



“定制大餐”+健身

寻找农田里的超级单品

正宗新津黄辣丁 “游”上 成都人餐桌

▲圆形鱼池。
▼吊水池捞出的黄辣丁。

对于成都“好吃嘴”来说，一锅鲜嫩多汁的黄辣丁，绝对是舌尖上无可替代的诱惑。

但这届新津黄辣丁已经被重新定义，它们不仅住进了模拟野生河流环境的“高科技豪宅”，每天逆水“健身”，还要吃科研院校专门研发的定制饲料。作为国家地理标志保护产品，新津黄辣丁正通过科学繁育、标准化养殖以及净菜开发等，进行从“种源到餐桌”的全链条升级。

科技助力

两亩池塘产量抵传统15亩

近日，华西都市报、封面新闻记者走进成都市新津区一黄辣丁养殖场，首先映入眼帘的是一个巨大的圆形鱼池，两个增氧机不停地在水面翻起雪白的水花。成都市新津区水产行业协会会长、养殖户徐小龙告诉记者，这个池子直径40米，深7.5米，是专门为黄辣丁量身打造的养殖池。

“这两个增氧机可不只是打氧那么简单。”徐小龙指着水面说，它们制造的微水流能模拟野生河流的环境，让黄辣丁在池子里也能运动起来，肉质更紧实。同时，池子采用一边进水一边排水的设计，能及时把池底的粪便和残余饲料排出去，保持水质干净。到了夏季高温期，还有专门的液氧气管道补充氧气，确保鱼儿不会缺氧。

这些高科技手段带来的效果立竿见影。“这个池塘只占了两亩地，但黄辣丁年产量能达到4万斤，相当于传统池塘15亩的产量。”徐小龙自豪地说。池塘里这批是去年4月投放的鱼苗，现在长势喜人。黄辣丁一般一年就能长到40克以上，达到上市标准。根据不同客户的需求，养殖场还会把黄辣丁分成多个规格，其中50克到75克的最受市场欢迎。

为了让黄辣丁的口感更好，还有一道“吊水”工序。准备出售的黄辣丁会先转移到吊水池暂养4到5天，让它们把肠道里的食物残留排干净，这样不仅能减少土腥味，鱼肉也会更加鲜嫩。最后，经过分拣、农残药残检测等程序，这些黄辣丁就会被送往成都及周边的商超和餐馆。

别再认错

正宗新津黄辣丁长这样

“一般人理解的黄辣丁主要是三角峰，学名叫黄颡(sǎng)鱼，而新津黄辣丁学名是瓦氏黄颡鱼，2010年被批准为国家地理标志保护产品，它们外形相似，但还是有一定区别。”徐小龙介绍，新津黄辣丁眼稍大、侧位；侧线以上体色灰黑，侧线以下体色淡黄；侧线上方有灰黑色不规则斑纹；鳍呈灰黑色，鳍基部微红；有三对须末端为青黑色，鼻须末端超过眼后缘，上颌须末端超过胸鳍基部。而一般黄辣丁眼小、侧位；背部黑褐色、体侧黄色、腹部淡色；有“井”字型斑纹；鳍呈灰色；有一对须末端为青黑色，鼻须末端达眼后缘。

新津黄辣丁为何好吃？徐小龙给出了答案：“这得益于当地得天独厚的自然地理条件，以及新津人多年来与鱼相伴的饮食文化历史。”新津地处成都平原南部，坐拥岷江中游五河交汇之利。这里年均水温适宜，土壤层富含天然矿物，优越的水源条件和温和舒适的气候，为黄辣丁的生长提供了独一无二的环境。

“早在2000多年前，黄辣丁就已经成为四川人民餐桌上的美味了。”徐小龙介绍，在新津境内的一些东汉崖墓内，出土过长约三四寸的红陶质黄辣丁鱼文物；北宋大文豪苏轼也曾被新津黄辣丁的魅力所吸引，亲自泛舟南河，捕捉黄辣丁品尝，并将这段经历写进描写新津风物的诗《纪胜亭》中：“爨烟惨淡浮潜

浦，鱼艇纵横逐钓筒。”从这句诗中，仿佛能看到当年新津河畔炊烟袅袅、渔船穿梭的热闹景象，感受到黄辣丁在当地饮食文化中的重要地位。

全链把关

新津黄辣丁有标准了

为了让市民吃到正宗的新津黄辣丁，新津聚焦养殖模式（高位池、传统池塘）、养殖密度、养殖周期、饲料投喂数量及频率、疫病防疫、药残检测等环节，编制新津黄辣丁全产业链标准综合体；聚焦协会成员生产管理、宣传展示等编制协会团体标准编制。截至目前，已完成500亩标准化养殖（2300万鱼苗已下塘）。

