



仙桃被誉为“中国黄鳝之都”，全国最大的黄鳝产地交易市场在仙桃，全国最大的苗种繁育基地、最大的黄鳝物流中心也在仙桃。当“企二代”接过黄鳝产业发展的接力棒，当鱼米之乡的肥美加入全球化的视野，一条小小的黄鳝，游出了百亿产业链，游出了乡村振兴的新路径，游向全球市场。

女将掌舵，仙桃黄鳝游过太平洋



9月23日，允泰坊食品有限公司总经理杨倩（右二）带领团队参加第八个“中国农民丰收节”湖北主场·仙桃黄鳝消费季活动。（受访者供图）

海外归来“企二代”助力家乡美味出海

间，父亲忙碌的身影，家乡的鳝鱼面、盘龙鳝等美食像放电影一般浮现在眼前。”伴着丝丝乡愁，杨倩点了一盘菲律宾鳝鱼，吃到嘴里却发现“此鳝非彼鳝”。

“仙桃鳝鱼肉质紧实、嫩滑，没有土腥味，它们可以走出国门，闪耀在全世界的餐桌上。”在东南亚的骄阳之下，一颗带着家乡黄鳝远游的种子在杨倩心底萌芽。

打造全国首家鳝鱼出口企业

杨倩游历世界的十年间，仙桃黄鳝在政府一揽子政策的支持下，成为产值数十亿元的富民产业。

2019年初，杨倩回到家乡，正式入职允泰坊。

也是那一年，湖北突破黄鳝苗种繁育技术，工厂化繁育（黄鳝全人工繁育技术）被推广应用，仙桃黄鳝走上了发展的“快车道”。

2021年9月，仙桃成立黄鳝产业高质量发展领导小组，做大做强黄鳝产业写入《政府工作报告》，产业发展迈上新的台阶。

踏着时代节拍，杨倩见证允泰坊踏上产业发展风口，成为鳝鱼精深加工的龙头企业。响应政府号召，允泰坊追加投资1400万元建成3000平方米高标准黄鳝加工车间，将年加工产能提升至2000吨。

新车间落成那天，看着眼前一台台精密的加工设备，再想起儿时家中的鱼腥味，杨倩百感交集。

“那个‘让仙桃黄鳝走向世界’的梦想，一下变得清晰而可触摸。”杨倩说，政府的支持、消费者的认可和工艺的提升，让她意识到，仙

桃黄鳝“走出去”，现在就是最好的时候。

她将自己的想法告诉了父亲。尽管心中疑虑重重，杨克勤还是决定支持女儿“闯一闯”。

“当时不仅在仙桃，就连在全国范围内，都没有做鳝鱼出口的企业。在国际上，也没有鳝鱼这个类目，黄鳝被统称为鳗鱼，也就是英文单词eel。”杨倩明白父亲的顾虑，仙桃黄鳝能不能成功“出海”，能不能得到海外消费者的认可，她的内心也底。

但是，想，全是问题，做，才有答案。从规范养殖、提升加工水平到申报“黄鳝出口食品生产备案企业”，杨倩利用一口流利的英语和多年的海外工作经验，从“0”出发，将仙桃黄鳝的出口工作一点一点往前推进。

经过广泛的市场调研后，杨倩团队决定将出口的第一站选在美国。

“恰巧我们认识了一个来自美国的客户，他是一家贸易公司的老板，祖籍广东江门。他说，在他的家乡有一道用黄鳝做的煲仔饭，在美国很难吃到。他希望仙桃的黄鳝能出口到美国，让更多在美国的华人都能吃到美味的鳝鱼煲仔饭。”为了验证美国市场的潜力，杨倩还远赴美国实地探访，综合评估。

