



程村蚝，舌尖上的山海美味

黄雪梅

南海之滨，漠阳之畔，山海相拥，咸淡相融。在阳西县程村镇，洋边海碧波万顷，红树林郁郁葱葱，得天独厚的生态环境，孕育出享誉四方的海味珍馐——程村蚝。它汲取大海之灵气，凝聚滩涂之精华，以肉质肥美、口感脆嫩、鲜甜无渣、营养丰富的独特品质，成为当之无愧的美味。从昔日渔家餐桌上的寻常风味，到如今香飘全国的特色招牌；从容散养殖的乡土物产，到全产业链发展的支柱产业，程村蚝以鲜为魂、以质为本，不仅是舌尖上的美味，更是一张飘香大湾区、享誉全中国的金色名片。

山海孕育，天生好蚝
程村镇地处阳西东部沿海，坐拥洋边海天然良湾，是名副其实的“海上粮仓”。这里海域开阔，风浪平缓、水质洁净，海水盐度常年保持在适宜蚝生长的黄金区间，水中浮游生物丰富，饵料充足，为蚝提供了天然优质的生长条件。

更难得的是，区域内拥有万亩连片原生态红树林，作为“海洋绿肺”，红树林不仅净化水质、防风固滩，更构建起稳定健康的海洋生态系统。山海环抱，咸淡交汇、红树林滋养，三大优势叠加，造就了程村蚝独一无二的风味基因，使其壳薄肉满、质地脆嫩、蚝汁清甜、鲜而不腥，在全国蚝产区中独树一帜，备受市场青睐。

程村养殖蚝历史悠久，文化底蕴深厚。

据地方史料记载，早在明清时期，当地渔民便依托优良海洋资源，开始滩涂养殖、采蚝、食蚝，世代相传的养殖技艺，让程村蚝保留着最本真的山海风味。在漫长岁月里，程村蚝是渔家赖以生存的物产，是逢年过节的佳肴，是招待亲友的鲜味，但受限于传统模式，优质的生态资源和上乘的品质口感，未能充分转化为经济与品牌优势。

产业蝶变，从海味到支柱
新时代浪潮奔涌向前，特色产业迎来新机。近年来，阳西县紧紧围绕乡村振兴战略部署，将程村蚝作为农业支柱产业、富民兴村产业、特色产业重点打造，坚持政府引导、科技赋能、龙头带动、市场运作，全方位推动程村蚝产业规模化、标准化、品牌化、融合发展，让一颗小小的生蚝，实现从乡土海味到山海珍馐、从传统养殖到全产业链发展的华丽蝶变。

生态是产业的根基，标准是品质的保障。程村镇始终坚守生态养殖、绿色发展理念，全面推行生态吊养、深水养殖、立体养殖等现代化模式，彻底告别粗放式传统养殖，实现科学化、规范化、精细化培育。

从蚝苗优选、密度管控、日常管护，到生长周期把控、适时采收加工，程村蚝建立起全流程质量管理体系与溯源机制，成为国家级近江牡蛎吊养标准化示范区。严格的标准、生态的养殖、科学的管理，让每一颗程村蚝都

天然、安全、健康、优质，为“舌尖上的山海美味”筑牢最坚实的品质根基。

如今的程村洋边海，已是全国闻名的“海上牧场”。碧波之上，万亩蚝排连绵成片，浮桶错落有致，渔船穿梭其间，构成一幅壮阔而生动的海洋产业画卷。全镇蚝养殖面积达数万亩，产业规模位居全省前列。在育苗、养殖、管护、采收到加工、销售、餐饮、文旅，一条完整的生蚝产业链已然形成。

百味蚝宴，舌尖上的山海至味
程村蚝之所以能征服万千食客，成为公认的山海美味，核心在于其无可替代的口感与营养。程村蚝素有“海中牛奶”的美誉，肉质洁白饱满、细腻爽脆，蚝汁丰盈清亮、鲜甜浓郁，入口无渣、几乎无腥，自带自然回甘。无论是简单清蒸，还是精心烹饪，都能释放出直击心灵的鲜香，将山海的馈赠展现得淋漓尽致。

