

责编:  
董云平(0451-84612163)  
见习编辑:  
王洋

HTF

# 哈洽 时间

7

## “四区一中心”亮相哈洽会

# 同江 惊艳展示百年口岸城市新范式



□贺东旭 王艳云  
本报记者 刘大泳

在第三十四届哈洽会的众多展厅中,同江展区集结40+龙头企业、100+明星展品,在占地105平方米的独立展位惊艳亮相。作为黑龙江省对俄贸易口岸中唯一同时拥有水运、公路、铁路三类开放通道的城市,同江市重点围绕“鲟鳇之都、赫哲祖源、同三起点、百年口岸”四个区和跨境电商“一中心”精心布展,让千年渔猎文明和数字贸易在此交融、相映成辉,向全球客商展现“界江明珠”转型升级新风貌。

### 鲟鳇之都 文化美食新地标

走进展区,一条长3米、重600余斤的鳇鱼标本与动态交互式鳇鱼人偶吸引了众人目光,生动展示了同江鳇鱼文化的深厚底蕴与产业特色。这一被称为“水中活化石”的珍稀鱼类,催生出年产值超亿元的产业链——从皇家贡品演变为现代餐桌上的鱼子酱、鳇鱼水饺、鳇鱼火锅、鳇鱼粽子,到提取自鱼软骨的保健品,同江企业已开发出几十款深加工产品。

鳇鱼,在同江人的生活中占据着举足轻重的地位。它不仅是餐桌上的珍馐美味,更是同江地域文化的重要象征。以舌尖美味为纽带,同江展区精心打造了全品类的鳇鱼美食矩阵。鳇鱼水饺、皮薄馅大,鲜香在唇齿间肆意弥漫;鳇鱼火锅,汤汁浓郁醇厚,令人回味无穷;赫哲族生鱼,最大程度地保留了鱼肉的鲜嫩口感,风味独特;烤塔拉哈,外皮金黄焦脆,内里鲜嫩多汁,散发着诱人的香气;鳇鱼粽子,巧妙地将鳇鱼的鲜美融入传统粽子之中,为人们带来全新的味觉享受。这些鳇鱼美食,不仅满足了游客对味蕾的极致追求,更让人们深入感受了同江独特的饮食文化。

“鳇鱼曾是皇家贡品,如今成了乡村振兴的‘金钥匙’。”同江市水产技术推广站工作人员指着一罐鱼子酱介绍。近年来,围绕地域特色大力发展全产业链冷水渔业,将鲟鳇鱼作为特色产业优先发展,全力促进渔文结合、文旅融合发展。如今,鳇鱼文化已然成为同江的一张亮丽名片,吸引越来越多的人来到这座边境城市,探寻它的独特魅力。

不负众望,“中国鳇鱼之乡”和“中国鲟鱼之乡”荣誉称号花落同江。鳇鱼产业,也成同江产业发展的新引擎,同江让“冷资源”变成“热产业”,为东北振兴提供了“绿色方案”。

### 赫哲祖源 非遗传承绽新彩

与鳇鱼文化交相辉映的是赫哲族千年渔猎文明的生动呈现。同江是我国人口较少民族之一赫哲族的发祥地和主要聚居区,赫哲族世世代代生活在黑龙江、松花江、乌苏里江流域,与鱼结下了深厚的情谊。在同江展区,赫哲族文化得到了全方位、多角度的展示。

赫哲族非遗传承人现场演示鱼皮画制作技艺,指尖翻飞间,鱼皮蜕变《乌苏里船歌》主题数字艺术藏品,实现“无纸文明”的创造性转化。精美的鱼皮挂件也是赫哲族文化的重要代表,每一件鱼皮挂件都续写着“鱼皮部落”的传奇故

