

广府饮食对北极生物资源的利用与创新

——中俄北极合作路径探析

吴浩添

【内容提要】 在全球变暖和共建“一带一路”的背景下,探索中俄北极合作新路径具有重大意义。俄罗斯作为占有北极圈内最大面积的国家,蕴藏着种类繁多的北极生物资源。北极生物资源具有药用和食用价值,与广府饮食文化倡导的健康食材相契合,两者的融合创新有助于打造独特的产品,激发更大的市场价值。2024~2025年是中俄文化年,饮食文化是其中不可或缺的一部分。以文化年为契机,开展以文化为轴心的经济活动,有利于两国经济量质齐升。以广府饮食文化为例,提出北极生物资源利用与中国饮食文化融合创新的挑战和解决方案,既是对北极可持续发展路径的探索,也是对经济全球化的坚持。北极生物资源利用将为中俄经济合作提供新的对接路径,为经济全球化与北极治理作出贡献。

【关键词】 粤港澳地区 生物资源 饮食文化 北极开发 中俄合作

【作者简介】 吴浩添,北京外国语大学俄语学院硕士研究生。

2020~2022年,俄罗斯先后通过《2035年前俄罗斯联邦北极地区国家基本政策》《俄罗斯联邦支持北极地区商业活动法》《2035年前俄罗斯北极地区发展和国家安全保障战略》《俄罗斯联邦海洋学说》《2035年前北方海航道发展计划》等多项有关北极的政策文件。2023年3月,俄罗斯总统普京批准了新版《俄罗斯联邦外交政策构想》,将北极定位为第二大地区优先方向,仅次于近邻国家^①,俄罗斯“重返北极”的战略构想更加明确。在第三届“一带一路”国际合作高峰论坛上普京曾表示,北方海航道将实现全年通航,同时邀请

^① Концепция внешней политики Российской Федерации (утверждена Президентом Российской Федерации В. В. Путиным 31 марта 2023 г.). <https://www.mid.ru/ru/detail-material-page/1860586/>

感兴趣的国家共同参与北方海航道的开发^①。北方海航道的常态化运行将有助于国际贸易往来,为货运量的增长奠定坚实的基础,也将为中国提供更多的经济机遇。

随着全球气候变暖,地球生态系统正在发生深刻的变化。北极海冰加快消融,导致北极渔场和树线逐渐北移,这在一定程度上为北极生物资源的繁荣提供了契机和前提条件。北极生物资源具备独特的自然禀赋,可以治愈某些严重疾病或增强机体免疫力。中国正在步入老龄化社会,人们对有益于身体健康的北极生物资源表现出强烈的需求。中国作为北极事务的重要利益攸关方,与俄罗斯合作开发北极生物资源具有重要的战略意义和可期的经济利益。《中华人民共和国和俄罗斯联邦关于发展新时代全面战略协作伙伴关系的联合声明》中提到:“推动中俄北极可持续发展合作,在遵循沿岸国家权益基础上扩大北极航道开发利用以及北极地区基础设施、资源开发、旅游、生态环保等领域合作。”^②

生物资源利用贯穿人类生活各方面,包括饮食、医药、化妆品等。谈到饮食,特别是药与膳的结合,纵观中国饮食文化发展的历史长河,广府饮食赢得了“食在广州”的美誉。广府饮食作为中华饮食文化的重要组成部分之一,以制作精细、口感独特、食材新鲜而闻名于世。广府人非常重视食材的品质和新鲜度,他们善于利用各种生物资源,借粤菜的烹调方法来烹饪世界各地的食材,这为北极生物资源的开发带来机遇。俄罗斯北极地区生物种类繁多,除了浆果草药以外,还包括驯鹿、鱼类、贝类等动物资源。这些生物被北极地区的地理和生态环境赋予了独特的属性,具有极高的营养价值。生物资源提取、培育和加工等技术现已比较成熟,将这些资源潜力转化为食品,是开发俄罗斯斯北极的一大新方向。提到广府饮食对北极生物资源的利用,目前在冷冻海鲜、营养保健、餐饮等食品行业已经展现出前瞻性的发展趋势,粤俄市场上出现了越来越多与之相关的创新产品。未来,广府饮食与北极生物资源相结合,发挥两者的特点,不仅可以促进两地食品行业的发展,还可以促进中俄两国的区域合作、增进文化交流以及推动资源可持续发展;在推动既有合作提质升级的同时,也能挖掘更多经济新增长点,为中俄北极合作开辟新领域。

