

一条全链条转化路 一席龙王家宴

『有组织科研』打通从深海到餐桌

采写/湛江日报记者许翠燕
摄影/湛江日报记者吴智恒 张锋锋

6月18日,湛江硇洲岛海域,碧波万顷。全球首艘漂浮式动力定位养殖平台“湛江湾1号”迎来首次规模化捕捞,一尾尾赤嘴鲉跃出深蓝、活力生猛,在南海休渔期新鲜上岸。同日,第十二届广东国际水产博览会湛江开幕现场,“龙王家宴”IP正式发布,首批十家体验店同步授牌。在贵宾云集的盛会聚光灯下,湛江湾实验室亮出两大标志性成果。

从深远海智能养殖平台到标准化高端宴席,从实验室科研攻关到终端消费市场,湛江湾实验室完整打通“水产种业—深远海养殖装备—食材标准化开发—高端餐饮”全产业链条。龙王家宴是有组织科研实现全链条闭环落地的标志性成果,更是湛江推动海洋科创成果高效转化的样板。



▲七味盐酥软壳蟹。



▲软煎金鲳。



▼香辣蒜蓉蒸东风螺。

▲头抽金不换煎软壳蟹。



▼西班牙火腿陈年花雕酒焖黄油蟹配青豆仁。



▲肇庆黄皮蒸湛江深海鲉鱼。



▲黄皮双蠔烧鹅。



▲花旗参酒焗土龙汤。



从『一口鲜』到『一桌鲜』,重塑产业价值链

打造龙王家宴IP,是湛江湾实验室依托有组织科研实现产业闭环的关键一步,更是湛江破解海洋产业发展痛点、升级城市名片的核心抓手。

作为“中国海鲜美食之都”,湛江海鲜资源得天独厚,但长期存在产业发展短板:生蚝、沙虫、金鲳鱼等单品家喻户晓,却始终停留在“一口鲜”的单一认知,缺乏品牌化的高端海鲜宴席。大量优质深海食材仅作为生鲜原料外销,产业附加值偏低。

针对这一困局,龙王家宴全套宴席研发设计了56道特色菜品,依托实验室海洋科创培育的黄油蟹、软壳蟹、血鳘、土龙、刺身蚝、海葡萄等珍稀海产,搭配湛江鸡、金鲳鱼等本土特色食材,推动湛江海鲜从单点爆款“一口鲜”,升级为体系化高端盛宴“一桌鲜”,实现从“单品出圈”到“全域出圈”、从“卖食材原料”到“卖宴席品牌”的跨越。

湛江市美食文化协会会长梁思桥在发布会上详细解读了龙王家宴品牌内涵与发展规划:“龙王家宴以标准化高端宴席为纽带,串联种苗繁育、深海养殖、餐饮服务、滨海文旅全产业链,以‘一席宴带动一整条产业链’为发展目标,持续擦亮‘鲜美湛江’城市名片。”

放眼全市产业布局,龙王家宴将成为撬动千亿级水产产业链提质增效的新引擎——向上倒逼水产种苗繁育、深远海智慧养殖提质增效;向下带动冷链物流、高端餐饮、水产精深加工、预制菜协同发展,以宴席融合海洋一二三产业,激活千亿蓝色经济新动能。

龙王家宴由湛江湾实验室全资子公司湛江龙王湾科技发展有限公司、湛江市旅游投资集团有限公司、湛江市美食文化协会三方联合打造,让分散的海洋科研项目定向攻坚、闭环变现,真正实现“科研围绕产业布局,成果紧跟市场需求”。

而“有组织科研”的产业价值,直观地体现在科研成果转化上:

水产种业方面,成功突破了章红鱼、硇洲族大黄鱼等深远海适养新品种的人工繁育技术,制定了金鲳鱼、军曹鱼等适养鱼种的养殖技术标准,做强了海洋渔业的“芯片”。

深远海养殖装备方面,继“恒熨1号”大批渔获上市之后,全球首创漂浮式动力定位养殖平台“湛江湾1号”也已经成功完成首次捕捞,精准填补了休渔期高端优质海产的市场供应缺口,充分彰显了装备化、智能化深远海养殖相较于传统近海养殖、近海捕捞的独特优势。

食材标准化方面,实验室通过系统科研攻关,将一系列曾依赖运气捕获的珍稀海产转化为全年稳产、品质可控的标准化食材,构建起鱼、蟹、贝、藻、果酒五大特色食材体系。

高端餐饮方面,龙王家宴搭建全席、商务席、文旅席、家庭席四级宴席体系,适配全场景用餐需求。首批十家体验店同步授牌,覆盖北上广深一线城市高端餐饮品牌。

四个环节环环相扣——种业提供优质苗种,装备实现规模化生产,食材标准化开发保障品质可控,餐饮完成品牌输出——完整跑通了“从基因到餐桌”的全链条转化路径。

从『靠运气』到『可量产』,科技筑牢硬核底气

如果说丰饶的南海为龙王家宴提供了天然鲜味的食材基底,那么“科技鲜”则是它最核心的“护城河”。

不同于多数宴席依靠场景、技法制胜,龙王家宴将核心优势扎根于食材供给,依靠实验室系统化科研,把以往产量稀少、品质不稳定、可遇不可求的野生海味,转化为全年量产、品质统一、安全可追溯的标准化宴席食材,破解高端海鲜行业长期依赖野生捕捞、供给波动大的痛点。

湛江湾实验室副主任洪鹏志介绍,实验室已搭建起“从基因到餐桌”全链条技术体系:攻克良种繁育技术,建立标准化养殖规范、研发智能养殖决策系统、突破超低温锁鲜工艺,全方位保障龙王家宴食材在风味保留、营养稳定、食品安全溯源等方面达到国际标准。

