7年，最早投放的鱼苗，现在已经长到7斤至10斤。”张晓光说，“我们计划在黑龙江建7个养殖示范场，现在已经建了3个，还和吉林、辽宁建立了合作关系。目前在我们的池塘里有大白鱼第一代原种亲鱼1万组，池塘深3.5米，它们在这里就如同居住在兴凯湖，环境相似，并能够安然越冬。”

曾经，就是居住在黑龙江兴凯湖畔的人也很难吃到大白鱼。现在，大白鱼“游”上了餐桌，成为人人都可享用的大众美食。在兴凯湖畔，路两旁全是各种鱼馆、民宿，禁渔期过后，这里即将迎来新一波的食客潮。当地人也从原来主要依靠捕鱼为生，变为现在发展休闲渔业，吃上了渔业饭。



每年暑期都会有很多人到黑龙江兴凯湖旅游，因为兴凯湖风光。

本报记者 马维维摄

消费拉动

“孩子就要放假了，我们打算带他回趟黑龙江老家，再带他到兴凯湖去玩玩。一来避暑，二来看看兴凯湖的美景，顺便尝尝兴凯湖大白鱼。”北京市丰台区居民张颖告诉记者。

守着丰富的旅游资源和大白鱼美味，湖沿村这几年发展得正起劲儿。进入湖沿村，道路两旁的各种鱼馆、农家连成一片，现在已经变成了旅游一条街。

湖沿村是白鱼湾镇东南部的一个小渔村，过去主要以粮食种植和渔业捕捞为主。近些年，湖沿村紧紧依托兴凯湖的生态旅游和美食优势，大力发展农家游、风光游、田园游等品牌。在旅游街上，一个个写着“巧嫂农家游”红色招牌的鱼馆十分醒目。这是湖沿村重点打造的农家乐品牌之一。

随着即将到来的旅游和吃鱼旺季，各家鱼馆都陆续开始了准备工作。“这段时间因为禁渔，所以我们这儿没有客人，也没有正式营业。每年一到旅游旺季，我们这儿的鱼馆就几乎天天爆满，有时还要提前几天才能订到位置。”鱼馆的经营者们告诉记者，暑期来兴凯湖避暑旅游的人很多，“一年的收入能有20多万元，今年估计也差不了。”

不过，即使是在湖沿村，兴凯湖大白鱼也不是随时都能吃到的。

几十年前，由于大白鱼数量锐减，导致兴凯湖大白鱼在市场上“一尾难求”，鲜活的兴凯湖大白鱼难得一见，价格更是贵得离谱。为促进渔业可持续发展，我国从1952年开始，规定

每年6月6日至7月20日为兴凯湖的禁渔期，时长45天。

禁渔期间，由鸡西市委边防办牵头组织各涉边单位加强渔政执法，维护渔业生产秩序。一方面将网目尺寸和幼鱼比例作为执法重点，促进渔具规范化管理；另一方面在兴凯湖97公里长的湖岸上安装了高清卫星监控系统，对渔船作业水域进行监控。

在禁渔期内，渔民要签订承诺书，实行船上岸、人回家、网入库、船机分离等行之有效的措施。“我们在兴凯湖一线24小时驻点执勤，采取车巡、步巡、重点部位蹲守等方式，禁止任何单位和个人的捕捞活动。”黑龙江边检总站鸡西边境管理支队白鱼湾边境派出所政治教导员郑成金告诉记者，禁渔期的设置对修复和增殖公共水域渔业资源、维护生物多样性发挥了重要作用，也为兴凯湖大白鱼产业的高质量可持续发展起到重要作用。

产业兴旺

在兴凯湖周边，当地人的大白鱼烹制方式一般是直接用湖水清炖，加入盐、胡椒粉调味即可，炖出来的汤汁色白如乳，鲜浓无比。

随着来兴凯湖的游客越来越多，消费者的口味要求增多，大白鱼的烹制方式也多了许多花样，香煎、冷熏、红烧、软炸、鱼头煲、鱼肉滑……“在湖边吃清炖大白鱼才好吃，鲜！平时在家里，我最喜欢的是煲汤，孩子更喜欢吃软炸大白鱼。”在哈尔滨一家“大白鱼专营”餐厅，慕名而来的食客络绎不绝，哈尔滨市民张力告诉记者。