^① Путин пригласил страны к сотрудничеству по Северному морскому пути. <https://ria.ru/20231018/sotrudnichestvo-1903498471.html>

^② 《中华人民共和国和俄罗斯联邦关于发展新时代全面战略协作伙伴关系的联合声明(全文)》, https://www.gov.cn/xinwen/2019-06/06/content_5397865.htm

一 北极生物资源应用于广府饮食的可能性

(一) 广府饮食文化

广府饮食源自中原,历史悠久,起源可追溯到距今两千多年的汉初。广府饮食文化包括广府饮食观念、民情风俗、物产原料、烹调技术、食疗养生、文献典籍、历史掌故等诸多方面^①。关于广府饮食文化有大量的古籍史书记载。论及粤菜选料的广泛以及饮食的丰富程度,西汉《淮南子·精神训》有“越人得髯蛇,以为上肴”的描述^②;明末清初学者屈大均在其所著的《广东新语》中写道:“计天下所有之食货。东粤几尽有之。东粤之所有食货。天下未必尽有之也。”^③在追求口味方面,旧时的广东人已将各种食物烹饪出多种吃法,尤以生食海鲜彰显粤菜的鲜美。南宋时期周去非在《岭外代答》第六卷《食用门》中写道:“深广及溪峒人,不问鸟兽虫蛇,无不食之。”^④而在创新方面,粤菜融汇百川,善于吸收他家之长,常学常新。1962年,时任全国人大常委会副委员长郭沫若在广州市西郊荔湾湖畔的泮溪酒家题了一首赞扬粤菜的七言诗,诗曰:“盘中粒粒皆辛苦,栏外亭亭入画图,齐国易牙当稽颡,随园食谱待耙疏。隔窗堆就南天雪,入齿回旋北地酥,声味色香都具备,得来真个费工夫。”^⑤

广府菜系选料广博、刀工细致、制作精巧,独具丰富、广泛、奇特、灵活、兼容之特色。经过漫长岁月的积淀,广府饮食紧随潮流,依时而变,形成了南北融汇、中西合璧的特点,既继承了中原的饮食文化传统,又在当代中西文化交融的时代背景下不断吸纳海内外精华。时至今日,广府饮食文化作为一种具有鲜明地域和历史印记的饮食文化,不仅全国闻名,而且享誉世界。

(二) 北极生物资源

俄罗斯占有北极圈内约一半的陆地和超过60%的海岸线,富有能源、矿产以及生物资源。然而,能源和矿产开发会对生态环境造成不可逆的破坏,北极原住民的生存环境也因此受到威胁;而生物资源是一种可再生的绿色资源,能

① 姚学正:《舌尖上的广东》,武汉大学出版社2015年版,第1页。

② [西汉]刘安:《淮南子全鉴》,中国纺织出版社2016年版,第153页。

③ [清]屈大均:《清代史料笔记丛刊:广东新语(全二册)》,中华书局1985年版,第304页。

④ [宋]周去非著、杨武泉校注:《岭外代答校注》,中华书局1999年版,第237页。

⑤ 《粤菜之美在于和与合》, <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1722324948456493112&wfr=spider&for=pc>

够带来可观的生态效益和经济效益。合理开发生物资源不仅有利于北极的可持续发展,促进北极地区的现代化,而且有助于开拓新兴市场及提高当地原住民收入。俄罗斯联邦自然资源与生态部部长亚历山大·科兹洛夫(Александр Козлов)曾在接受俄罗斯新闻通讯社采访时表示,俄罗斯拥有北极地区 80% 的生物资源^①,这些生物资源具有极高的科学研究价值和利用价值,其中北极驯鹿、鱼类、虾类、浆果和草药是最具开发价值的五大生物资源种类。