事,它们不仅是精美的装饰品,更是赫哲族文化的载体,承载着赫哲族人对祖先的缅怀和对未来的美好憧憬。

文化“破圈”的密码在于创新。一系列赫哲IP文创产品将传统纹样与现代设计完美融合,开发出文具、饰品、玩偶等时尚潮品,让赫哲族传统文化焕发出全新的时代光彩。这些文创产品不仅具有实用价值,更具有深厚的文化价值和艺术价值,它们将赫哲族文化传播到了更广泛的人群中,让更多的人了解和喜爱赫哲族文化。

### 同三起点 展现振兴新篇章

同三公路零公里标志微缩景观巍然矗立,同江大米晶莹如玉,北纬48度鲜食玉米清甜多汁,寒地大豆蛋白粉创新产品,诉说着“黑土优品”的科技蜕变。

同江市地处高纬度地区,冬季漫长而寒冷,拥有得天独厚的冰雪资源。近年来,同江市积极发展冰雪运动产业,推动冰雪运动与旅游、文化等产业深度融合。冰雪运动与养生文化的展示,进一步丰富了展区的多元魅力。

在同江展区,造型炫酷的全地形摩托车吸引了众多游客的目光。这些摩托车流线型的车身设计、强劲的动力配置,彰显出同江在冰雪运动装备领域的发展成果。同江市通过举办冰雪摩托车赛事、冰雪旅游节等丰富多彩的活动,吸引了大量游客和冰雪运动爱好者前来参与,极大地提升了同江的知名度和影响力。

除了冰雪运动,同江的养生文化也独具特

色。摆放整齐的刺五加茶,以天然野生刺五加为原料,经过精心加工制作,茶香醇厚,营养丰富。刺五加是一种珍贵的中药材,具有调节神经、增强免疫力、抗疲劳等多种功效,同江市充分利用当地丰富的自然资源,开发出刺五加茶、刺五加保健品等一系列养生产品,深受消费者喜爱。

同江的冰雪运动与养生文化不仅为游客提供了丰富多彩的旅游体验,也为同江的经济发展注入了新的活力。通过发展冰雪运动和养生文化产业,同江市实现了产业结构的优化升级,推动了经济的可持续发展。

同江市是全国农业标准化示范县和国家农产品质量安全县,耕地面积645万亩,粮食年产量达50亿斤,土壤有机质含量高,化肥、农药用量远低于全国平均水平。每年可进口优质粮食200万吨,发展农副产品精深加工产业基础坚实,得天独厚。



展区现场。

### 百年口岸 焕发勃勃新生机

顶部悬置的同江中俄黑龙江铁路大桥灯光模型,配合实时数据可视化系统,动态呈现中俄首座跨境铁路大桥的物流效能。

在俄罗斯商品展销区,鱼子酱、面粉等商品吸引大量采购商前来洽谈。同江市商务和口岸局副局长表示,同江市正加快建设进出口贸易加工区,进出口产品加工、国际商贸物流、危化品储运、综合保税等9大功能区和食品果

蔬、机电组装、家居建材、服装家纺4大出口加工基地。可通过企业化运作、市场化模式,整体开发或分区区域参与园区建设和运营方式加强合作。

作为我国对俄开放的重要窗口,同江市正以哈洽会为支点,撬动文化、产业、经贸的深层互动,在构建新发展格局中书写边境城市的高质量发展答卷。

### “鱼粽之约” 点燃味蕾

□王艳云 本报记者 刘大泳

5月17日,第三十四届哈洽会现场,“粽情同江,香约鳇韵”鳇鱼肉粽发布会以一场跨越时空的“鱼粽之约”点燃全场。这场创意发布会将“水中活化石”鳇鱼与千年传统粽子巧妙融合,以“舌尖上的非遗”为载体,生动诠释了同江“以食载道、以文化人”的城市底蕴。

发布会在充满民族风情的开场舞《赫尼娜》中拉开帷幕。舞者身着鱼皮服饰,以灵动舞姿再现赫哲族“倚江而居、以渔为生”的生活画卷。现场弥漫的淡淡粽香与舞台背景中的鳇鱼投影交相辉映,瞬间将观众带入“江水悠悠、渔韵千年”的意境。