最简单的做法，方能呈现食材本味。清蒸程村蚝，保留最原始的鲜甜，撬开蚝壳的瞬间，鲜汁四溢，入口嫩滑清甜，大海的纯粹滋味在舌尖绽放；炭烤生蚝，蒜香、椒香与蚝香完美融合，外香里嫩、热气腾腾，一口入味，是夜市与宴席上的人气爆款；蚝煲鸡作为粤西经典名菜，鸡肉醇厚、生蚝鲜甜，汤汁浓郁滋补、暖心暖胃，是老少皆宜的秋冬佳品。

除此之外，蚝仔煎蛋、金沙蚝蚶、香煎生蚝、蚝汤、金蚝干、精制

蚝油等风味美食，共同组成丰盛的全蚝宴。从家常小吃到高端宴请，从街头风味到酒店珍馐，程村蚝以百变吃法，满足不同人群的味蕾需求，每一口都是山海的味道，每一味都是乡愁的记忆。作为舌尖上的山海美味，程村蚝早已超越食材本身，成为地域文化、饮食文化与渔家文化的鲜活载体。

品牌闪耀，一张金色名片
品质铸就品牌，鲜味赢得口碑。凭借出众的品质与独特的风味，程村蚝先后斩获国家地理标志产品、全国名特产新农农产品、中国蚝乡、广东省名牌产品、阳江八宝等一系列国字号、省字号荣誉。

一张张金字招牌，让程村蚝彻底走出滩涂、走出阳江，香飘粤港澳大湾区，走向全国大市场。在市场拓展上，程村蚝紧跟时代步伐，构建线上线下一体化销售体系。线下进驻大型商超、农产品批发市场、高端餐饮连锁；线上借力电商平台、直播带货、生鲜配送，让新鲜生蚝从海上牧场直达消费者餐桌。每年蚝季来临，全国各地采购商、美食爱好者、游客慕名而来，购蚝、品蚝、游渔村、赏红树林，“赏程村蚝、游洋边海”已成为粤西文旅最具吸引力的名片之一。

山海鲜美，未来可期
从滩涂养殖到海上牧场，从乡土海味到国家地标，从餐桌美味到支柱产业，程村蚝的成长之路，是生态优

先、品质为王、科技赋能、品牌引领、产业富民的生动实践。

它承载着山海的馈赠、匠人的坚守、时代的机遇，用一颗小小的生蚝，书写了一段产业兴旺、百姓富足、生态优美的发展传奇。

程村蚝，是大海的馈赠，是时光的味道，是烟火的慰藉，更是一张飘香世界的金色名片。它以最纯粹的鲜味，以动人的姿态，奔向未来。程村镇以蚝为媒，大力推进农文旅深度融合，将海上牧场、红树林湿地、渔家风情、生蚝美食、休闲旅游有机结合，打造集生态观光、海上体验、美食打卡、度假休闲于一体的特色旅游线路。游客可以乘船出海，感受万亩蚝排的壮阔；可以漫步红树林，领略生态海岸的秀美；可以围坐一桌，尽享全蚝宴的鲜香。以蚝兴旅、以旅促蚝，程村蚝从单一食材，升级为文化IP、旅游符号、区域名片，让“中国蚝乡”的名号更加响亮，让山海美味的故事传得更远、更广。

站在新的历史起点，程村蚝将继续坚守生态本色，做强品质品牌，延伸产业链条，推动产业向更高质量、更高水平迈进，让这道舌尖上的山海美味更香、更醇、更甜，让这张特色产业名片更名、更响、更耀眼。在乡村振兴的壮阔征程中，持续绽放光彩，成为南海之滨永不落幕的鲜美传奇。