目前,全球驯鹿总数约为 290 万头^②,而俄罗斯是世界上最大的驯鹿产地,其驯鹿数量占世界驯鹿总量的 60% 左右^③。驯鹿一直是俄罗斯北极居民的肉食来源,他们饮鹿乳、鹿血,还利用其毛皮制衣保暖,搭棚防寒。驯鹿肉营养价值非常高:高蛋白、低脂肪、低胆固醇、低热量,对增肌减脂有益,可以预防动脉硬化、高血压,且能够抑制肥胖,改善代谢紊乱。鹿茸、鹿心、鹿筋、鹿角、鹿骨等具有极高的药用价值,均是上等药材,其中鹿筋、鹿茸还是典型的食药同源的材料,可以起到强筋骨、补气血的作用。另外,驯鹿血可干燥制成微量元素营养补充剂,鹿皮中的液态胶原蛋白经提取可用于美容和制药。

除驯鹿肉以外,鱼肉也是俄罗斯北极原住民重要的食物来源。北极鱼类具有很高的营养价值,包括鳕鱼、白鲑鱼、狗鱼等,这些鱼可用来做冷冻生鱼片,熬鱼汤等,其中最具有代表性的是白鲑鱼和鳕鱼。近年,受市场需求刺激,俄罗斯北极鳕鱼的捕捞量有所增加,其骨、皮和鳍中富含胶原蛋白,可用以获取鱼胶。而北极白鲑鱼肉质鲜美,富含维生素及微量元素,被称为天然的抗冻剂,是对抗消化系统类疾病、心脑血管类疾病的好食材,长期食用有利于延缓或抑制多种老年病,延长寿命^④。此外,北极鱼油的营养成分也远远高于低纬度地区。深海鱼油是高端营养品,对人体健康有益,尤其是在维持心脏和心血管系统健康方面有着重要的作用。俄罗斯北极甜虾营养成分同样丰

① Глава Минприроды назвал решения Арктического совета без России незаконными. <https://ria.ru/20220609/kozlov-1794352474.html>

② World Population Review, Reindeer Population by Country 2024, <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/reindeer-population-by-country>

③ Arctic Russia, The Arctic's 'universal soldiers', <https://arctic-russia.ru/en/article/the-arctic-s-universal-soldiers/>

④ Ло Ин, Дан Шуе. Коренные малочисленные народы Арктики в эпоху глобализации: взгляд из Китая. Труды II Международной конференции "Синергия языков и культур: междисциплинарные исследования". СПб.: Санкт-Петербургский государственный университет. 2021. С. 509 – 518.

富,这类甜虾源自深水洁净海域,低脂肪,含有大量蛋白质、虾青素和优质不饱和脂肪酸,可以增强人体免疫力、化瘀解毒。俄罗斯还有一种虾叫格陵兰虾,是从格陵兰岛进口的冷水虾,其蛋白质的含量甚至是北极甜虾的5倍以上,口感也更为鲜甜,但也因此更为稀有。

在植物食材方面,俄罗斯北极地区出产丰富的野生浆果,包括蓝莓、马林果、沼泽蔓越莓、熊果、岩高兰球果等。这些浆果对保护视神经、抗衰老以及调节肠胃功能均有显著效果^①。北极草药具有较高的药用价值,其中最具开发价值的有北极岩高兰、泥炭藓和驯鹿苔藓。北极岩高兰对四高(高血压、高血糖、高血脂、高尿酸)有可逆性治疗效果,泥炭藓是天然的防腐剂,而驯鹿苔藓对阿尔茨海默病有疗效^②。这些浆果、草药不仅可用于医药领域,还可用于制作各类食品,如驯鹿苔巧克力、泥炭藓酿酒、泥炭藓冻原面包、岩高兰果汁、含苔藓成分的浆果糖等。丰富的植物资源为北极原住民提供了重要的营养来源,同时在日常生活中发挥着多重用途。