随着大型鳇鱼粽子的震撼揭幕,现场瞬间沸腾,中俄食客共同品尝鳇鱼肉粽,赞叹声此起彼伏,俄罗斯模特手持粽子的试吃画面通过直播镜头传向全国。

现场特别设置的“扫码寻鲜”抽奖环节更是人气爆棚。观众通过扫码参与互动,即有机会赢取鳇鱼肉粽礼盒、赫哲族鱼皮画等文创奖品。一位幸运中奖的哈尔滨市民开心地说:“这粽子吃的是鲜味,带走的可是同江的千年鱼文化!”

“为了这款粽子,我们在江边蹲守三个月,只为找到肉质最佳的鳇鱼。”“鳇迹可循”研发负责人高巍现场揭秘产品背后的匠心。据介绍,该产品选用的鳇鱼需经过鳞片检测、年龄测算等多重筛选,确保鱼龄与肉质达到最佳平衡。馅料调制历经108次试验:东北糯米泡足12小时保证软糯,鳇鱼肉手工切成0.3厘米小块,搭配赫哲族秘传野山椒汁去腥提鲜,最终形成“粽叶清香—鱼肉嫩滑—椒香回甘”的三重味觉层次。

同江,这座因鳇鱼而闻名的“中国鳇鱼之乡”,正以松黑两江交汇的天然禀赋为底气,书写鳇鱼产业新传奇。近年来,同江市深耕“大食物观”,从世界首枚鳇鱼月饼到鳇鱼火锅、鳇鱼水饺,不断突破鳇鱼的美食边界。如今,鳇鱼肉粽的诞生,让昔日皇家贡品化身百姓餐桌上的“文化使者”。

此刻,同江正以一粽为媒,向世界发出诚挚邀约——共赴一场“江鲜与文化齐飞”的味觉盛宴。

### “俄品同江”项目启动 贸易合作再升级



俄罗斯商品展示区。

□王艳云 本报记者 刘大泳

5月17日下午,哈洽会佳木斯展厅内气氛热烈,一场充满中俄风情的“同江优品、俄品同江”发布会盛大举行。来自中俄两国的嘉宾、合作伙伴及媒体代表齐聚一堂,共同见证同江与俄罗斯的优品之约,开启中俄经贸共赢的新篇章。

随着众人齐声倒数,激动人心的“俄品同江”项目正式启动。这不仅标志着“真俄货,可追溯、有保障”的品质承诺正式生效,更意味着俄罗斯奶粉、巧克力、红酒等特色商品,将依托同江口岸的区位优势与政策红利,实现从产地到餐桌的高效流通。值得关注的是,该模式创新性地引入区块链溯源技术,消费者通过扫描商品二维码,即可实时查看从生产、运输到通关的全流程信息。

在随后的签约环节,合作成果令人瞩目。佳木斯同越商务投资(集团)有限公司与5家中俄企业达成深度合作,涵盖物流、粮食进口加工、资源等多个领域,将为中国市场引入优质的俄罗斯商品。更值得期待的是,与3家国内企业及俄罗斯国家馆中国代理商哈尔滨云龙伟业商贸有限公司携手,计划在年内推动俄罗斯国家馆落地同江,并共同发起成立同江对俄产业协会,为双边贸易注入新动能。

“此次发布会不仅是中俄贸易合作的阶段性成果展示,更是迈向更高水平开放的新起点。”同江市商务和口岸局局长表示,未来同江将依托口岸便利化改革、跨境电商综合试验区建设等政策优势,持续完善“俄品同江”全产业链服务体系,让更多俄罗斯优质商品通过同江走向全国。

同江地处“两江汇流处,中俄交界点”,素有“中国鳇鱼之乡”的美誉,更是中俄贸易的“黄金口岸”。“俄品同江”项目犹如一把钥匙,将为俄罗斯优质商品进入中国市场打开新大门。