作者单位：阳江市委党校

从漠阳土特产到广货新名片：

春砂仁产业升级之路

关天宇

随着健康中国建设深入推进，大健康市场潜力巨大。“广货行天下”要扩大优质商品和服务供给，而春砂仁兼具食用和药用价值，不仅可用于传统药膳汤饮，其药理作用还覆盖胃肠养护、安胎、皮肤修复、抗氧化等多个现代健康领域，正符合消费市场高品质健康产品的旺盛需求。推动春砂仁产业升级成为现代农业、食品加工、生物医药、保健美容、康养文旅等多点融合的产业集群，是将其融入现代健康消费市场、打造“广货行天下”样板的生动手实践。

春砂仁产业升级面临的主要瓶颈
春砂仁尽管禀赋优越，但成为畅销天下的“广货”，仍面临着从传统农业向现代化大产业升级的挑战。种植遭遇技术难题，成本与产量矛盾突出。春砂仁是虫媒花植物，但其授粉昆虫在阳春几近绝迹，目前高度依赖人工授粉，此过程劳动强度大、耗时多、成本高，是导致其价格高昂的重要原因。同时，标准化种植比例不高，平均亩产与云南等产区相比仍有差距，制约了产业规模化、标准化发展，影响了市场普及率和竞争力。

产业链条较短，附加值有待提

高。当前产业以出售春砂仁鲜果、干果、凉果、蜜饯等初加工产品为主，缺乏针对细分市场精深加工产品，对其根、茎、叶、花等其他部位的产品开发更是不足，且未能形成一二三产融合发展新业态，导致产业链条较短、产品附加值不高、市场容量偏小、经济效益有限。

品牌建设滞后，市场开拓不够广阔。春砂仁虽然拥有多个“国字号”“粤字号”品牌，但在全国乃至全球市场的知名度和影响力仍有很大提升空间。由于品牌推广不到位、销售渠道较单一等因素，春砂仁面临着销售难出彩三球的困境。此外，部分商家以云南、海南砂仁冒充阳春砂仁卖得高价，也损害了春砂仁的品牌信誉。

推动春砂仁产业升级为“广货新名片”

乘“广货行天下”的东风，以系统性思维推动春砂仁全产业链升级，让“漠阳土特产”成为“广货新名片”。

强化创新驱动，以科技赋能提高生产力。一是攻克种植技术瓶颈，联合科研院所开展春砂仁种质资源保护与良种选育推广，培养适应本地生态的授粉昆虫，研发代替人工授粉的智

能机器，有效提高产量、降低人工成本。二是建设种植示范基地，推广“企业+合作社+科研+基地+农户”运作模式，实行种苗繁育、栽培管理、促花保果、病虫害防治、果实采收等全过程标准化体系，既能推进品质带农，又能确保春砂仁“道地”原质。

深化补链延链，以产业融合拓展影响力。一是开发新产品，研究春砂仁各部位有效成分和药理作用，针对不同消费群体开发药丸、穴位敷贴等复方药品，药膳、冻干等功能性食品，面膜、精油等功效护肤品，洗发水、洗面奶等特色日化品，香囊、熏香等香料产品，促进二产扩容增效。二是催生新业态，依托春砂仁省级现代农业产业园，发展“森林康养+文化旅游+食药同源”新业态，建设种植采摘、观光体验、研学科普、药膳养生、休闲度假为一体的特色景区，打造“赏砂仁丛林、品砂仁药膳、购砂仁文创”的旅游线路，促进三产提质增效。

优化品牌建设，以市场推广增强竞争力。一是运用品牌赋能，围绕“地道春砂仁”建设博物馆、文化馆、特色小镇，推出伴手礼、短视频、动漫，举办中药文化节、药膳大赛、养

生论坛，通过新媒体制造出圈爆点，将春砂仁产品消费升级为文化体验和健康生活方式倡导，并将其融入“漠阳味道”区域公用品牌建设，与阳江豆豉、五金刀剪等品牌形成“一牌引领、多牌联动”的品牌矩阵，提升品牌辨识度和吸引力；建设春砂仁数字化溯源平台和质检中心，开展多部门联合打击假冒伪劣产品行动，维护地道药材的品牌信誉。二是拓展销售渠道，对内借助“12221”市场体系，精准对接粤港澳大湾区乃至全国市场，通过电商直播、社区团购、商超专柜、展销会等多渠道营销，推动春砂仁走进全国大市场；对外抓住中国（阳江）跨境电商综合试验区建设的契机，深化与RCEP成员国和“一带一路”共建国家的经贸合作，开拓春砂仁的全球市场。