(三) 俄罗斯北极生物资源应用于广府饮食的可能性

广府饮食与俄罗斯北极生物资源,两者初看距离甚远,迄今为止,鲜有研究将这两个看似不相关的领域联系起来进行讨论。但它们的结合创新却极具可能性,符合中国鼓励产业创新发展的导向。对于广府饮食文化而言,粤菜从古至今秉承着“有传统,无正宗”的宗旨。“有传统”注重保留粤菜独特的烹饪方法和调味原则,同时在广泛选料和清、鲜、爽、嫩、滑的风味特色上持续创新;“无正宗”则强调根据市场和顾客需求,不断引入全球各地原材料和烹调技术,创新不已,形成全新的菜式和食法^③。北极生物资源作为独特的食材来源,将其融入广府饮食,进行菜品创新,既拓展了广府饮食文化的表达方式,又推动了传承与创新。俄罗斯北极生物资源与广府饮食的结合能够发挥北极珍稀资源的食用药用价值,带动当地渔业、园艺业、食品加工业、运输业等多行业多领域的进一步发展,进而推动俄罗斯北极地区和中国广东省的经济发展。

① Л. П. Лобанова, А. А. Лобанов, А. И. Попов. Трансформация питания коренного ненецкого населения // Научный вестник ЯНАО. 2013. Т. 81. № 4. С. 24 – 25.

② А. А. Лобанов, А. И. Попов, С. В. Андронов. Инновационные продукты лечебного питания из растительного сырья Ямала. Труды XVIII Международного Форума по проблемам науки, техники и образования. М.: Академия наук о Земле. 2014. С. 130.

③ 诗群:《广府饮食中的岭南文化精神——〈广州美食〉有关饮食与文化的述评》,《广州大学学报(综合版)》2000年第5期。

二 广府饮食对北极生物资源利用与创新的基础

(一) 社会基础

一是政策支持。宏观层面上,中俄新时代全面战略协作伙伴关系为粤港澳食品行业在俄北极地区发展创造了条件,《中国的北极政策》白皮书和俄罗斯的《2035年前俄罗斯北极地区发展和国家安全保障战略》《俄罗斯联邦支持北极地区商业活动法》《2035年前北方海航道基础设施发展规划》等法律文件从各自国家的角度对北极地区作了政策规划和战略设计,为中俄北极开发合作奠定了共同利益基础。俄罗斯积极看待中国参与开发北极地区,并希望为此创造更多的渠道,吸引更多的中国投资者,这有利于帮助粤港澳食品企业参与俄罗斯北极生物资源开发。微观层面上,《中国的北极政策》白皮书和《2035年前俄罗斯联邦北极地区发展和国家安全保障战略》等政策文件的细则均具体介绍了北极生物资源开发和利用的前景,鼓励研究、开发、利用和保护北极生物资源。《中国的北极政策》白皮书提出,中国要依法合规地利用北极资源,积极参与渔业等生物资源的开发和养护,致力于加强对北冰洋公海渔业资源的调查与研究,并鼓励企业积极利用自身资金、技术和市场优势,拓展开发利用北极资源的国际合作渠道^①。

俄新版北极政策对北极生物资源也给予了特别重视:首先,为鱼类加工综合体、养鱼场和畜牧业综合体的现代化项目提供国家支持;其次,制定和实施相关的法律法规,以防止非法捕捞和销售海洋生物资源,并促进合法获得的生物资源的销售。与此同时,俄新版北极政策在生物资源方面还为北极地区部分联邦主体指明新方向、提出新任务:在摩尔曼斯克州发展渔业综合体(考虑到保护和开发渔业资源潜力的需要),促进相关企业技术改造,包括在现代科学技术基础上建造船舶、引进水生生物资源深加工设备以及发展水产养殖;在卡累利阿共和国发展水产养殖业,形成渔业产业集群;在阿尔汉格尔斯克州发展渔业产业集群,包括渔船队伍的现代化建设,创建致力于鱼类等水生生物制品生产的企业,发展生物技术和水产养殖^②。中俄两国在政策层

① 中华人民共和国国务院新闻办公室:《中国的北极政策》,人民出版社2018年版。

② Указ Президента Российской Федерации от 26.10.2020 г. № 645 "О Стратегии развития Арктической зоны Российской Федерации и обеспечения национальной безопасности на период до 2035 года". <http://www.kremlin.ru/acts/bank/45972>

