美丽中国行之探访国家公园 特别报道

从“猫熊”到“熊猫” 大熊猫从宝兴走向世界

华西都市报(记者 罗石芊 周洪攀)6月2日,“美丽中国行之探访国家公园”集中采访在雅安市宝兴县启动。宝兴县邓池沟是世界上第一只大熊猫被科学发现的地方,因此宝兴又被称为“熊猫老家”。

“熊猫”的名字从何而来?它们又是如何被科学发现,并逐步受到保护的?当日,华西都市报、封面新闻记者走进宝兴县邓池沟大熊猫起源馆,一探究竟。

在当地,第一只大熊猫被科学发现的故事,老少皆知,广为流传。

1869年,法国人阿尔芒·戴维在邓池沟考察时意外在当地人家中发现一只黑白熊皮毛,之后当地人为他找到一只活体黑白熊。戴维本想将这只黑白熊带到法国,但遗憾的是,这只黑白熊在途中不幸夭折。

之后,戴维将其制作成标本,送回巴黎自然历史博物馆展出。1870年,该博物馆馆长米勒·爱德华兹鉴定后认为,黑白熊不是一种熊,而是与小猫熊相似的另一种较大的猫熊,便正式定名为:猫熊。自此,大熊猫这一古老的物种正式进入了世界科学的视野,宝兴也因此被誉为“熊猫老家”。

那么猫熊又是如何在岁月长河中变成“熊猫”的?据大熊猫起源馆讲解员介绍,一切源于一个美丽的误会。

1939年,重庆平明动物园举办了一次动物标本展览,其中黑白色的“猫熊”吸引了大家的关注,它的标牌采用了流行的国际书写格式,用拉丁文和中文双语标注。但当时中文习惯从右往左认读,参观者将“猫熊”误读为“熊猫”,久而久之,就把“猫熊”叫成了“熊猫”。

润兆渔业生产的鱼子酱产品。杨涛 摄

天全县水产现代农业园内,工人展示养殖的鲟鱼。余乐 摄

游向世界餐桌 四川造鱼子酱

好山好水养好鱼

华西都市报-封面新闻 记者 杜江茜 杨涛 李佳雨 梁家旗

66

二郎山山麓,天全河畔,在雅安市的山间小城天全县,一群体重超过200斤的鲟鱼,正在天全县水产现代农业园区内的池塘里懒懒地游动。

6月2日,华西都市报、封面新闻记者跟随“美丽中国行之探访国家公园”集中采访活动,抵达这个被青山怀抱的产业园区——四川最大的鱼子酱生产基地。

数据显示,2025年,天全县实现鱼子酱产销量70吨,位居全国第二,占全球份额14.5%,产品远销30多个国家和地区。

毫无疑问,眼前的池塘里,鲟鱼们游动时带起的厚重涟漪,正稳稳激荡开来——从高山池畔到世界餐桌,从一地产业到可持续的未来。

远销30多个国家和地区 “四川造”鱼子酱早已“出圈”

其实,关于“四川造”鱼子酱,比数据更有记忆点的,是两年前的那场全民关注。

2024年1月,随着一场几乎“全民参与”的南北方文旅“大喊话”,“四川鱼子酱”作为“四川礼物”成功“出圈”。随即,1200份“四川造”鱼子酱被送到黑龙江哈尔滨。

彼时,布局鱼子酱产业20多年的四川润兆渔业有限公司,已是世界鱼子酱市场的头部企业,而该企业最大的养殖基地就布局在天全县。

▼ 天全县水产现代农业园内,圆形流水鱼池依河而建。 杨涛 摄

“这里位于青藏高原和四川盆地交界地带,高原的雪水从这里流过。”作为雅安天全鱼子酱基地工作人员,在曾柄瑞看来,天全是鲟鱼生长万里挑一的理想环境,“这里的水非常清澈,水质非常好。鲟鱼是冷水性鱼类,这里的雪水温度很低,水温波动不大。”

润兆渔业董事长李军毕业于大连水产学院。这位总说自己“只会搞技术”的企业家坦言,企业最初的定位主要是面向有鱼子酱食用习惯的欧美市场,出口量占总产量80%以上。但从2019年开始,企业逐渐向东南亚市场开拓,并在同期成立国内营销部。

