

当越来越多的海外物产“移居”中国、扎根中国 解码“中国新特产”

进入腊月,山东春冠食品生产车间夜里也灯火通明,一箱箱熟制鹅肝正加紧出货。“今年的订单实在太多了!看来春节都放不了假。”总经理马立君说。2023年,这家专门制作鹅肝的企业销售收入突破3亿元,2024年增加到4亿元。

不仅仅是鹅肝,很多原本产自域外、消费也在域外的“洋货”,已悄然在中国东西南北“扎根”,例如鱼子酱、伏特加、油橄榄、澳洲坚果……被不少网友称为“中国新特产”。

这些“中国新特产”,传承数千年来中国农业开放包容、兼收并蓄的传统,丰富中国人的食谱,福泽全世界消费者,拓宽新时代乡村产业振兴的赛道。

开放互通 山东小县来了法国鹅

走进临朐的一家养殖基地,一身灰色羽毛的朗德鹅昂着头,眼睛炯炯有神。

这些气质有别于普通家鹅的“洋鹅”身价不菲,因为它们生长着“世界三大珍馐”之一的鹅肝。

1988年,山东尊润圣罗捷食品有限公司的前身“国营外贸三利鹅业有限公司”,从法国引进了几千只朗德鹅,开启了临朐鹅肝产业发展之路。

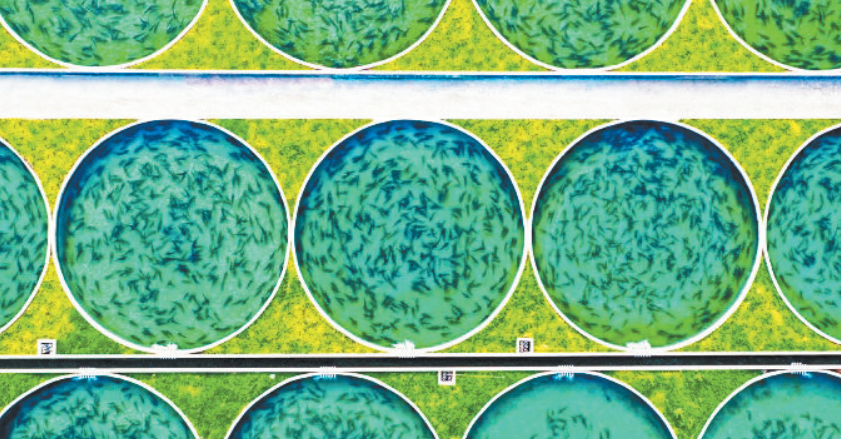
第一次见到这批“异国来鹅”,临朐鹅产业协会会长、圣罗捷董事长高世峰的第一印象是“非常稀奇、非常高贵、非常高端、非常奢侈”。当时,他们的困难是一切从零开始,甚至不知道怎么照顾这批珍贵的鹅。

为让漂洋过海而来的朗德鹅真正落户临朐,公司从法国请来畜牧博士凯森。“20世纪90年代,他一个月工资15万元人民币,配车、配翻译、住酒店,在我们这边陆陆续续教了3年多,把从鹅苗孵化到喂养防疫,包括后期屠宰的一整套技术完完全全教给了我们。”圣罗捷总经理高元良至今认为,专家贵有贵的道理。

临朐县目前年产鹅肝约5000吨,占全国产量的70%。临朐已形成朗德鹅全产业链条,所产鹅肝酱、红酒鹅肝等产品,不仅热销北上广深和港澳,也成为日本、欧洲、东南亚食客舌尖上的美味。

“土洋结合” 淮河之畔“流”出伏特加

今天,当欧洲伏尔加河畔的人们饮下一杯精心调制的鸡尾酒时,作为基酒的伏特加,很有可能来自万里之外的中国淮河之畔。



上百个依河而建的圆形流水鱼池中,鲟鱼正在游弋。

天全县委宣传部供图



云南省德宏傣族景颇族自治州盈江县的坚果采收现场。

新华社发



法国的朗德鹅在沂蒙老区大量养殖。

一波三折 澳洲坚果“移居”彩云之南

“陈总,刚才刮大风下暴雨,果树全毁了!怕是要不成了,你赶紧来吧!”