面对北极开发的支持为广府饮食利用北极生物资源打下了坚实的基础,并将提供更多的机遇。

二是民间交流。近年来,粤港澳地区与俄罗斯在生物资源领域密切互动,尤其是在药材方面。企业层面,2021年10月,俄罗斯药业专家代表团赴广交会调研走访考察广药集团白云山“中一”、“奇星”药业^①。2022年7月,粤企“出海”俄罗斯莫斯科举行“俄罗斯—广东省医疗保健交流合作暨广东省名优产品展销中心医疗保健展厅推介会”,为广东省与俄罗斯的医药合作搭建了国际交流新平台^②。2023年7月,中国广州医药集团有限公司与俄罗斯新大陆公司签署合作协议,未来5年预计从俄累计采购甘草、黄芪、防风、五味子等中药材近两万吨^③。在科研机构层面,2019年6月,俄罗斯北极研究中心副主任拉巴诺夫(Андрей Лобанов)博士携带北极药材及相关产品来到“白云山和黄中药”,走访神农草药堂中医药博物馆,深入了解溪黄草等中药材^④。目前,俄北极科研机构正在积极与广东高校、医药企业等对接,就黑松球、驯鹿苔藓等最有前景的生物资源进行试剂提取实验。广东外语外贸大学南国商学院极地问题研究中心与亚马尔-涅涅茨北极科学中心合作,促进北极生物资源与北极原住民文化研究,并结合粤港澳大湾区发展现状为外向型经济贡献力量^⑤。另外,据俄罗斯亚马尔-涅涅茨自治区的《红色北方报》消息,北极科学中心学者与广州学者讨论了联合进行北极生物原材料研究项目的前景,研究如何将这些原材料运用到医药行业,中方学者表达了对俄罗斯北极植物资源的兴趣,特别是具有开发价值的浆果和草药^⑥。粤港澳地区与俄罗斯

① 《新晋世界 500 强广药集团参展广交会,俄罗斯商务代表团走访其旗下白云山中一、奇星药业》, <https://www.gz111.com/article/109063.htm>

② 《中俄医药合作潜力大! 粤企“出海”俄罗斯有何新机遇》, <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1739050443660384262&wfr=spider&for=pc>

③ Крупный китайский производитель препаратов традиционной китайской медицины намерен импортировать лекарственные травы из России и Индонезии. <https://russian.news.cn/20230718/5b44af73d6f34312a2669cbb95952042/c.html>

④ 《中医药文化对话世界 | 神农草堂药香飘北极,“葫芦”情跨越北极圈》, <https://mp.weixin.qq.com/s/omccgJ-MjqXtr98Y7tk7EA>

⑤ 《推进极地开发与合作! 广外南国举办第九届中俄北极论坛学术会议》, http://ycpai.yewb.com/ycppad/content/2020-12/05/content_1330723.html

⑥ Ямальские и китайские ученые готовятся к совместной работе в арктическом регионе. <https://ks-yanao.ru/news/obschestvo/yamalskie-i-kitayskie-uchenye-gotovyatsya-k-sovmestnoy-rabote-v-arkticheskom-regione>

在药材领域的密切互动为广府饮食对北极生物资源的利用与创新提供了有利的条件,不仅为双方合作提供了合适的平台,也促进了文化交流和资源共享。通过营造开放的合作环境和良好的营商环境,有望进一步推动广府饮食与北极生物资源的结合,为双方合作带来更多机遇与成果。

(二) 食材风味、价值及加工方式契合度高

广府饮食中选用的食材与北极生物资源有很多契合点,而寻找利益共同点正是建立合作的关键。

一是新鲜风味的契合。俄罗斯北极生物资源的原生态与广府饮食强调的新鲜食材存在契合点。广府饮食一直注重食材的新鲜和自然味道,以清淡、鲜美、注重原汁原味的特点而广受人们喜爱。在享受广府饮食时,人们更倾向于选择纯天然、无污染、富含营养、健康绿色的原生态食材^①。而俄罗斯北极地区的生物资源在纯净的环境中生长,其最大的优点就是纯野生、安全。它们气候适应性极强,具备惊人的抵御北极恶劣条件的能力。例如,俄罗斯北极地区独特的生态环境和寒冷的水域孕育出品种繁多、味道独特的海产品(白鲑鱼、鳕鱼、红极参、红毛蟹等),这些海产品生长在纯净、无污染的海水中,鲜有寄生虫,质量上乘,肉质鲜嫩,营养丰富。