以创新、融合、开放的理念为指引，推动春砂仁产业全面升级，让“藏在深闺”的珍宝成为行销国内国际市场、推动阳江经济发展、助力“广货行天下”行动的靓丽名片，为广东打造具有全球竞争力的特色产业体系贡献阳江力量！

作者单位：阳江市委党校

南海渔都的“鲜”锋答卷：

阳江锻造“行天下”的蓝色引擎

李晓峥

基地——阳江，海水鱼苗年产量已突破33亿吨，占全省近半份额。在海峡岛闸坡，鸿运海水种苗繁育有限公司保有目前广东规模最大的金鲳鱼种鱼，与科研院所合作攻克人工繁育技术，年催产鱼卵约1000公斤。向西看广西沙扒，恒生水产养殖专业合作社摒弃药物催产模式，通过亲鱼营养调控与精准环境管理，实现银鼓鱼每公斤鱼卵产出400万尾鱼苗的突破，产量翻了三倍。而在东平，广东海元农业科技有限公司依托博士工作站，运用分子标记技术筛选优质亲本，与高校联合研发石斑鱼神经坏死病毒口服疫苗。三大渔港各展所长，共同织就“亲鱼—鱼卵—鱼苗—成品鱼”的循环产业链。

向加工要效益，延伸产业链价值。当清晨的第一网渔获在闸坡国际渔港上岸，一场从“大海到餐桌”的旅程便已开启。以国家地理标志产品程村蚝为例，鲜蚝除直供餐厅外，更多进入现代化加工车间：经清洗、蒸煮、急冻，变身“半壳蚝”“金蚝”走上商超货架；传统“一夜埋”非遗走工艺超滤液速冻锁鲜技术，让金鲳鱼保持鲜活嫩滑，通过冷链物流直达京津冀餐桌；金枪鱼、马鲛鱼则被深加工成鱼松、鱼脯等休闲食品。通过建设漠阳冷链物流中心与预制菜产业园，马友鱼、南美白对虾等原料转化

为“酸菜鱼”“虾滑”等预制菜爆款。从活鲜到即食，从原料到预制菜，精深加工让每一口“阳江鲜”都能跨越山海。

以农文旅融合讲好“海洋故事”
产品要“行天下”，既要“卖得好”，更要“叫得响”。阳江的实践表明，“渔旅融合”正是提升附加值、增强消费黏性的关键。

以节庆为媒，点燃消费热情。阳江的“海味”是有日历的。从海陵岛闸坡南海开渔节的千帆竞发，到阳西程村蚝美食文化周的万人品蚝，再到东平莲藕节、漠头五彩薯节，阳江巧妙利用各地渔业农事节点，打造出极具辨识度的节庆IP。特别是冬至前后的“蚝美阳江”系列活动，让“到阳江吃蚝”成为大湾区游客冬季旅游的“刚需”，以节日为节点、以节旺游，让“鲜”字成为可感知的文旅引力。

以IP为核，打造沉浸式场景。在阳东大沟镇，憨态可掬的“蚝宝”城市IP成为新晋打卡点，通过文创短片将生硬产业化为鲜活叙事；在阳西红光村，“蚝伯”IP则讲述着程村蚝百年传承的故事。走进海陵岛谷寮艺术村，古渔村的石板路串联起民宿与蚝宴；漫步东平大澳渔村，国家级渔家文化展演让人梦回“南海渔都”；探访阳西鸡翘棚村，全省首个渔家文化馆记录着渔村的振兴蝶变。

