



潜江情 龙虾行

——第三届中国湖北潜江龙虾节纪实

■ 本报记者 夏吉明 张友君 张钱钱

六月的潜江,繁花似锦,为期3天的第三届湖北潜江龙虾节,把人们的目光再次聚集到了潜江。盛大的晚会、精彩的烹饪大赛、热烈的项目引资会等让人目不暇接,潜江人用自己特有的方式为龙虾节增添了无限欢乐,引来无限商机……

服务客商——

项目引资 228 亿元

潜江有着独特的区位优势、交通优势、资源优势、环境优势和市场优势,秉承“企业为大、企业为先、企业为主”的指导思想,亲商、安商、富商、暖商,以“最低的商务成本、最高的服务效率、最好的投资信誉、最佳的人居环境”服务客商、服务企业,全力支持企业发展,实现企地同心,共创繁荣。在潜江这片充满生机和活力的投资热土上,各行各业都蕴藏着无限商机。这些有利条件,正被越来越多的国内外客商所认识和青睐。

在本届龙虾节上项目推介暨签约仪式上,42个投资单位的42个项目集中签约,其中化工医药项目9个,纺织服装项目3个,冶金机械项目6个,食品加工及现代农业项目10个,家具制造项目5个,商贸物流及基础设施项目9个。合同引资总额为228.23亿元。

东莞市外贸企业协会总投资80亿元的东莞家具产业项目、香港唐隆投资控股有限

公司总投资37.8亿元的国际品牌直销店“潜江137”项目、中植食品产业园(湖北)有限公司投资24亿元的潜江食品产业园项目、湖北忠华棉纺织实业有限公司总投资6亿元的10万吨精梳紧密细络联环锭纺项目等重点项目顺利签约和建设实施,对延伸潜江市产业链、促进产业升级产生积极影响,起到带动作用。

中植食品产业园(湖北)有限公司董事长肖学俊、东莞外贸企业协会会长何伟基分别代表投资方极力赞扬潜江,表示希望与潜江有更深入的经贸往来。

校企合作——

世界“甲壳素之都”不再是梦想

小龙虾野生寄养发源地——潜江,境内湖泊众多,水网密布,得天独厚的自然环境为小龙虾繁育、生长提供了极为优越的条件。经过十多年的探索和实践,潜江小龙虾实现了“小规模自然生产”到“大规模标准化产业”,从地方区域发展到走向国外大市场的华丽转身,养殖模式不断创新,产业链条不断延伸。

建设世界“甲壳素之都”是潜江人的期待和梦想,华山公司甲壳素项目是潜江市发展龙虾精深加工的重大项目。据悉,该项目自2009年开工建设以来,得到了湖北省委、省政府和省直有关部门的关心与支持。湖北潜江市人民政府与华山水产公司、武汉大学开展“政企校”三方合作,成功举办了国际

甲壳素研讨会,创建了首个小龙虾工程技术研究中心和甲壳素工程技术研究中心,建立了博士后工作站和甲壳素联合实验室。在两年半的时间里,完成投资4.78亿元的华山水产甲壳素深加工项目,该项目的投产,不仅带动小龙虾产业的发展,带动农民增收,还将有效推进资源循环利用,促进潜江市产业结构优化调整,促进经济可持续发展。更是实现了小龙虾产业由传统农业向生物医药高新技术产业的跨越。

为了更好地推动甲壳素产业的发展,



湖北省副省长赵斌(前排右一)在潜江市委书记朱汉桥(左一)市长张桂华(第三排右一)副书记龚定荣(第三排右二)等陪同下视察华山水产公司



中共潜江市委副书记、市长张桂华在华山公司小龙虾深加工项目竣工投产仪式上致辞

2012年5月武汉大学与华山公司签署了《关于组建甲壳素研发实验室合作协议书》,确定了以我国著名的甲壳素科学家杜予民教授为中心主任,张莉娜院士为专家委员会主任的核心研发团队。华山公司董事长漆雕良仁表示,华山水产将充分利用武大华山甲壳素研发实验室这一平台开发生物肥料、生物饲料、医用辅料等附加值更高的产品,着力打造全国规模最大、硬件最好、产品最全、质量最优、环境最佳的“甲壳素之都”。6月17日,华山水产小龙虾加工项目正式竣工和武大华山实验室正式成立,标志着校企合作进入一个新阶段,也预示着潜江人离“甲壳素之都”的梦想越来越近。