广府饮食强调用新鲜食材烹饪,将食材的原汁原味最大限度地保留下来。其常用的特色烹饪手法煲(用猛火煮沸后用微火煮数小时)、炆(用微火炖食物)、焗(在食物中加上多种配料,微火烧熟)、焗(微火焖煮或开水泡,不使透气或密闭式烘烤),体现了广府饮食最具代表性的烹调技法。它们无一不使用微火烹饪,以加热时间代替瞬时火力,目的正是尽可能减少食材鲜味的流失。这使得北极地区海产品的“鲜味”与广府饮食的“野味”相契合,可以在烹饪过程中最大限度地保持食材的鲜美特色。这种契合点不仅在食材层面上,更在文化和烹饪技巧上为北极生物资源与广府饮食的结合提供了较大的可能性。

二是药膳价值的契合。广府饮食文化注重食材的营养和健康价值,对健康食材及其药用价值尤为重视。而俄罗斯北极生物资源富含微量元素、蛋白质、欧米伽-3脂肪酸等有益成分,具有降低心脏病发作、抗氧化、养颜等功效。此外,俄北极地区还蕴藏着一些未被充分开发的中草药资源,如若将这些资源开发为中药材,则能够调理肠道、提高人体免疫力,甚至能治疗一些肿瘤、糖尿病等重大疾病,这与广府饮食对草药的使用和健康养生理念相契合。

^① 姚林曼:《广府饮食文化传承与创新》,《现代企业文化》2018年第6期。

在广府饮食文化中,“饮食+养生”理念早已深入人心,美食与养生两不误,其中广府药膳最具代表性。广府药膳充分利用药材资源,选取上等药食同源的中药材,结合中医药理的食补良方,研发出多种美味的菜品。俄罗斯北极生态环境恶劣,其植物资源以矮小的灌木和地衣植物为主。北极灌木植物涵盖多种浆果,最为常见的有迷迭香、蔓越莓、覆盆子、蓝莓、苕麻等;这些浆果对预防心脑血管疾病等有良好效果,其药用价值相比亚北极地区的同种类浆果更为显著^①。北极草药的药性也非常强,如车前草、青蒿、荠菜、百里香、伸筋草等。此外,北极动物药膳食材丰富,如驯鹿鹿茸具有益气补血、增强免疫力的功效;花胶(大型鱼类鱼肚)是高级胶原蛋白、多种维生素及钙、锌、铁、硒等多种微量元素的集合体,更是理想的高蛋白、低脂肪食品。

三是加工方式的契合。粤港澳地区和俄罗斯北极地区均拥有广阔的海域,水产品资源种类繁多。粤港澳地区海岸线长,水系密集,特定的地理环境为广府饮食提供了丰富的水产,烹饪以河鲜、海鲜见长,已成为广府饮食文化的突出特点^②。汉代的《异物志·南方鲟鱼为上》中有“南方鱼,多不肥美,唯鲟鱼为上,大者长二尺,作鲑炙尤香而美”之说^③。俄罗斯渔业资源同样丰富,2023年渔获量为530万吨^④,其中北极海域是俄国内渔获的第二大产地^⑤。与此同时,无论是粤港澳地区还是俄北极地区,当地人在鱼类加工技术上呈现明显的共性,最典型的例子是鱼类腌制品和鱼类罐头。

历史上,腌制咸鱼是粤港澳地区和俄罗斯北极地区居民的偏好。在近代工业发展之前,为了保存大量的渔获,将鱼腌制起来存放是主要的选择。这种处理鱼类的方式已经渗入人们的生活,成为两地文化的一部分。在俄罗斯,人们至今仍然习惯以咸鱼下酒,咸鱼以北极出产为佳。而在粤港澳地区,

① Luo Ying, Yang Li, et al, Sino - Russian Cooperation on the Sustainable Utilization of Arctic Biological Resources: Modernizing Traditional Knowledge, *Advances in Polar Science*, 2020, Vol. 31, Issue 3, pp. 224 - 235.