一边扩产能,一边拓展销售渠道,这似乎是当下“川字号”鱼子酱的缩影。绿水青山之间,本土企业在发展,也引来外来企业。例如,同样作为全国头部鱼子酱企业的杭州千岛湖鲟龙科技股份有限公司,也在四川布局发展蓝图。

“好山好水养好鱼。”曾柄瑞很期待。如今,润兆渔业的销售网络已覆盖全球30多个国家和地区,未来这些“四川造”鱼子酱将抵达更多餐桌,进入更多人的生活。

好鱼“带动”好山水 辐射周边近3000户农户增收

当然,也有人的生活已因这些悠然的鲟鱼发生改变。

53岁的李子云喜欢向往来游客介绍鲟鱼,“长大的能有300多斤。”他是天全县思经镇团结村人,家在天全县水产现代农业园区外。因为产业发展,他们村的大多数人实现了在家门口就业,“去园区工作,或者在家里开农家乐,都有一笔不错的收入。”

要让产业链上的每个环节都盈利,每个参与的老百姓都能挣到钱。天全县政府提供的数据显示,产业发展带动全县19个村集体经济组织获利139.3万元,辐射周边近3000户农户增收。与此同时,天全思经鱼子酱特色小镇入选四川省特色小镇,团结村成功创建省级乡村振兴示范村。

与之相对应的,是一组天全县的生态环境“成绩单”。目前,天全县查明鱼类达45种,较20世纪80年代的14种增加2.2倍。县域水环境质量持续保持“优”,地表水、集中式饮用水水源地等水质达标率100%。

2021年,天全入选第五批国家生态文明建设示范区名单。2024年,天全河成功入选省级“美丽河湖”优秀案例。

这些数据背后,更延展出更多可能性。

眼下,天全县已探索出了“标准化+”模式,推行“鱼池共建、鲟鱼共养、红利共享”的“三共”合作模式,构建村民、村集体与龙头企业三方共赢格局。通过股金、薪金、租金“三金”收益模式,让周边农户深度参与产业发展,盘活闲置资源,实现了多主体共享产业发展红利。同时,创新“冰雪活水养鲟鱼—精深加工提价值—农旅融合延链条”模式,实现生态资源向经济优势转化。

池中物也有大天地 科技手段助力整个产业链条

“实实在在的绿水青山之间,有金山银山;高质量发展里,有属于农业的广阔天地。”这是润兆渔业水产养殖工程师任杰最大的感受。他的本科和硕士都在西南大学完成,毕业后一头扎进了天全的池塘边。这位刚刚28岁的小伙子说起鱼,眼睛里满是雀跃,“鲟鱼是很古老的鱼类,体型较大,在水里算半个霸主。”

但真正让任杰沉醉的是产品研发、养殖管理的技术提升。对此,他需要手把手教会到园区工作的村民如何养鱼,更要时刻监控每条鱼的生长状况。尽管皮肤被晒得黝黑,但他会骄傲地说起自己最有成就感的事,“养的鱼符合国家食品安全标准。”

池中物也有大天地。早在2023年,四川就印发了《天府鱼子酱产业集群建设方案》。以方案为抓手,雅安明确提出增强县域间功能协调,构建从池塘到餐桌的全产业链。如今,从冷水鱼繁育、养殖到加工,科技手段已助力整个产业链条。

记者在润兆渔业了解到,企业在创立自有技术中心的同时,在品种培育、养殖技术、精深加工等方面与高校长期合作,联合开展鲟鱼杂交育种技术、鱼子酱和冷水鱼产品加工技术等科研攻关,共拥有核心专利50余项,《鲟鱼高效健康养殖及鱼子酱加工技术创新与应用》等项目3次获得四川省科技进步奖。

同样是研究生毕业,食品研发工程师李蝶沉醉于鱼子酱加工方面的产品研发,“例如现在很受喜欢的鱼子酱酸奶,就是我们的产品。”

青山绿水依旧,属于“四川造”的鱼子酱,正在不断“出圈”,拥有更多可能性。