尽管通过人工繁育兴凯湖大白鱼可以提供比过去更多的产量，但大白鱼在市场上依然供不应求，价格也不低。“公司售价每斤超过100元，到了星级饭店肯定会更贵。目前在哈尔滨，所有的三星级饭店活的大白鱼都是我们公司供应的。”张晓光说，除此之外，公司还开发了香煎大白鱼、香酥鱼等多种真空包装的零食类产品，“一方面丰富产品种类，能够开拓更广阔的市场；另一方面也为不能到兴凯湖品尝大白鱼的消费者提供一种选择。”

为加快渔业转型升级，促进大白鱼产业高质量发展，黑龙江省农业农村厅组织编制了《黑龙江省“十四五”渔业发展规划》，其中明确提出深度开发利用国家级水产种质资源保护区的种质资源，加快提升包括兴凯湖大白鱼在内的鱼类种质资源开发利用水平。鸡西市也印发了《兴凯湖大白鱼养殖发展规划（2021—2025年）》，提出到2025年，全市特色渔业发展取得明显进展，兴凯湖大白鱼等优质水产品比重和品牌市场认可度进一步提升，渔业资源养护成效显现。

据了解，鸡西市将构建现代产业体系，将水产品加工业作为发展渔业的优先产业，着力扶持发展水产品预制菜肴、即食产品、方便休闲食品等精深加工。鸡西市农业农村局负责人表示：“我们还要加快提升从池塘到餐桌的水产品全产业链体系效率，加强产销对接和品牌建设，推进产地市场与超市、社区、学校、餐饮企业等消费端对接，将兴凯湖大白鱼打造成鸡西市乃至黑龙江渔业的一张名片。”

市场瞭望

几十年的时间，兴凯湖大白鱼捕中有护、由少到多，既有当地政策扶持的因素，更离不开当地老百姓认识的提高；做好大白鱼产业，高质量、可持续发展是关键。

虽然兴凯湖大白鱼已是当地家喻户晓的特产，在全国市场也有了一定的知名度，但必须承认的是，大白鱼产业不大不强的问题依然存在：养殖基础设施建设与设备配备水平不高，渔业专业合作社数量偏少，带动力强的龙头企业不多，渔政执法和保护等关键环节任务艰巨，产业整体质量效益和竞争力受到制约等。要做好大白鱼产业，确实需要不断下大力气。

夯实生产基础，保障大白鱼供给。做大做强大白鱼产业，产量的稳定是基础。在大白鱼养殖上，既要稳定现有养殖面积，也要科学拓展养殖新空间；既要加快发展生态养殖模式，也要探索总结出适合大白鱼越冬的养殖方式；既要加强繁育的基础设施建设，也要提高产卵率、资源利用率和劳动生产率。

创新驱动发展，提升质量效益。目前，兴凯湖大白鱼产业的科技含量仍有待提高，相关部门可以整合渔业优势科技资源，引导和鼓励龙头企业、高等院校、科研院所及技术推广机构联合组建创新研发平台，形成创新合力。也可加强渔业产业园区和水产技术推广队伍建设，发展智慧渔业，加快现代信息技术在大白鱼的生产、管理、经营、加工等环节的转化应用。

探索经营方式，提高组织化程度。大力培育专业大户、家庭渔场、渔民合作社、龙头企业、协会等新型渔业经营主体，并推动他们在渔业产业链各方面加强合作，建立分工合理、上下游畅通、利益紧密联结的渔业产业链、供应链。不妨探索推进诸如“龙头企业+基地+渔户”“协会+合作社+渔户”等发展模式，实现抱团发展。

构建现代产业体系，提升全产业链发展水平。一方面，要以市场需求为导向，积极发展大白鱼精深加工，形成稳定的生产链、供应链；另一方面，加强产销对接和品牌建设，线上线下同步拓展市场，加大宣传营销力度，提升大白鱼的品牌溢价能力。另外，注意发挥兴凯湖自然景观资源优势，将生态旅游与大白鱼产业发展紧密结合，提高大白鱼产业发展质量，为消费者提供更丰富更高品位的消费产品。



因为在兴凯湖中捕捞起的人工养殖大白鱼。

(资料图片)

