



每到夏日,小龙虾的热度就会蹿升。街头排档、大小餐馆,一盆盆小龙虾香气四溢,成为颇具代表性的夏日场景。据统计,我国小龙虾养殖面积超3000万亩,年产量345万吨,产业规模5000亿元。其实作为外来物种,小龙虾进入中国不过百年,成为国民级美食更是只有约30年。

从无人在意的田间野物,到风靡大江南北的顶流美食,再到发展出养殖、加工、物流、文旅多元业态,小龙虾的崛起,串联了时代变迁、人口流动与乡村产业的迭代。这也引起了学者的注意。香港中文大学人类学系教授张展鸿与安徽师范大学经济管理学院副教授丁玲,依托长期的田野调研,系统梳理小龙虾的蜕变历程,解码小龙虾背后的人间烟火与产业历程。

# 小龙虾传奇:从田间野物到千亿顶流

【文/青年报记者 唐骋华 图/新华社】

## 漂洋过海的“笨”家伙

小龙虾,学名克氏原螯虾,原产于遥远的大洋彼岸。

美国路易斯安那州,气候温润,水系纵横,是克氏原螯虾的乐土。18世纪末,一批法裔移民迁徙至路易斯安那州的新奥尔良,就地取材,将小龙虾纳入食谱,逐渐形成了独具特色的烹制方式。其中最有名的当数小龙虾汤。

香港中文大学人类学系教授张展鸿曾赴新奥尔良开展田野调查,了解当地人是如何制作小龙虾汤的:把小龙虾从沼泽里捞上来,剥出虾肉捏成球,裹上面粉和香料,再塞回虾壳,与平价海鲜同煮。食用时搭配米饭,鲜香可口。时至今日,小龙虾和爵士乐都是新奥尔良的城市名片,令当地人骄傲。

不过新奥尔良的龙虾养殖比较粗放,普遍采用“一季水稻、一季虾”的模式——水稻收割后向水田注水,放养虾苗,任其自由生长——没有形成精细化、规模化的产业体系。

“这和中国的情况有很大不同。”张展鸿说。过去几十年,小龙虾突破地域限制,跃升为全国性美食。在此过程中,湖北、湖南、安徽、江苏及江西成为龙虾养殖加工的五大省份,并带动起餐饮、文旅、零售等产业发展。

小龙虾是20世纪30年代传入中国的,具体的传播路径已无从考证,可以确定的是,南方的河湖、稻田、沟渠等水域正适合小龙虾生长。它们就此扎根、繁衍。安徽师范大学经济管理学院副教授丁玲生于20世纪80年代末,家乡是安徽巢湖,她回忆:“初夏时,田间沟渠里全是小龙虾,或爬,或伏,或浮在水面上气定神闲地吐泡泡。每天放学,丁玲都会和小伙伴相约钓小龙虾。”

提起童年的这项乐趣,丁玲记忆犹新:“先做一根钓虾竿,木棍、竹竿都行,随手折一根树枝也行,再找一根线绑在钓虾竿顶端,作为钓线。然后拎起木桶或脸

盆,跑到田边捉几只青蛙、蚯蚓当诱饵,开始钓龙虾。”小龙虾是个“笨”家伙,心眼还没小孩多,轻轻松松就能钓上一大桶。

拿回家,大人挑出长大的青色小龙虾,用鞋刷洗净,加上大蒜、生姜、干辣椒和花椒烹任。另一种做法是去头留尾,剥出虾仁跟青椒一起爆炒。“当时还没有十三香、蒜蓉、酱香等做法,但家常滋味依然美好。”

在丁玲的印象中,小龙虾只是一道平常菜肴,没人把它当回事,也没人会养殖。直到有一天,她蓦然发现:怎么满大街都是卖小龙虾的餐馆和摊位?怎么冒出那么多种新吃法?稍加研究,小龙虾居然已从零发展成千亿级的国民产业。“这一切是怎么发生的,我产生了强烈的好奇。”丁玲说。于是在香港中文大学攻读人类学博士学位期间,她和导师张展鸿教授一起展开了调研。

## 飞入寻常百姓家

原来,小龙虾从田间野物走向规模化养殖,最初是出口贸易催生出来的。

20世纪90年代,海外对小龙虾的需求持续增长。一些商人嗅到商机,开始在国内寻找货源。丁玲在调研中采访的老赵,便是此时入行的。老赵原在安徽长丰一家国营渔场当厂长,1998年渔场改制,他承包了30多亩鱼塘,打算继续养鱼。一位在中国香港做出口生意的朋友找到他:“别养鱼了,给我养小龙虾吧。”朋友算了笔账:从国内收购小龙虾,每斤5~8角,出口能卖到8元,大有赚头。老赵动心了,办起全县最早的小龙虾养殖基地。

丁玲告诉记者,老赵这样的故事,在当时的安徽、湖北、江苏等地并不鲜见。从20世纪90年代末到2014年,是中国小龙虾出口的黄金期,产品远销30多个国家和地区,年出口额最高达到20亿元。源源不断的海外订单,让养殖户和加工厂看到了长期收益的可能,零散的野生捕捞已然跟不上需求了。于是,规范