在纽约、洛杉矶等地的唐人街，中外食客对中餐的热情，让她吃下了定心丸。2022年7月，在经历数十个回合的磨合后，第一批黄鳝产品终于顺利通关出口，被运往大洋彼岸。

“允泰坊是全国首家‘黄鳝出口食品生产备案企业’，也是第一家把中国鳝鱼销往海外的中国企业。”杨倩说，第一批黄鳝通关那天，整个团队都红了眼圈。

让仙桃黄鳝“飞”向全世界

2023年10月，《省委农办关于支持黄鳝产业高质量发展的实施意见》“鳝七条”出台，

明确将“仙桃黄鳝”作为湖北唯一的黄鳝区域公用品牌进行宣传推广，每年举办“仙桃黄鳝”文化节，助推黄鳝产业高质量发展。

在“鳝七条”的有力支撑下，仙桃黄鳝产业“种、养、加、销、安”一体化发展，产业链条不断延伸。组建湖北黄鳝产业技术研究院，成立黄鳝育种研究中心，打造全国最大规模的工厂化繁育车间，形成“1+4+N”黄鳝苗种繁育梯队，黄鳝苗种繁育难题被逐步攻克。

黄鳝产业上升为省级战略，产业链奔向百亿级，允泰坊的发展也再上台阶。国内市场欣欣向荣，海外市场多点开花。2024年，允泰坊年加工黄鳝近6000吨，出口创汇近2000万元。

就在杨倩和团队踌躇满志时，一场不期而至的狂风巨浪扑面而来。

今年4月起，美国对中国输美商品征收所谓“对等关税”，税率一路攀升，允泰坊的出口业务陷入困境。

“来自美国的订单一夜归零，愤怒又无奈。”杨倩说。

经过短暂的沮丧后，杨倩决定擦干眼泪，重新出发。

“美国代表不了全世界。美国之外，还有更加广阔的天地。”杨倩团队将精力转移到欧洲、东南亚等地。7月23日，允泰坊试水将重量约8.6吨、价值63.9万元的鲜活黄鳝通过冷链运输车发往越南，出口欧盟、英国等地的牌照正在申请中。

杨倩说，目前，美国市场也在逐渐回暖，前8个月的销售额已经超过去年同期。未来，允泰坊将继续深化产品研发，开发更多适合国际口味的黄鳝深加工产品，同时借力花湖国际机场，让仙桃黄鳝“飞”向全世界。

今年前8个月，仙桃海关累计监管出口黄鳝及其产品287吨，货值2657万元，同比分别增长53%和61%。

仙桃黄鳝产量占全国四分之一。（湖北日报全媒记者 柯皓 摄）

与时间赛跑 新鲜走世界

湖北日报全媒记者 杨康 通讯员 潘登

在近日西贝与罗永浩的论战中，液氮速冻技术作为“科技与狠活”走进公众视野。

“液氮速冻不是洪水猛兽，希望公众冷静看待，不要将它妖魔化。”杨倩说，在仙桃黄鳝“走出去”的过程中，液氮速冻等技术创新发挥了关键作用。

机器宰杀，效率提高60倍

黄鳝全身布满保护性黏液，黏腻滑溜，不便抓握。

菜市场上，经验丰富的卖家通常将黄鳝先摔晕，再用锥子把黄鳝一条条固定在木板上用刀划开。由于应激反应，黄鳝开肚去腔后仍会不停摆动，清洗难度较大。

允泰坊自主研发的“黄鳝剖肚去中骨一体机”，有效解决了鳝鱼宰杀的难题。

“机器宰杀不仅速度快，出肉率还高。”杨倩介绍，研究团队持续攻坚3年，经过无数次试验，成功研制出黄鳝“秒杀”机。

较传统的人工模式而言，这台设备的性能堪称卓越：每秒可完成1条黄鳝的宰杀加工，工作效率相当于60名熟练工人；宰杀出肉率达65%以上，较传统人工宰杀提升10%，并且切口光滑，“卖相”上乘。

液氮速冻，保鲜率达95%以上

河鲜味美，重在一个“鲜”字。

“只有与时间赛跑、与温度赛跑，才能最大限度保证鳝片的新鲜。”杨倩说，在允泰坊，鳝鱼经机器切割成鳝片后，还会交由工人进行二次清洗，然后手工切丝。

人工清洗，可以彻底去除黄鳝体表黏液和内脏残留物。夏季炎热，为了避免鳝片在清洗中变质，允泰坊特地准备了一条冰水管道。

鳝片洗完“冰水澡”，切分成鳝丝后，就会打包进入保鲜的关键环节——液氮速冻。

“如果使用传统的低温冷库，最低温度只能达到-60℃，冻好需要5至6个小时。在冷冻过程中，产品细胞外的水分首先结晶，导致细胞外液浓度增大，细胞内的水分不断渗透到细胞外并继续凝固，形成较大的冰晶。这些冰晶挤压细胞，使其变形或破裂，破坏了食品的组织结构。”杨倩介绍，在低温冷库中，食品品质不仅会在冷冻过程中受到影响，解冻后，汁液也会有所流失，食品的原有鲜度会明显下降。

