

高端食材的价格，被这群浙江人打下来了



“黑龙江有蔓越莓？”“我一直以为这是进口的”最近，黑龙江给广西准备了10万盒蔓越莓作为回礼上了热搜，许多本地网友纷纷“破防”，震惊中还带着一丝无力。

本该忙着吃瓜的南方小土豆浙江人，却也震惊了有种吃瓜吃到家门口的感觉：法式鹅肝、鱼子酱、法式焗蜗牛……这些常出现在西餐厅里的价格昂贵的高端食材居然是浙江产的？而且价格还被这群浙江人打下来了！甚至成为了“国货”。

来自浙江金华“中国最好吃的鹅肝”，不到一年卖掉23000份

提到浙江永康，多数人的反应是“中国五金之都”，然而除了这一称号，永康还有许多让人吃过之后便念念不忘的美食。

质朴内敛的麦饼、爽脆香鲜的知了，最具代表性的还当属一只只肥硕鲜嫩的鹅肝。

其中，白切鹅肝在国内美食界堪称一绝，有吃过的食客称，这里有“中国最好吃的鹅肝”，而且价格亲民、接地气，甚至成为了“永康十大碗”的首推菜。

鹅肝同鱼子酱、黑松露一起并称为世界三大顶尖美食。那么，永康是如何成为中国鹅肝的代表性产地的呢？关键点就在于鹅类的养殖。

起初，永康的鹅类养殖并不十分出色。“虽然早在20世纪四五十年代，永康的灰鹅肝就开始出口到国外，但口感和法国的朗德鹅肝相比，香味还是欠缺一些，产量也低。”从事20多年鹅肝生产的永康人程卫红表示。

转机出现在20世纪90年代初，科技部开始把鹅肥肝的生产项目落户永康。从此，永康人养殖生产的鹅肝在国内就牢牢占据霸主的地位。

“在国内，永康人生产的鹅肝产量肯定是排第一位的，我们家一年就要生产80吨左右，主要是江浙沪等经济发达的地区消费。”程卫红说。

随着灰鹅产量的上升，永康做白切鹅肝的饭店也多了起来，最被推崇的当属永康宾馆的鹅肝，不到一年就卖掉了23000多份，销售额462万元。来此吃饭，4人以上，白切鹅肝成为必点菜。

吴泽安是永康宾馆的厨师长，他回忆道，程卫红养殖出产的第一批鹅肝便是拿到他们这里试做，20年间，经过大家的摸索，白切鹅肝成为当之无愧的永康招牌菜。

挑选鹅肝也是一门学问，在对鹅肝进行挑选时，一般都会选择重量在1公斤左右，表面颜色光滑，成色饱满，偏奶白色的鹅肝为佳。在口感上，永康的灰鹅肝相对于其他鹅肝更加软糯、鲜嫩顺滑，入口即化。

不仅在永康当地，这些年在国内，这道白切鹅肝也远近闻名，比如杭州五星级宾馆的厨师就专门来永康学习，像这样的“学员”每年大概有四五百人次。这也让永康鹅肝进一步走向全国，乃至全世界。

均价2000元一口的鱼子酱，全球三分之一产自浙江衢州

正如上文所说，同鹅肝一样，鱼子酱也是世界顶尖美食之一。作为“世界三大珍馐之首”，鱼子酱凭借着精致、美味成功破圈，这些年来受到越来越多国人的追捧。

作为高端餐饮的代言词，按粒计价的“黑色黄金”，即使是人均“1000+”的西餐，鱼子酱的分量也屈指可数。然而，你知道吗？投喂全球鱼子酱里，超过六成来自中国，绝大多数米其林三星餐厅用的也都是中国鱼子酱，而中国产量最大的鱼子酱生产企业便“隐藏”在浙江。

没错，你吃到的世界顶级鱼子酱，它的“户口”来自浙江衢州，且现在在国内，只需要两位数人民币的价格，就能买到一罐。

把鱼子酱价格打下来的，正是开启了世界上最大的鲟鱼人工养殖场的衢州柯城区，同时这里也产出了全球三分之一的鱼子酱。

参与鲟鱼养殖的衢州缸窑村、响春底村、石室村曾让中国拿下两个第一：世界鲟鱼养殖第一大国和鱼子酱产销量世界第一。十多年前，柯城充分依托乌溪江优质的冷水资源，引进了龙头企业——衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司，在柯城区石室乡建成了国内最大的鲟鱼加工中心。