化、规模化的人工养殖顺势兴起,小龙虾的养殖面积与年产量连年上涨。

老赵本人就是养小龙虾的高手。凭借在渔场积攒的经验,他摸索出了一整套技术,包括小龙虾集约化繁育和大面积自繁自养技术、池塘四季种植水草全生态养虾技术,以及“稻虾共养”“一稻两虾”稳产高效技术等。

随着产量扩大,一部分小龙虾分流到国内市场,走进寻常百姓家。

大众接受并喜爱小龙虾,背后还有一层微妙的消费心理。在大众认知中,“龙虾”是高端食材,而在那个收入还不高的年代,一顿龙虾大餐,对普通人来说还是奢侈之事。可小龙虾不一样,花几十块钱,点几斤麻辣小龙虾,配几瓶啤酒,就能过一把“龙虾瘾”。高端的名头、亲民的价格,让小龙虾天然具备向下兼容的亲合力。

江苏南京是国内较早流行麻辣小龙虾的城市。本世纪初,南京街头的大排档里,一盆盆红亮的小龙虾堆得冒尖,麻辣的香气飘出半条街,让它迅速成为受到工薪阶层青睐的夜宵美食。

2015年前后,受多重因素影响,小龙虾出口量大 幅下跌,整个产业迅速调转船头,深耕国内市场。行业逻辑也随之翻转:此前,养殖户会将品质好的小龙虾优先供给海外市场,如今品质最好的货源全都流向了国内市场。

小龙虾的标杆城市也在此过程中悄然流转。早年的“龙虾之都”是安徽蚌埠,当地的蚂虾街一度是全省乃至全国最大的小龙虾交易市场。但江苏盱眙后来居上,牢牢地将“盱眙”这个冷僻的地名和小龙虾绑定起来。

“有拳头产品和政府支持是关键。”丁玲说。盱眙自古盛产中药材,当地人就地取材,将数十种草本香料调配在一起,研发“十三香小龙虾”。其口味既不同于川渝的麻辣,也不同于淮扬菜的清淡,自成一派,广受欢迎。

更重要的是,在当地政府的推动下,盱眙很早就开始打造品牌。“盱眙龙虾”注册为中国驰名商标,当地接连举办龙虾节、修建全球唯一的小龙虾博物馆,还邀请明星宣传,举办数万人同吃小龙虾等活动。一系列组合拳打下来,盱眙小龙虾的品牌价值突破300亿元,不仅擦亮了地方名片,更成为国内农产品品牌化运营的范本。可以说,盱眙小龙虾早就为日后火出圈的“淄博烧烤”“天水麻辣烫”等写好了脚本。

## 一只小龙虾,一条产业链

盱眙小龙虾名头虽响,却非一家独大。“盱眙消费的小龙虾大多来自外地,这是公开的秘密。”丁玲说。这是品牌效应的自然延伸:盱眙小龙虾闯出了名堂,需求量激增,仅靠本地的产量是远远不够的,势必扩大货源。于是江西、安徽、湖北等地的小龙虾产业被纳入供应链。一座



江苏盱眙:工作人员在龙虾宴上展示小龙虾美食。

美食地标,就这样带动起周边数省的小龙虾养殖和流通,形成了互联互通的区域产业网络。

其中,湖北潜江是绕不开的存在。事实上,如果没有潜江率先研发出相关技术,大规模养殖小龙虾是否可行还要打个问号。

这就不能不提“虾稻共生”第一人刘主权了。2000年,刘主权担任潜江市积玉口镇宝湾村党支部书记,带领农户养殖小龙虾,并首创“虾稻共生”模式。具体做法是,在稻田周围挖一圈水沟养小龙虾,小龙虾靠田里的浮游生物和野草生长,水稻吸收虾粪的养分增产。刘主权先在自家水稻田试验,取得了平均每亩增收3000元的佳绩,村民纷纷效仿,政府也出台补贴政策鼓励。“虾稻共生”随即在潜江乃至全国推广,成为小龙虾养殖的主流方式。

在加工和物流方面潜江也花了大力气。潜江有约50家小龙虾加工企业,包括两家全国级龙头企业、11家省级龙头企业。潜江的“虾谷快运”在全国设立数百个网点,依托物流网将外地小龙虾集中到潜江加工和销售。至2023年,全国44.36%的小龙虾在潜江加工,产值超过200亿元。“潜江龙虾”已形成从养殖到加工再到销售的完整产业链,足以与“盱眙龙虾”比肩。

当前,湖北、安徽、湖南、江苏、江西的小龙虾养殖总产量约占全国90.5%,是妥妥的“五强”。而五强之外犹有空间。丁玲在调查时发现,小龙虾正自北向南拓展,从黑龙江到新疆,都出现了它的身影。