依托这套技术体系,黄油蟹、软壳蟹、刺身蚝、花胶、血鳘等高端海产得以稳定登上宴席餐桌。

最典型的案例是黄油蟹。自然条件下,每1000只青蟹只能转化出2到3只黄油蟹。湛江湾实验室“90后”科研团队研发了“工厂化室内环境调控高效培育技术”,使黄油蟹转化率接近70%,让曾经千金难求的顶级海味,不再依靠运气邂逅。

金沙软壳蟹是龙王家宴其中一道“镇桌菜”,原材料是鲜活的软壳蟹,因其极为稀缺,市场价格仅次于黄油蟹。软壳蟹蜕壳后仅6小时甲壳便快速硬化,实验室科研团队全球首创的软壳蟹保软保活技术,将软壳蟹鲜活赏味周期从数小时拉长至4至5天,让这一顶级鲜味不仅在湛江能品尝到,还可送货至全国门店。

土龙(海鳗鱼)生于咸淡水交汇处,旧时渔民出海偶得一条便是整个渔汛最大的彩头。实验室团队对土龙生长的水温、盐度、底质进行反复摸索,掌握了人工养殖的门道。如今,这份海中珍品也能稳稳当当地游进龙王家宴的后厨。

依托全链条科研攻关,实验室持续破解高端海鲜规模化养殖难题。今年4月,实验室发布全国首个刺身蚝团体标准,填补国内生食生蚝标准化空白,助力湛江生蚝产业升级;发布卵形鲳鲹、军曹鱼养殖相关团体标准,建立了陆海接力大规模鱼种培育、深远海平台养殖等技术规范,填补了我国深远海养殖相关关键技术领域空白。

世界厨师联合会A级裁判殷俊在水博会现场用实验室培育的黄油蟹烹制美食后评价:“‘湛江湾1号’拓展了渔业生产空间,食材天然无添加、生态健康。它使海产品丰富化、多样化、可控化,更重要的是品质健康、产量可控,能让老百姓吃到来自海洋馈赠的高质量、价廉物美的健康食材。”

从『卖原料』到『卖标准』,挺进高端餐饮市场

水博会上龙王家宴的发布与首批体验店授牌,标志着这一成果正式走出实验室,走向全国大市场。

发布会现场,广州半岛投资集团、北京瑰丽酒店、上海广舟餐饮、深圳市观海餐饮等十家来自全国各地的头部餐饮企业正式成为龙王家宴首批体验店。其中,既有北上广深的米其林、黑珍珠级高端餐饮品牌,也有本土标杆餐饮企业同步加盟。

高端餐饮品牌牵手龙王家宴,核心诉求直指行业痛点——他们不缺烹饪技法、服务水准,缺的是稳定、可追溯、品质可控的顶级食材。而湛江湾实验室规模化培育的黄油蟹、软壳蟹、刺身蚝恰好补齐供给短板。

五星级粤菜师傅高飞道出头部餐厅争相合作的关键:“高端餐饮最缺稳定、高品质的稀缺海产品,而湛江湾实验室培育的黄油蟹、软壳蟹、刺身蚝,恰好补齐了高端宴席的食材短板。龙王家宴让全国爱好海鲜美食的人在任何季节都能品尝到湛江最好的海鲜。”

高飞表示,龙王家宴具有三重竞争力:湛江本土水产资源丰富;实验室专利技术锁住食材顶级品质;湛江拥有深厚的粤菜烹饪底蕴,一批湛江籍名厨深耕一线城市高端餐饮市场,为品牌全国化打下坚实基础。

在不久前落幕的第十四届中华粤菜厨师大赛中,龙王家宴凭借食材稀缺性、技法创新性与文化完整性的高度统一,斩获特金奖,行业实力获得权威认可。

从『一个点』到『全链条』,宴席串联蓝色经济

一席龙王家宴,背后是湛江海洋一二三产全域联动的产业布局。

上游第一产业筑牢蓝色粮仓根基。湛江龙王湾海洋牧场科技有限公司有关负责人表示,该公司将继续推进“湛江湾系列”“海塔系列”等深远海养殖平台建设与运营,完善海上生产保障体系,加快形成可复制、可推广的深远海智慧养殖示范路径,为我国“蓝色粮仓”建设提供示范样本。

中游第二产业升级水产加工产业链。依托深远海智能养殖平台稳定优质渔获,同步推进高值化开发和品牌化建设。“湛江湾1号”首捕的赤嘴鲉,除了生鲜流向餐桌,还同步开发全品类深加工产品,涵盖鱼胶、鱼油、化妆品等,持续提升水产加工产业附加值。

下游第三产业激活餐饮文旅消费市场。湛江龙王湾科技发展有限公司相关负责人表示,后续将联动港湾观光、海上牧场、年例民俗打造沉浸式文旅线路,依托全国高端餐饮联盟拓宽外销渠道,形成“美食引流、文旅留客、品牌兴城”的良性循环。

湛江湾实验室相关负责人表示,“湛江湾1号”首捕丰收、龙王家宴IP发布、全国合作门店授牌三大活动同步落地,是对实验室科研攻关、养殖运营、成果转化综合能力的全方位实战检验。未来,实验室将持续深耕有组织科研模式,以科技创新持续赋能实体经济。

从深远海智能养殖平台,到精密的实验室,再到全国高端餐饮门店——龙王家宴完整印证了有组织科研不是纸上论文,而是看得见的食材、尝得到的鲜味、带得动的产业。



名厨烹饪“龙王家宴”。