通常制成一盒鱼子酱，要经过15分钟16道工序，之后在48小时内运抵世界各地。因此，为了保证新鲜度，一盒鱼子酱在衢州的停留时间，一般不会超过2天。通常是刚生产出来，它就已经坐上了空运飞机。

同时，还必须选择来自于在无污染环境养殖了6年以上的性成熟鲟鱼，并抽取水深约40米处的冷水资源净养一个月左右，这样的卵粒才是鱼子酱中的上品。

也正因为对于细节的高度要求，中国鱼子酱早已在国际市场中撕去了“以价取胜”的标签，凭借上乘的品质脱颖而出，受到



餐桌上的鱼子酱

许多海外客户的青睐。

当下，随着中国成为鱼子酱最大的出口国，中国鱼子酱进入美国后，将原本每吨85万美元的鱼子酱拉低到每吨只要35万美元，让更多人吃得起，同时不仅被端上了奥巴马国宴，还登上了德国汉莎航空的头等舱，甚至还亮相奥斯卡晚宴等，并出口到了海外20多个国家。

来自衢州的这条鱼子酱产业链，一头为国内外消费者送去餐桌美味，另一头也铺就了中国养殖户增收的致富路。

浙江嘉兴蜗牛“爬上”高端餐桌，“致富牛”带领户户增收几十万

如果你也爱吃法餐或西餐，那么对于这道法式焗蜗牛，一定不会陌生。但你可能不知道，全国近70%的食用蜗牛产量都来自浙江嘉兴。

在嘉兴市南湖区，中华白玉蜗牛养殖基地的一角，烤盘滋滋作响，蒜香黄油香气扑鼻，一道许多食客钟爱的法式焗蜗牛出炉。在中国，七成以上的鲜活蜗牛，从南湖启程，“爬”上了高端酒店和西餐连锁店的餐桌。

爱吃大白菜、习惯“向上爬”，走进蜗牛养殖房，两侧是两排木头架子，每个架子从上到下，排满了一个个方形抽屉，这是蜗牛们的“单元房”。

“这是中华白玉蜗牛，长得白净，个头比法国蜗牛还大。”嘉兴市潜福食品有限公司董事长沈福良是当地的“蜗牛大王”，他表示，这些白玉蜗牛经过精深加工后，转身成为“高大上”的蜗牛美食，再被送往全国的西餐连锁店和星级酒店。

当地拥有1000池养殖地的蜗牛养殖户表示，每个月蜗牛的产量大概在2000公斤左右，售价40元每公

斤，比进口蜗牛价格要低出不少。从养殖基地走进“蜗牛加工厂”，煮制、去壳、烹饪、包装……一道道工序在流水线上推进。这些蜗牛美食，最终将销往多家全球500强餐饮企业。

多年前，蜗牛在国外市场较为盛行，而如今，以沈福良为代表的蜗牛养殖户，把眼光投向国内市场，将更多精力转向深加工，让来自浙江的蜗牛走向全国各地。

为了打开国内市场，嘉兴南湖还开发了适合中国人口味的蜗牛产品，如香辣蜗牛、蜗牛炒饭、蜗牛料包、蜗牛罐头等。如今，不同于法式焗蜗牛、洋葱炒蜗牛等“老派”吃法，走向中国人餐桌的蜗牛，也能满足“中国胃”。

随着嘉兴蜗牛产业的经验日渐成熟，对于嘉兴南湖的居民来说，蜗牛产业也成了当地农民增收致富的新来源之一。不仅在当地，这张“致富经”还传递到了全国各地。“全国各地只要有农户想养蜗牛，我们都愿意免费教。”沈福良表示，“只要养好了，我们都会以保护价回收，给农户的利润达到一倍。”

例如，以“山海协作”为契机，浙江丽水市遂昌县金竹镇在嘉兴市南湖区的结对帮扶下，发展培育中华白玉蜗牛养殖业，助力乡村振兴，已繁殖蜗牛200余万只。据统计，全国目前有500多名农户跟着潜福食品养殖蜗牛，拉动养殖户均增收10万至30万元。

而接下来，嘉兴南湖将要建设未来工厂和未来农场，希望能带动全国更多的农户养“牛”致富。

“进口”转“自产”，曾经价格昂贵的高端菜品，如今也变得更加亲民。地大物博的中国和勤劳能干的中国人，还有多少惊喜是我们不知道的？

据中新网



蜗牛加工车间