



位于柯城区石室乡的鲟鱼养殖加工基地,鱼子酱产量居亚洲第一。

鲟鱼“游”出共同富裕“新蓝海”

记者 黄紫依 顾欣桐 文/摄 报道组 郑晨 吴怡婧 通讯员 舒信发



扫一扫
看视频



工作人员为每一条鲟鱼拍摄制作“身份证”,记录档案信息,以便溯源。



剖腹、取卵、清洗、搓卵、沥水、挑卵、拌盐、装罐等十六道工序,要在15分钟内一气呵成。



鲟鱼浑身是宝,取卵后的鲟鱼将被运送到别的车间,制作成皮包、皮鞋等高档消费品。



加工时的鱼子酱。

衢州乌溪江畔,好山好水孕育好品质。在今年1月9日启动的天猫年货节上,衢州生产的高端鲟鱼子酱凭借精致、美味成功破圈,一举成为明星年货,霸榜热搜。

鱼子酱有着“黑黄金”的称号,是欧美追捧的舌尖美味。2013年4月,衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司(以下简称“鲟龙科技”)在柯城区石室乡建成了国内最大的鲟鱼加工中心。该公司生产的品牌名为“卡露伽”的鱼子酱,凭借优质的品质,出口到法国、德国、西班牙、美国、日本等20多个国家,不仅登上了德国汉莎航空的头等舱,还亮相奥斯卡晚宴。

每一粒鲟鱼子酱都来之不易。日前,记者走进鲟龙科技,探秘这顶级珍馐生产加工的全过程。

在鲟鱼养殖基地,数百个圆形鱼池被整齐隔开,不同品种的鲟鱼在鱼池畅游,场面壮观。在全封闭的生产加工中心,工人们有条不紊地完成剖腹、取卵、清洗、搓卵、沥水、挑卵、拌盐、装罐等多道工序,整个过程要在15分钟内一气呵成。据介绍,这里每年最多可生产近200吨鱼子酱。

值得一提的是,这里的每条鲟鱼都拥有“身份证”及全面的档案信息,你可以通过鱼子酱找到这条鲟鱼的出生地、生长环境、饮食状况、体检记

录,确保每一勺鱼子酱都吃得放心。可追溯控制体系,也是鲟龙科技保证鱼子酱质量的核心技术。

“我在这里上班离家很近,一年挣六七万元,还有五险一金,很开心!”正在赶鱼的杨超男说。记者了解到,鱼子酱产业不仅带动了当地200名村民在家门口就业,还有近200名村民以订单农业的形式加入养殖合作社,收入有了大幅提升。

如今,柯城区石室乡大力发展休闲渔业,将渔业与旅游消费结合,使得农民增收的渠道得到延展。在誉为“中国鲟鱼第一村”的响春底村,村口的鲟鱼雕像栩栩如生,沿途是美妙绝伦的鲟鱼3D壁画,响谷山下的鲟鱼渔家乐常年食客如织……未来,石室乡将构建更完善的鲟鱼产业链,借助鱼子酱品牌效应,让鲟鱼“游”出共同富裕“新蓝海”。



在鲟鱼养殖基地,工作人员将待取卵的鲟鱼从水池捞出。



衢州产鱼子酱登上G20国宴餐桌。
资料图片



借助鲟鱼产业,响春底村打造“中国鲟鱼第一村”,吸引了不少外地游客。



在石室乡网络直播间,主播正在向网友介绍“鲟龙科技”的鱼子酱产品。