武汉大学副校长谢红星兴奋地说,武大与华山公司共建的“武大华山实验室”,是著名高校与知名企业战略性互动合作的尝试,也是合作双方实现跨越式发展的需要,将进

一步推进武大与华山公司间的协同创新、促进科技成果落地开花,就地转化。此次华山水产小龙虾深加工项目正式竣工投产暨武大华山实验室揭牌,再一次印证了华山公司在甲壳素产业创新发展上的引领优势,标志着在推进产业结构调整和发展方式转变上取得突出成绩。希望华山公司进一步加快创新发展步伐,增进双方深度融合,进一步提升自主创新能力,为推动湖北甲壳素产业的创新发展,不断做出新的贡献。

风暴来袭——

潜江油焖大虾走向世界

潜江龙虾节是展示潜江市小龙虾产业新发展、龙虾文化新成就的一个重要节日,是提升潜江全国知名度与品牌影响力的新舞台。目前,潜江市油焖大虾餐饮店有1000多家,辐射全省1万多家餐饮店,中国名菜

“潜江油焖大虾”掀起红色风暴,席卷全市,风靡全省,影响全国,走向世界。

由第三届龙虾节龙虾烹饪大赛组委会、潜江市小龙虾产业发展促进会共同承办的“喜颂杯”烹饪比赛作为龙虾节的重要组成部分成功举办,通过对油焖大虾等龙虾菜品的烹制和选评,进一步弘扬小龙虾餐饮文化,打造地方餐饮文化品牌,提高中国小龙虾之乡的知名度和美誉度。

中国烹饪协会副会长卢永良出任此次比赛裁判长。经过层层选拔,来自15个市州、林区的75名选手最终站在了大赛的舞台上。大赛采取指定菜“油焖大虾”和以小龙虾为原料自选菜的制作两种形式,最终以150余道菜品中评出了特别金奖16名、金奖35名、银奖19名,其中有8名潜江选手获得特别金奖。各位选手通过比赛交流了感情,切磋了技艺,其广泛的参与性、互动性、体验性,已经成为本届龙虾节的新亮点、新看点,也进一步丰富了荆楚美食文化的内涵,促进了小龙虾产业的快速发展。

2009年以来,潜江市连续成功举办了两届龙虾节,塑造了“潜江龙虾”的良好品牌形象,而经过多年的探索实践,潜江已形成了独特的“潜江龙虾文化”。以“潜江油焖大虾”为特色的美食文化、以小龙虾养殖、加工为支撑的产业文化、以时代精品为载体的艺术文化和以虾为媒的节会文化。“潜江龙虾节”已经成为一个集“美食盛宴、经贸盛会、文化盛典”于一体的知名文化品牌,被评为“中国最具地方特色物产节会”。

借助龙虾节,潜江迎来了前所未有的机遇期。借助小龙虾的品牌影响力,潜江市正大力开发乡村旅游,积极发展湖泊湿地旅游、特色文化旅游和以“潜江油焖大虾”为代表的美食旅游,全力打造全省乡村旅游示范区。

潜江龙虾节如何续写辉煌

■ 本报记者 夏吉明

曾几何时,龙虾节——一个以龙虾为主角的节日,在神州大地上悄然兴起,演奏出龙虾产业、龙虾文化、龙虾经济、龙虾饮食多弦律的交响曲,吸引着越来越多的国民的眼球。江苏盱眙龙虾节办得风生水起、有声有色,已经有13个春秋了;安徽合肥龙虾节由江淮晚报发起,2002年闪亮登场,也已走过了10年的风风雨雨;湖北潜江首办龙虾节,正值2009年全球金融危机爆发之时,然而,龙虾节却取得了圆满成功。潜江龙虾节后居上,引起了国内外广泛关注。

回眸前两届潜江龙虾节
精彩一路走来

2009年5月15日至17日,潜江市举办了首届龙虾节。历时3天的首届潜江龙虾节,云集了来自国内外的瑞典海派克、瑞典海风、新加坡达森投资、吉太新贸易、英国大虾、美国比阿萨、武汉肥冠生科技、武汉怡景房地产等40多家客商;全国20多家媒体、60余名记者关注潜江;一系列活动高潮

迭起,精彩纷呈;开幕式暨专场文艺晚会、大型焰火晚会、湖北省小龙虾产业发展论坛、大型产品展示活动、经贸合作项目签约仪式、龙虾美食特色街启动仪式、生态旅游农业启动仪式、“虾王”“虾后”评选拍卖等等。首届潜江龙虾节成为一次特色鲜明、内涵丰富的龙虾文化盛会,一次知名企业云集、参展规模庞大的龙虾专业盛会,一次集聚效应明显、人气指数高涨的龙虾宣传盛会,一次展会效益突出、带动作用明显的龙虾经贸盛会。