消费者越来越追求健康、绿色——

青龙杂粮主食走俏市场

本报记者 宋美倩

冷柜，70多岁的市民杨佳敏仔细查看着包装上的配料表，最终选择了“在旗”品牌无添加剂的杂粮豆包和栗子红枣窝头。“常食五谷杂粮，得来身体健康。我们这个年纪的人最注重食品健康、绿色。”杨佳敏告诉记者。

“‘在旗’牌杂粮产品在我们超市卖得特别好，一个月能卖出1000多袋。”家惠超市的销售员刘真美告诉记者，在各类产品中，顾客最喜欢购买无糖的大包装产品，健康且实惠，而大黄米汤圆、粽子、黏豆包等产品则在相应节日供不应求。

如此受当地人青睐的杂粮主食出自秦皇岛市青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司。该公司董事长张胜利告诉记者，企业经过近10年的发展，如今已研发出了栗子窝头、杂粮豆包、发糕等数十种产品，日生产100吨杂粮主食。企业能够做大做强，成功秘诀在于真材实料加现代工艺装备两个方面。所有杂粮产品，全部采用有着全国百佳深呼吸小城之名的青龙本地地产无公害杂粮作为原料。这里海拔高、昼夜温差大，种出的杂粮品质更优越。目前，企业销售收入以年均30%以上的速度增长，今年预计可望过亿元。产品畅销国内外数十个地区，并入选北京2022年冬奥村（冬残奥村）传统美食。

在青龙县，依靠天然食材优势快速占领市场的企业远非双合盛一家。其中，河北嘉荣食品公司就是看中青龙的杂粮品质而从外地迁入该县肖营子镇的企业。据该公司负责人王连柱介绍，项目总投资5000万元，主要加工甜玉米罐头、玉米羹、红腰豆等产品。2018年建厂，次年投入生产，仅两年时间就建成了3万多亩原料基地，引入了5个甜玉米优良品种，并形成了年加工3200吨玉米、100吨红腰豆的生产能力。目前，该企业产品不仅进入了京东7鲜、牛街清真、华联高端等多个国内大中城市的超市，而且还远销国外，年销售收入达到1800万元。

“幼小离家还乡少，儿时记忆心间绕，黄米细面裹豆沙，就好那口黏豆包。”北京市民李岩表示，他非常喜欢青龙的杂粮主食，隔一周就得去超市购买一次，每次把冻得硬硬的黏豆包、黄馍馍等杂粮隔水蒸上几分钟，那热气腾腾的美食就出锅了，很有儿时追求美食的感觉。48岁的李岩注重减脂减重，她说，即使杂粮价格更高些，她也愿意吃出健康、吃出苗条。

随着人们对杂粮食品消费的逐年增加，各地客商也慕名来到青龙洽谈合作事宜。“原材料都是本地的吗？不添加泡打粉是怎么做到松软可口的？”6月14日，专程从香港赶来考察的客商

黄锡明饶有兴致地询问着双合盛公司的原料产地、制作工艺以及获得了哪些国际认证等信息，以谋求合作，参与国际市场开发。当了解到双合盛、嘉荣等公司生产的农产品从原料到加工都始终坚持“真材实料+绿色加工”的生产理念，并通过了ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系以及美国FDA等多个国内国际体系认证时，黄锡明非常感兴趣，表示将会与青龙的企业进一步研究合作模式，把优质的杂粮产品带入更广阔的国际市场。

“健康食品、绿色食品在国际上都属于高端产品，有巨大的发展潜力。”青龙县宣传部长刘颖表示：“发展优质杂粮品种，打造特色食品产业链条，是我们县乡村振兴的一项举措。”目前，该县正按照“规模化、集约化、融合化”发展思路，在选准一个好产业、打造一个好龙头、培育一个好市场、创新一个好机制、形成一个好链条等“5个好”上下功夫，发展农业产业化重点龙头企业58家，牵头创建农业产业化联合体9个，串起了上下游29家企业、54家合作社，带动了8.95万户农户参与经营。截至目前，全县共获得绿色食品认证9个，认证产量达6640吨，这就等于在农户与消费市场之间架起了一座稳固的桥梁，实现了生产者和消费者之间的互利双赢。

图为“在旗”牌紫薯面窝头生产线。

张辰摄(中经视觉)