

山河歲月 錦繡中華

——慶祝中華人民共和國成立75周年

泗水仙鱈 鱈行天下



仙桃黃鱈生態養殖基地。



9月21日至23日，中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季活動將在「中國黃鱈之都」仙桃市啓幕，讓湖北仙桃再次成為全國焦點。近30年來，被譽為「中國黃鱈之都」的仙桃市在確保糧食安全的前提下，走穩一條路，深耕一方塘，精養一條魚，全力打造富民增收第一產業，目前已形成一條集鱈苗繁育、黃鱈養殖、餐飲美食、精深加工、電子商務等於一體的全產業鏈。

張迪 王樂 潘登

中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季即將啟幕

9月21日至23日，中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季活動將在「中國黃鱈之都」仙桃市隆重啓幕，屆時一系列精彩的主題活動將輪番上演，進一步叫響「仙桃黃鱈」區域公用品牌，擦亮「中國黃鱈之都」金字招牌，將新時代仙桃「三農」發展的萬千氣象展示給五湖賓客。

據了解，本次中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季活動以慶祝中國農民豐收節為主線，以中央電視台



允泰坊流水線上，工人正在處理黃鱈。



仙桃鱈魚即食禮盒。

在仙桃設立中國農民豐收節晚會主會場為載體。在為期3天的活動中，將舉辦鱈食擂台賽、中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季開幕式、仙桃黃鱈供應鏈峰會、2024世界黃鱈產業大會、中國農民豐收節豐收歌會、仙桃市低空經濟產業大會、全民消費季活動等9項主題活動。

仙桃鱈魚粉、紅柳烤鱈片、各色鱈魚小吃……在9月21日舉行的鱈食擂台賽上，來自全國各地的參賽選手將同台競技，大顯身手，屆時不僅有各式各樣色香味俱全的黃鱈菜式，還有聞所未聞的黃鱈創新菜式將與市民遊客們一一「見面」，讓泗水仙鱈的滋味名揚四海。除此之外，鱈食擂台賽期間還將同步舉行名特優農產品展銷，讓仙桃好物走出沔陽，走向全國。

作為本次中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季中最令人期待的環節之一，中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季開幕式也將於9月21日正式啓幕。本次開幕式上不僅將會首播由《大國水產》欄目為仙桃黃鱈（含省內主產區）「量身打造」的紀錄片，還將發布「仙桃黃

鱈」區域公用品牌最新品牌宣傳口號、仙桃黃鱈LO-GO和卡通形象。此外，中央廣播電視總台新時代中部崛起觀察點也將在賓客的見證下正式揭牌。

值得一提的是，在21日舉行的仙桃黃鱈供應鏈峰會上，一眾知名企業家們將針對黃鱈供應鏈建設工作當中的金融、品牌、交易物流等領域進行主題演講，湖北「仙桃黃鱈」省域區域公共品牌授權儀式也將在供應鏈峰會上隆重舉行。與此同時，湖北省領導也將在江漢農產品大市場、供應鏈科技園等地調研黃鱈產業發展情況。

2024世界黃鱈產業大會上，仙桃黃鱈種苗繁育、標準化體系建設等一系列成果將一一發布，同時一批招商引資項目也將在現場集中簽約。除此之外，本次中國農民豐收節·仙桃黃鱈消費季期間還將舉行仙桃市低空經濟產業大會、中國農民豐收節豐收晚會、中國農民豐收節豐收歌會、全民消費季活動等一系列精彩活動，將仙桃「中國黃鱈之都」的金色名片遞向世界。

仙桃黃鱈吉祥物



仙桃黃鱈 一條魚拱出的百億產業

26年前，外出「取經」歸來的湖北省仙桃市張溝鎮先鋒村黨支部書記陳江啓在自家稻田的5口鱈魚池網箱中投下一批鱈魚苗，開啓了仙桃市黃鱈網箱養殖之路。經過二十餘年的潛心探索，如今的仙桃已成為聞名遐邇的「中國黃鱈之都」，形成了一條集鱈苗繁育、黃鱈養殖、精深加工、餐飲美食、電子商務等於一體的全產業鏈，小小的黃鱈成為仙桃市的致富大產業。