2010年7月7日至8日,第二届潜江龙虾节盛大开幕,本届龙虾节规格高、影响大。6月18日,全国政协副主席阿不来提·阿不都热西提在钓鱼台国宾馆授予潜江“中国小龙虾之乡”称号;农业部副部长陈晓华授予潜江“小龙虾加工出口第一市”的牌匾;省委常委张昌尔、省人大常委会副主任罗辉、省政协副主席陈柏槐出席了龙虾节开幕式;海内外20家龙虾加工流通企业,数十名知名水产专家,中央电视台、新华社、人民日报、湖北日报等30多家媒体的70多名记者参与了龙虾节的全部活动,并作了精彩的报

道;同时,中央电视台综合频道《朝闻天下》、《新闻30分》栏目播出了宣传潜江龙虾和潜江市的专题片,在全国掀起了一股“潜江龙虾”的“红色风暴”。龙虾节期间,还举办了开幕式暨专场文艺演出、小龙虾产业发展论坛、小龙虾项目签约、“楚江红”虾王争霸赛以及“万人龙虾宴”等活动。

第三届潜江龙虾节
高扬“红色龙虾,幸福潜江”主旋律

2012年6月16日至18日,以“红色龙虾,幸福潜江”为主题的第三届潜江龙虾节盛大开幕。湖北省人大常委会副主任罗辉宣布开幕,并与副省长赵斌、省政协副主席陈柏槐共同启动按钮。其间举行了招商项目签约仪式、华山水产公司甲壳素深加工项目竣工投产仪式、潜江旅游项目推介暨签约、潜江油焖大虾烹饪大赛、潜江龙虾生态养殖研讨会、电影《虾哥的故事》潜江首映式以及龙虾节闭幕式暨文艺演出等活动。

相比前两届,本届龙虾节晚会可谓是明星云集。本届龙虾节开幕式晚会,邀约了林俊杰、萧亚轩、张靓颖、孙悦等一线演员,中

国著名的影视演员王刚担任本届晚会的男主持,湖北卫视综艺节目主持人王惠担任女主持。此外,参加本届开幕式晚会演出的演员还有中国唯一女子主唱硬摇滚乐队“艳乐队”,第十六届广州亚运会火炬传递主题曲《传递爱》演唱者刘坤山,广州著名歌手、音乐人张辉,花式小提琴表演首倡者叶飞,全总文工团青年歌唱家王亚民,华语歌坛新势力谢丹等。

本届龙虾节最具亮点的活动,当属龙虾烹饪大赛,来自全省、各市州的近百名厨师,带着各自“绝活”,大展厨艺,共同争夺龙虾烹饪金奖,大赛还另设了油焖大虾烹饪技师奖、特色小龙虾名厨奖等奖项。

节庆文化与经济发展相融合
推动潜江龙虾节续写辉煌

第三届潜江龙虾节已经落下帷幕,龙虾所缔造的传奇,还在延续着它的辉煌。4年前,潜江人围在县城一隅,首办龙年龙虾节,此后,潜江龙虾节便一发而不可收。龙虾节从市内“初啼”,到国内“蹿红”,其掀起的“红色风暴”势不可挡,并一举从国内上万个节庆

中脱颖而出,成就了一个无法“拷贝”的奇迹。

潜江龙虾节在世纪之初的龙年扬帆起航,走过了一个四季轮回的历程。但这种轮回不是简单机械地重复,而是螺旋式上升,渐进式发展。从政府办节理念上看,主题更加鲜明。“红色龙虾,幸福潜江”彰显人文、民生、和谐;从办节运作过程中看,龙虾文化更加厚重成熟。今年政府办好龙虾节的决心不变,把握好传承与创新、主场与客场的关系,实现产业发展、城乡形象和人文生态的三大提升;从办节发展走向看,民生元素更加凸显,突出了“办节为民”宗旨,更加重视以节惠民、以节富民、以节化民,全面深化办节内涵,赋予龙虾节永续的生命力。

办节庆、造财富、兴产业,借节借势推动潜江经济社会跨越发展,让潜江有了更多的发展空间,是本届潜江龙虾节的一大特色。

把节庆文化与经济发展相融合宗旨,在本届潜江龙虾节已初见端倪,这一办节主旋律必然推动潜江龙虾节从成功走向更加成功,从完美走向更加完美,从辉煌走向更加辉煌。



二胡演奏为龙虾节助兴



潜江“油焖大虾”——烹饪大赛作品展示



慢吮潜江龙虾“真髓”