而液氮冷冻从常温到-196℃只需要5至30分钟左右，可瞬间锁住水分，不破坏食物的细胞结构、蛋白质和纤维结构。

“当食物接触到液氮时，液氮会迅速吸热蒸发，带走大量热量，使食物在极短时间内冻结。这种快速冻结的好处是可以减少冰晶的形成，从而保持食物的细胞结构，避免营养流失和质地的破坏。”杨倩介绍，液氮冷冻技术还有杀菌功能，最大程度地保存水产品的鲜嫩状态，保质期可达一年以上。经液氮冷冻的鳝片解冻后，口感可以恢复到95%以上。

农民进车间，“家门口的幸福”触手可及

湖北日报全媒记者 杨康 通讯员 潘登

清晨7时，57岁的胡早仙骑着电动车，来到允泰坊黄鳝加工车间。

戴上口罩、帽子、手套，换上蓝色的工作服，经过消毒程序，胡早仙熟练地站到设备前，开始了一天的工作。

“以前打工都要离乡背井，现在在家门口工作，收入不错还能照顾家里。”胡早仙边说边快速地清洗着鳝鱼。

胡早仙和家人从1998年开始南下打工，2022年9月进入允泰坊。

“以前在广州打工，月薪只有3700元。扣除房租、伙食等开销，每月所剩无几。”胡早仙回忆，在广州时，一家人租住在破旧的城中村，生活过得很清苦。

2022年，允泰坊新车间投产，急需大量工人，胡早仙获悉后，立马前往应聘。

“开始还担心工资低，但第一个月工资拿

到手后，发现不比在外打工差。”从胡早仙家到允泰坊，骑电动车只需十几分钟。工厂还提供午餐和晚餐，开销省了很多。

早年间，胡早仙曾在长隆旅游度假区餐厅工作，负责菜品的切分、配置，黄鳝加工车间的工作，她做起来得心应手，很快就成了班组长。

车间里实行计件工资制，多劳多得。

“一个班次15个人，做得越快，挣得就越

多。”胡早仙带领姐妹们密切配合，效率很高，旺季时每人每月能拿到近6000元。

56岁的刘琼枝在允泰坊的时间比胡早仙还长，见证了允泰坊的成长壮大。

“5年前我刚到工厂时，只有十几个工人，现在有一百多人啦！”刘琼枝家也是鳝鱼养殖户，每天从工厂下班后，她还能回家帮丈夫照顾池塘里的“鳝宝宝”。

对于工厂的工作，刘琼枝很满意，不用风吹日晒，不用担惊受怕。但是黄鳝“难伺候”，要割草喂食、预防疾病、调节水质，一点也马虎

不得。家里的鳝鱼池有近百亩，丈夫一个人照料颇为不易，刘琼枝总是想着多为他分担一些。

新车间建成后，工作环境比以前好了很多，订单多起来，收入也从3000多元一路攀升。

“在家门口上班，挣钱顾家两不误，这就是最好的生活。”刘琼枝笑着说。

胡早仙和刘琼枝的经历，是仙桃“一条鳝鱼富一方百姓”的缩影。

2024年，通过“稻鳝共作”、工厂化养殖等创新模式，仙桃鳝农人均收入突破10万元，全产业链综合产值超过100亿元，黄鳝真正成了农民的“致富鱼”。

300多家市场主体在苗种繁育、生态养殖、精深加工、冷链物流等环节协同发力，“仙鳝链”平台串联起800余户养殖户和100余家上下游企业，带动20多万人就业。

从田间到餐桌，从线下到线上，一条小小的鳝鱼，正游出就业增收的“加速度”，游向共同富裕的美好未来。



允泰坊黄鳝加工车间里，工人们在加工鳝丝。（湖北日报全媒记者 杨康 摄）