小龙虾不是只适应温暖湿润的南方吗,如今怎么也能在北方生长了?关键还是强劲的市场需求,促进了技术进步。丁玲分析,随着南方市场趋于饱和,小龙虾产业向寒温带进军势在必行。为此,企业有动力开发新技术,让北方也能养小龙虾。丁玲就调研过一位名叫“阿牛”的企业家,与科研工作者合作,研发了“寒带抱仔苗运输保存技术”,能将虾苗运到哈尔滨养殖。

丁玲认为,如果能在寒地实现小龙虾规模化养殖,意义将十分重大。“小龙虾怕冷也怕热,所以到七八月份,长江中下游地区的小龙虾就停止生长了。可这个季节又是小龙虾需求量最大的时候,导致供应紧张,价格攀升。”丁玲分析说,“寒地小龙虾恰好能填补这个空档。”自2023年起,哈尔滨宾县已连续三年举办寒地小龙虾美食节,上千斤小龙虾刚出锅就销售一空。市场的热情让阿牛信心倍增,想将小龙虾产业带往北方更多的地区。



江苏盱眙:现场烹饪小龙虾。



湖北潜江:工作人员在交易市场分拣小龙虾。



生活周刊 x 丁玲

## 小龙虾折射大视野

在《小龙虾的诱惑:从地方品牌建构到虾稻共生的民族志》一书中,学者张展鸿和丁玲依循美食脉络,厘清小龙虾何以风靡全国,同时立足产业,探寻乡村三产融合的底层逻辑。小龙虾从乡野小食起步,只用三十多年时间,就成长为千亿级产业。它的逆袭史,是中华美食流变的缩影,也是乡村产业升级、区域协同发展的生动写照,在烟火气里,书写乡村振兴的无限可能。

**生活周刊:**小龙虾为何能在江苏、湖北、江西等地落脚生根、繁衍生长?

**丁玲:**小龙虾学名克氏原螯虾,原产于北美,美国路易斯安那州是它的故乡。该州和我国长江中下游地区纬度相近,都是气候湿润、水网密布之地,适宜小龙虾生长。这是小龙虾传入长江流域后能野化繁衍的重要原因。

当然,小龙虾自身极强的适应能力也不能忽视。根据现有资料,它应该是20世纪30年代先在江苏登陆的,这解释了南京为什么是国内较早开始吃小龙虾的城市。随后小龙虾沿长江逆流而行,过安徽、江西,历经1000多公里,进入江汉平原。这里湖泊众多、水流平稳,特别适合小龙虾繁殖生长。

**生活周刊:**一开始人们并没有发现小龙虾的经济价值,相反,它还很令人头疼?

**丁玲:**是的,小龙虾的壳很硬,在稻田里横冲直撞,伤害禾苗,它还喜欢在地里打洞,破坏庄稼。农户对小龙虾是非常恼火的。我们小时候钓龙虾,除了好玩,也有“除害虫”的意思,大人是支持的。直到本世纪初,湖北潜江探索出“虾稻共生”模式,让水稻和小龙虾共生共长,“人虾矛盾”才缓解。

**生活周刊:**在你看来,虾稻共生的意义不止于此,对建设生态农业也很有参考价值?

**丁玲:**是的,现代农业太过依赖农药和化肥了,而小龙虾会大幅度减少其使用量。这是因为小龙虾对化学

药剂的敏感度很高,耐受度又极低,即便水体中仅微量残留农药,也可能造成小龙虾中毒,以至于大面积死亡。小龙虾的生活习性也决定了不必大量使用化肥。它在围绕稻田的沟渠里爬行、打洞,能疏松土壤,提升土壤透气性,帮助水稻根系吸收养分。小龙虾的排泄物、剩余的饲料残渣,则会分解成天然有机肥。这套内循环机制,能满足水稻大部分的生长需求,无须频繁地施加化肥。

我们在安徽芜湖调研时了解到,采用虾稻共生模式后,由于小龙虾对水质要求高,农药化肥的使用量减少了四分之三。技术人员还定期培养益藻和有益菌,使水质更加优良,吸引来一群群白鹭在稻田间觅食。这是我们亲眼所见。村干部都说,以前很少能在当地见到这种鸟。可见生态恢复得不错。

**生活周刊:**所以您和张展鸿教授在《小龙虾的诱惑》一书中认为,虾稻共生的成功,对乡村振兴也是颇有启发的。

**丁玲:**是的。作为虾稻共生模式的发源地,湖北潜江发展出了从养殖到加工、从餐饮到电商的全产业链,将小龙虾的经济价值发挥到极致。江苏盱眙也是很好的例子。污染较大的采石曾是盱眙的支柱产业,而在“盱眙小龙虾”的品牌效应下,盱眙实现产业转型,农民收入和人民生活水平都有了显著提高。这是对“绿水青山就是金山银山”的生动诠释,充分表明生态保护和经济发展绝不是对立关系。这为乡村振兴提供了有效的样本。

## 丁玲

香港中文大学人类学博士、安徽师范大学经济管理学院副教授,研究兴趣为集体经济/合作社、农村发展等。著有《小龙虾的诱惑:从地方品牌建构到虾稻共生的民族志》(合著)等。



湖南南县:千人小龙虾宴热闹开席。