「中國黃鱈看湖北，湖北黃鱈看仙桃」，2023年仙桃市黃鱈產量達8.1萬噸，全國每5條黃鱈就有1條來自仙桃。如今的仙桃走穩一條路，深耕一方塘，精養一條魚，走出了一條產業振興引領鄉村振興的發展之路。

從「摸石頭過河」到「全國黃鱈養殖標杆」，仙桃市在26年的黃鱈養殖發展過程中攻克了一道又一道技術壁壘，其中最為關鍵的便是黃鱈的繁育問題。由於黃鱈獨特的性逆轉特性，人工繁育黃鱈一度被認為是「不可能」的事情，因此那時黃鱈養殖戶們只能通過購買野生鱈苗進行養殖，鱈苗存活率只能達到50%左右，養殖戶承擔了巨大的成本風險。

黃鱈繁育技術研究在2015年迎來突破，黃鱈規模化人工繁殖課題被長江水產研究所研究員李忠攻克，經過有着「全國黃鱈網箱養殖第一鎮」之稱的仙桃市張溝鎮政府的牽線搭橋，第一個黃鱈規模化繁育車間在2017年落地張溝鎮。次年5月，第一批50萬尾黃鱈幼苗順利育出，苗種成活率更是從原本的50%提升至90%左右，仙桃黃鱈養殖自此告別只能依賴野生種苗的時代。

2023年8月，湖北省委農辦印發《鱈七條》進一步做大做強黃鱈產業，支持仙桃市建設黃鱈苗種交易中心，打造全國黃鱈苗種之都。在「鱈七條」發布一個月後，擁有黃鱈苗種繁育、成鱈養殖面積1.8萬畝的湖北黃鱈產業集團正式成立，這也是全國單體面積最大的黃鱈繁育基地，當年仙桃黃鱈繁育正式突破3億尾大關，如今2024年仙桃黃鱈苗種

繁育量將達到10億尾、黃鱈產量將佔湖北省黃鱈總產量的半壁江山。

作為「中國黃鱈養殖的標杆」，仙桃市同樣也是黃鱈交易的「風向標」。在仙桃市張溝鎮先鋒村，坐落着全國最大的黃鱈原產地交易市場，自2000年建成以來，這座「藏」在村子中的市場已走過23個年頭，年交易額躍升至6億元（人民幣，下同）。

在黃鱈交易的7月份到10月份，市場中便匯聚了來自全國各地的黃鱈批發商，每天都有超過20萬公斤黃鱈從先鋒村黃鱈交易市場發往全國各地。不止如此，2022年3月，國家發展改革委價格監測中心和仙桃市發展改革委聯合啓動發布了「中價·仙桃黃鱈價格指數（EPI）」，每天全國黃鱈交易價格及走勢都會在先鋒村黃鱈交易市場發布，為國內黃鱈產業從業者和市場消費者提供價格信息，促進市場交易平穩有序和產業持續健康發展。

此外，為控制黃鱈品質，維護仙桃黃鱈的良好口碑，張溝鎮先鋒村黃鱈交易市場還設立了藥殘檢測室，每一批流入市場的黃鱈都要接受藥殘檢測室的檢測，只有藥殘檢測合格，這批黃鱈才拿到了進入市場的「准入證」，仙桃黃鱈也完成了從打「體量牌」到「質量牌」的轉變。

仙桃黃鱈不僅肉質鮮嫩，更富含多種營養成分，成為深受廣大消費者歡迎的健康佳肴。據《本草綱目》記載，黃鱈有補血、補氣、消炎、消毒、除風濕等功效，此外，黃鱈還富含DHA和卵磷脂，這兩種物質對腦細胞的發育和維持至關重要，具有補腦強身的作用。因此，善於思考的仙桃人在黃鱈加工上「動起腦筋」。

香辣鱈片、燒烤鱈串、美味鱈醬、速凍鱈排……走進仙桃市允泰坊產品陳列館，各式各樣的鱈魚製品令人目不暇接。據了解，允泰坊目前不僅有即食類黃鱈產品，也有各類黃鱈預製菜，產品深

受國內、港澳乃至東南亞顧客的歡迎，年銷售額達到1億元。如今的仙桃市已形成了完備的黃鱈加工產業鏈，不僅將鱈魚肉製成了各類產品，關於鱈魚骨、鱈魚黏液等醫療保健產品的研發也正如火如荼。