阳江正将散落的渔港、蚝排、古村串联成线，推出研学赶海、渔家美食、红树林观光等精品线路，让阳江海鲜不仅是餐桌上的菜肴，更是驱动乡村振兴的“流量密码”。

以多元路径打破“酒香巷子深”瓶颈

酒香也怕巷子深。要让阳江海鲜真正“行天下”，必须跳出单一的品牌建设思维，构建“品牌引领、电商突围、标准护航”的多元破圈格局。

以区域公用品牌为引领，凝聚产业合力。2025年8月，在南海开渔季活动现场，“阳江海鲜”区域公用品牌正式发布。标识将“阳江”二字演化成为昂扬跃动的“鱼儿”，寓意取为“鲜”的创新精神与通达全国的的美好愿景。这一品牌的发布，标志着阳江渔业从分散经营向集团化作战的关键转变，让“程村蚝”的肥美、“一夜埋”的咸香共同汇聚成“阳江海鲜”的强大势能。

以电商直播为突破，链接全国市场。如今，阳江海鲜的线上销售已在各大渔港间多点开花。在江城第一村，这个被誉为“中国斗鱼第一村”的地方，已发展出近百家电商主体、3000多间网店，斗鱼电商销售额达4.2亿元。一条条小直播网络“游”向全国各地。而放眼阳西，从个体到全域，电商浪潮更是奔涌不息——90

后姑娘谭颖带领团队运营10个自媒体账号，让“闸坡海鲜丸”走红网络，不仅销往成都、南京、郑州等国内城市，更现身新加坡、美国等地；在沙扒镇，金鲳鱼干的直播间里主播每天开播2至4小时，日均订单稳定在数百单，从海洋到餐桌的全产业链让当地风味走向全国。据统计，仅阳西一县就培育本土乡村网红150多人，直播带货渔农产品年销量达上千吨。从渔民到主播，从渔港到全球，电商正让阳江海鲜跨越山海，直抵千家万户。

以数字标准为支撑，构建信任体系。阳江正积极探索建立“阳江鲜”感官评价体系，采用肌肉弹性、呈味氨基酸等6大指标量化品质，同步开发风味溯源系统，让消费者扫码即可观看捕捞加工全流程。这种数据支撑、场景化营销的新模式，正在重塑消费者对阳江海鲜的认知与信任。

南海潮涌，千帆竞发。从古老的渔歌号子到现代的深远海智能网箱，阳江这片海域从未像今天这样充满活力与机遇。响应“广货行天下”的号召，阳江海鲜不仅要凭借深厚的产业基础“行得远”，更要通过文旅融合与电商破局“叫得响”。品牌是帆，电商是桨，标准是舵。三管齐下，方能推动“阳江海鲜”乘风破浪，真正实现“广货行天下，鲜香满人间”。

作者单位：阳江职业技术学院

阳江豆豉产业高质量发展发展的路径思考

——“广货行天下”视域下的传统发酵食品现代化转型

谭戈 姚景深

从地方风味到“广货”名片的战略跃升

“广货行天下”是省政府于2026年推动的一场大市场促进行动，旨在通过“政府搭台、平台助力、企业参与”的模式，将广东优质产品销到全国乃至全球，承载着岭南文化走出去的时代使命。立足阳江，阳江豆豉作为“中国三大名豉”之一，既是舌尖上的非遗记忆，更是传统发酵食品代表，产业发展潜力巨大。

据《阳江县志》记载，阳江豆豉始于明末清初，晚清时期已渐成规模化生产，1954年，成立了阳江县地方国营豆豉厂。自1978年改革开放后，一大批豆豉民营企业如雨春笋般涌现现在阳江，此外，还有遍布于全市的家庭小作坊。阳江豆豉通过制作历史悠久、文化底蕴深厚，在2012年阳江豆豉酿造技艺入选广东省第四批省级非物质文化遗产名录，并在2013年成为国家地理标志保护产品。

当前，我国食品工业正处于从“规模扩张”向“品质提升”转型的关键期。2026年中央一号文件明确提出“培育中小企业特色产业集群”，为传统食品产业现代化指明了方向。阳江豆豉产业如何在守正中实现创新，在传承中完成突破，从地方特产升级为“广货”精品，是摆在从业者与研究者们面前的重要研究课题。