2006年的一个夏夜,云南云澳达坚果开发有限公司负责人陈榆秀突然接到一通电话。

第二天,她买了最早的机票赶到坚果种植基地,眼前的一切让她欲哭无泪——“小的翻了根,大的拦腰断,满目疮痍。”

怎么办?如果放弃势必满盘皆输,唯一的选择是把果树一棵棵扶起来,修枝、养护。所幸,三个月后,95%的果树复活了。

陈榆秀“过山车”般的遭遇,是澳洲坚果“移居”云南一波三折的缩影。

2003年,从云南省粮油系统“下海”的陈榆秀,创立了云澳达坚果开发有限公司。她动员农民种澳洲坚果,但农民有两个担忧:能种得出来吗?种出来有人收吗?

面对不信任,云澳达探索出一套“说给他听、做给他看、带着他一起干”的推广模式。找当地有声望的人当先行者,先在甘蔗地里套种坚果,让农民收入不断档,又用农民听得懂的话编印“技术手册”,还投巨资建起万吨级的加工厂……通过一套“组合拳”,渐渐打消了农民的疑虑和担忧。

安徽省农业科学院副院长赵皖平认为,越来越多的海外物产“移居”中国,扎根中国,从“水土不服”到成为“中国新特产”,折射着中国经济的开放性与韧性,也是中国人民勤劳智慧、坚韧不拔的体现。

问需于内 “中国胃”也好鱼子酱

轻抬舌尖,弹嫩的鱼子顶到口腔上壁,再轻轻用力抵破,瞬间鲜美释放,弥漫到整个口腔,上千个味蕾一起“跳舞”。一位俄罗斯客户形容天全鱼子酱味道,让他“回忆起了小时候伏尔加河畔的时光”。

过去5年,天全鱼子酱产量增加了40吨。2023年,国内市场销售同比增长了70%。这是四川润兆渔业董事长李军一开始没想到的,“原来我们‘中国胃’也好这一口”。

根据淘宝发布的《淘宝隐藏土特产报告》,进口鱼子酱平均每克12.9元,而国产鱼子酱平均每克仅8.5元,大幅降低了享用门槛。有机构预测,2030年中国鱼子酱消费量预计将增长至100吨。

2014年前后,高元良的一天常常这样度过:走进北上广深一家高端酒店,找到负责人和酒店大厨,拿出自家生产的鹅肝产品,努力说服对方尝试这种尚属陌生的食材。

慢慢地,先是几家星级酒店的菜单上出现了鹅肝,接着陆续有酒店主动找到高元良进货。

对于临朐另一家鹅肝龙头企业春冠食品来说,2018年是发展的分水岭。那年,他们的明星产品“红酒蓝莓鹅肝”推向市场,光税就缴了68万元。

在西餐厅,红酒加鹅肝是经典搭配,为什么不直接合在一起生产呢?2017年,春冠食品开始研发红酒鹅肝。生肝是先煮熟还是先泡酒,如何去腥,如何丰富口感层次,如何实现量产……每一个环节都反复调试。

他们跟高档西餐厅合作,让消费者免费品尝,收集消费者的意见。过甜、过咸、发涩、发苦,香气被掩盖、口感不够细腻……针对这些问题,他们不断精进技艺、调整配方。

问需于内,临朐的鹅肝企业纷纷推出更多自研产品,消费群体也从高端餐饮扩大至家庭餐桌。

富民厚生 “中国新特产”福泽全世界

180个农业优势特色产业集群、3267个地理标志登记保护产品、1730个乡村特色产品,产业链带动1000多万户农民就业……从更长时间维度来看,土特产名单中的很多成员,当年都是“新特产”。

西北农林科技大学教授樊志民认为,过去往往认为农业民族比较保守,实际上中国人对引入域外作物的态度一直很积极,两汉、隋唐和宋明三个时期,由于对外开放程度较高,形成了历史上的三次引种高潮。

至于当下诸多“中国新特产”,商务部研究院学位委员会委员白明这样解释其背后的经济逻辑:由国外供给激活国内需求,培育国内市场,而国内市场潜力又让国内从业者看到了希望,致力于洋特产的本土化,满足国内需求的同时甚至还会出口海外,对全世界消费者来说都是好事。

“引入品种、设备、管理、技术……中国农业对外开放合作的大门是敞开的。”中国农科院农业经济发展研究所研究员刘合光认为,中国地大物博,为全球农业提供了广阔的发展空间和巨大的市场空间。中外合作共赢,畅通国际循环,造福的是全世界。

据新华社电