從繁育到養殖，從銷售到加工，當前，仙桃圍繞打造百億量級的黃鱈產業集群目標，加快推動黃鱈產業延鏈、補鏈、強鏈，在「鱈七條」與仙桃「鱈22條」的持續落實推動下，「種苗供全國、鱈品銷全球、價格定全業」的產業格局已在「中國黃鱈之都」仙桃形成。



鱈龍天下。



速食仙桃鱈魚粉。

▲仙桃鱈魚粉。



▶紅柳烤鱈片。



不論是仙桃鱈魚粉還是紅柳烤鱈片，這些獨特的美食後承載的是厚重的沔陽文化和仙桃人濃濃的情感價值。隨著「中國黃鱈之都」的名片愈發閃亮，仙桃美食與仙桃厚重的文化和情感價值將被五湖四海的朋友所認同、延續。

品味仙桃 情感與文化的味覺記憶

黃鱈，肉質細嫩、味美刺少、營養豐富，作為中國土生土長的魚種，有着悠久的食用史，據《本草綱目》記載，黃鱈有補血、補氣、消炎、消毒、除風濕等功效。而仙桃作為「中國黃鱈之都」，不僅以養鱈、賣鱈聞名，加工、食用黃鱈也是當地重要的文化符號，仙桃鱈魚粉、紅柳烤鱈片等特色菜更是深受廣大消費者歡迎。

在晨光初照的仙桃街頭，找到一家早餐店，點一碗熱氣騰騰的鱈魚粉，這便是仙桃人一天的「打開方式」。鱈魚粉，原名糊湯米粉，起源於清朝末年，是流傳在仙桃的一款著名風味小吃，由於口感奇特，鮮味十足，經過百年的發展成為了仙桃地區家喻戶曉的風味早點。

當熱氣騰騰的鱈魚粉端上桌時，沒有人能忍得住這極鮮的誘惑。米粉細如絲線，晶瑩剔透，上面鋪滿了鮮嫩的鱈魚片、金黃的油炸黃豆、翠綠的蔥花和香菜，再澆上一勺紅亮誘人的辣椒油，色彩繽紛，濃郁的鱈魚香與鮮美的鱈魚骨湯香交織在一起，形成了一種獨特的誘人氣息，令人食指大動。

品嘗一口，吸飽了湯汁精華的米線爽口彈牙，不失嚼勁，讓人回味無窮。咬一口鮮美嫩滑的鱈魚片，鱈魚獨特的醇厚口感在口腔中瀰漫開來，與米粉的清爽形成了完美的搭配。再配上油炸黃豆的香脆、蔥花的清香和辣椒油的麻辣，各種味道在口中交織碰撞，帶來前所未有的味覺享受。

晨食仙桃鱈魚粉，晚啖紅柳烤鱈片。隨著夜幕降臨，白天恬淡閒適的仙桃披上了繁華的煙火氣，各色燒烤、闌珊夜市，在琳琅滿目的美食中最高為食客稱道的還是仙桃獨具特色的紅柳烤鱈片。

說起紅柳烤鱈片這道創新菜式，就不得不說它獨特的烹飪方式。只見一指寬的鱈魚片被巧妙地穿在紅柳枝上，宛如一件精緻的藝術品，整齊地排列在烤架上。紅柳枝的原始質感與鱈魚的細膩嫩滑形成了鮮明的對比，卻又在火光的映照下顯得渾然一體。

隨著烤爐升溫，鱈魚濃郁的香氣瀰漫開來，招徠着深夜的食客。除此之外，紅柳木香以及風味調料那複雜且誘人的味道也隨着呼吸進入鼻腔，彷彿每一次呼吸，都是在進行一場關於美食的儀式，讓人沉醉其中。

剛烤好的鱈魚片滋滋冒油，外焦裏嫩，既保留了鱈魚本身的鮮美多汁，又增添了一絲炭火的焦香。紅柳枝的加入更是為這道美食增添了幾分野趣和自然的味道，使得每一口都充滿了層次感，同時調料的使用也是恰到好處，既提升了鱈魚的口感，又沒有掩蓋住其本身的鮮美。傍晚時分，三五好友聚首，品嘗着地道的紅柳烤鱈片，暢聊人生理想，這場場景在仙桃這座煙火氣息濃厚的小城中屢見不鮮。