传统优势与转型阵痛并存

阳江依山傍海，湿度、湿度等因素为豆豉酿造发酵提供了得天独厚的微生物环境。阳江豆豉主要以优质黑豆为原料，配上清泉水（取自漠阳江）、白酒和食盐等，经选豆、蒸豆、制曲、配盐、发酵等26道工序，发酵耗时长达40余天，最后成为一款色香味俱全的调味品。

近年，阳江豆豉销量占比较高的主要有广东阳帆食品有限公司和广东阳江豆豉有限公司等，产品远销国内外，深得消费者喜爱。据统计，2025年1-5月，阳江海关监管出口豆豉类产品365万吨，同比增长38.0%。

当下，阳江豆豉产业也面临着多重困局：一是生产方式粗放，多数企业仍沿用传统的开放式自然发酵工艺，生产环境可控性低，产品品质稳定性差，食品安全风险事件时有发生；二是产品品质单一，以筒装为主，产品附加值较低，虽然开发了姜葱、蒜蓉味、鱼仔、虾仔等风味豆豉新产品，但仍难满足各类型消费需求；三是品牌势能薄弱，自身品牌溢价能力不足，与“海天”“老干妈”等调味品有着明显差距；四是人才梯队断层，传统酿造技艺传承后继乏人，科研团队对阳江豆豉的研究较少。

构建“科技+文化+品牌”三维驱动体系

科技赋能，从经验酿造到智能发酵。在阳江豆豉发酵过程，可利用宏基因组、代谢组学等现代生物技术，系统解析其微生物菌群演替规律及风味物质形成机制，建立涵盖理化指标、感官指标和安全指标等综合评价体系。实现由“经验判断”到“数据说话”的转变。此外，面对“减盐”“低钠”“高蛋白”等健康消费趋势，企业应当在产品研发方面加快步伐，与更多高校、科研机构合作，以科研创新为经济增益增长点，共同申请市级、省级和国家课题，研发出更健康的阳江豆豉产品，满足消费者多样化需求，实现多赢的局面。

文化铸魂，从调味品到文化符号。阳江豆豉历史悠久、文化底蕴深厚，在2012年阳江豆豉酿造技艺入选广东省第四批省级非物质文化遗产名录，在2013年成为国家地理标志保护产品。在此基础上，阳江豆豉应当不断提升产品品质、附加值，进一步扩大特色豆豉品牌效应，同时应当进一步梳理阳江豆豉历史渊源、工艺特色、民俗文化等，构建“阳江豆豉文化基因库”，通过“观光+科普+直销”三位一体化文化旅游路线等方式，打造阳江豆豉饮食文化IP，使得阳江豆豉与当地特色旅游产业有机结合，真正让消费者看得见、摸得着、买得开心、吃得放心。

品牌跃升，从地域特产到“广货”精品。阳江豆豉产业要实施地理标志品牌提升工程，强化地理标志证明商标的规范使用与保护，建立“地理标志+企业品牌”双品牌架构；探索“前店后厂”文旅融合模式，在海陵岛、闸坡等旅游景区设立豆豉产品体验馆，线上线下同步营销产品；并主动融入“粤贸全国·粤品粤销”“广货行天下”等省级推广计划，与广式直播、新会陈皮等岭南特色产业形成联动，借助“广货”集体品牌提升阳江豆豉的影响力，实现“流量变现”和“品牌传承”的协同共进。

“守正创新”做好时代答卷

阳江豆豉的现代化转型，是传统发酵食品产业高质量发展的缩影，更是“广货行天下”计划的生动实践。守正，守的是数百年的传统工艺精髓与文化根脉；创新，创的是科技赋能与消费需求升级的路径。事实上，唯有坚持“科技赋能产业、文化铸就灵魂、品牌引领价值”的发展逻辑，不断优化豆豉生产工艺、制定更严格的产品标准，从而满足新加坡、美国等国家出口要求，阳江豆豉才能从“藏在深闺不识”的地方特产，成长为“天下谁人不识君”的广货精品，为广东食品工业高质量发展贡献“阳江力量”。

作者单位：广东海洋大学阳江校区