2025年以来，新津聚焦研发、生产、加工等，联合成都市农林科学院，从天然水域和原良种场择优引进优质种源，经科学鉴定与基因筛选，培育出品相佳、生长快、抗病力强的优质亲本，从源头保障种源的优良。截至目前，已在岷江等自然流域捕捞野生亲本200组（计划捕捞1000组）。

新津同时联动四川农业大学等科研院所研发专用饲料，模拟黄辣丁自然摄食结构，探索以南极磷虾、蚯蚓等动物蛋白为原料，通过科学复配实现营养均衡与天然风味。截至目前，专用饲料已完成配方定型，正有序开展中试，未来将实现规模化生产。

除了养殖环节，新津还在延伸黄辣丁的产业链。当地已经研发出了冰鲜黄辣丁、滋补豆腐黄辣丁、仔姜黄辣丁等多种净菜产品，其中冰鲜黄辣丁已经在部分线下商超上架销售。未来，新津还计划推出“冰鲜黄辣丁+烹饪礼包”的组合礼品装，让消费者在家就能轻松做出地道的黄辣丁菜肴。

华西都市报-封面新闻记者 杨博 摄影报道

全网刷屏的“粉色蓝莓”是真的吗？

记者探访川内基地：真果粉中带紫，产量低难买到

最近，一款通体晶莹、粉色的蓝莓登上各大社交平台热搜，引发全网关注和热议。然而，当大家在电商平台和线下商超搜索时，却发现这个“粉色蓝莓”买不到现货，这是怎么回事？

5月21日，华西都市报、封面新闻记者走进位于成都市青白江区的四川省农业科学院经济作物研究所基地一探究竟。

网上粉色蓝莓图片多为AI合成

社交平台及电商平台上展示的粉色蓝莓图片，多为通体粉色，部分图片甚至呈现出晶莹剔透的质感。

5月21日上午，记者来到该基地，在一排整齐的果树间见到了传说中的粉色蓝莓，眼前的实物和网传图片相去甚远。

“这就是网上很火的粉色蓝莓，品种名叫‘红粉佳人’，属于中晚熟品种。每年5月中下旬到6月初成熟，目前正值挂果期。”四川省农业科学院经济作物研究所副研究员阳翠顺手摘下一颗向记者展示。仔细观察可以发现，成熟的果实并非全粉或全红，而是呈现出一种粉中带紫的渐变色调，且果柄部位大多保留着白色或青色。她直言，大自然中并不存在网传那种通体荧光粉的蓝莓，

网上的爆款图绝大多数是AI合成的虚假图片。

针对部分网友对“染色”或“转基因”的担忧，阳翠介绍，“红粉佳人”其实是美国农业部与新泽西州于2005年推出的观赏与食用兼用型兔眼蓝莓品种。它的色泽是品种杂交选育的天然结果，在自然界中，野生蓝莓本身就拥有红色、白色等丰富色彩。

它的口感如何？记者体验发现，与市面上常见的普通蓝莓相比，“红粉佳人”的内部种子较多，咀嚼时能感受到更明显的籽粒感，整体风味酸甜适口，与普通蓝莓相差不多，但其花青素含量远低于普通蓝莓。

据了解，除“红粉佳人”外，国内目前引入的国外粉色蓝莓品种还有“粉色爆米花”、“粉红宇宙”等。



“红粉佳人”蓝莓。

种植条件较苛刻，产量低不耐储

粉色蓝莓在网上炒得沸沸扬扬，但无论是线上电商平台，还是线下农贸市场、商超，都很难找到售卖的商家。

“‘红粉佳人’果皮非常薄，耐储性差，根本经不起长途运输的折腾。加上它对种植条件要求较为苛刻，导致目前的产量极其稀少。”阳翠解释了“一果难求”的背后原因。据她透露，前几年成都本地曾有少数种植户少量试种过“红粉佳人”，但由于难以形成规模效应，主要用于果园采摘，按照普通蓝莓的价格售卖，如今种植的农户寥寥无几。

“红粉佳人”究竟有多难伺候？阳翠给记者算了一笔账：首先是挑土壤，它必须在pH值4.5-5.5、排水良好、有机质含量不低于8%的酸性土壤中才能舒适生长；其次是产量低，普通蓝莓成年树单株产量能达到5至8斤，而“红粉佳人”单株产量仅有2至3斤；再者，该品种异花授粉，需配置授粉树，它对温度有着微妙的需求——需要一定低温促进花芽分化，但又不耐寒。正因如此，在冬季气候过于温暖的西昌、攀枝花等地，它的产量并不高。

华西都市报-封面新闻记者 杨博 摄影报道