② 蔡晓梅、朱竑、司徒尚纪:《广东饮食文化景观及其区域分异研究》,《热带地理》2011年第3期。

③ 骆伟、骆廷:《岭南古代方志辑佚》,广东人民出版社2002年版,第1~4页。

④ Российский вылов водных биоресурсов в 2023 году превысил 5,3 млн тонн. https://www.fishnet.ru/news/promysel_i_pererabotka/rossiyskiy_vylov_vodnyh_bioreсурсов_v_2023_godu_prevysil_5_3 mln_tonn/?ysclid=luyalm7go1445407991

⑤ П. А. Балыкин. Рыбные ресурсы арктических морей России и возможности их эксплуатации//Вестник Северо - Восточного научного центра ДВО РАН. 2021. № 1. С. 101 - 107.

人们以“咸鱼白菜”比喻物资简单的生活,以俗语“吃得咸鱼抵得渴”比喻做事要勇于承担后果,可见咸鱼在人们生活中无处不在。在俄罗斯北极地区,人们习惯将鲭鱼、鲑鱼、鲱鱼、鲟鱼、鳕鱼抹盐风干,烟熏制成咸鱼,或将鱼浸泡在浓盐水中轻微发酵。粤港澳地区亦有类似的鱼类腌制方法,若鱼单纯抹盐风干而不发酵,称为实肉咸鱼,烟熏咸鱼则为腊鱼。发酵的咸鱼则是梅(霉)香咸鱼,梅香咸鱼肉质偏松软,风味独特,著名粤菜咸鱼茄瓜煲的原料之一便是梅香咸鱼。制作梅香咸鱼的鱼种中,以油丰味香的海鱼为佳。随着时代发展,两地皆继承传统,不断对鱼类腌制技艺进行创新,如俄罗斯北极鱼加工企业推出了真空包装薄盐咸鱼、真空包装冷熏鱼以及鳕鱼干等鱼类小吃^①,而广东地区则推出了以煎、烤方式食用的“一夜埕”风干咸鱼等。

进入近代,罐头工业出现,两地于19世纪开始发展鱼类罐头保鲜技术。以著名的广东特产甘竹牌豆豉鲮鱼为例,19世纪后期,众多广东人前往南洋谋生,为解决长途路程中的吃饭问题,珠三角的劳工逐渐学会将煎熟的鲮鱼配以豆豉,装入罐头,以保证食物的美味和品质^②。俄罗斯罐头产品的历史同样可以追溯到19世纪,当时沙俄政府为确保军队口粮,开始生产鱼类罐头。二战期间,鱼类罐头的的作用更为凸显,摩尔曼斯克人在抗击德军的同时,三年向国家提供了360万个鱼罐头、750吨鱼油,捕鱼量达85万吨^③。

粤港澳地区和俄罗斯北极地区对草药的加工方法同样值得关注。目前,俄罗斯开始规划对生物资源的深加工,致力于实现北极经济发展的多元化^④。植物是民间治疗最容易获得的材料,它们对人体具有广泛而温和的药物作用,并且易于使用。古罗斯时期的巫师已开始使用草药治疗。公元9世纪罗斯受洗,西方草药疗法通过文字记载传给斯拉夫民族。在17世纪中叶,俄罗斯对草药的使用变得尤为普遍。当时,沙皇阿列克谢·米哈伊洛维奇

① Рыбоперерабатывающее предприятие в Красноярске " Арктика ". Продукция холодного копчения. <https://арктика-рыба.рф/catalog/holodnogo-kopcheniya/>

② 《下南洋的广东人发明了豆豉鲮鱼》, http://epaper.grzx.com.cn/html/2017-10/23/content_40068.htm?div=-1

③ " СЕВЕР - ФРОНТУ! ": Рыбное продовольствие для фронта и тыла. <https://www.tv21.ru/news/2020/06/04/sever-frontu-rybnoe-prodovolstvie-dlya-fronta-i-tyla>

④ 朱燕、王树春:《新版俄罗斯北极政策:变化、原因及特点》,《中国海洋大学学报(社会科学版)》2021年第5期。

(Алексей Михайлович) 设立了一个特殊的“医务衙门”(Аптека́рский приказ), 负责向宫廷和军队供应药材。1654年, 俄国第一所医学院在莫斯科成立, 药剂师也在该学院接受培训^①。俄国北极地区的一些研究者在300年前就开始关注当地生物资源的利用, 其中一些草药的加工方法与中医药的传统方法相似^②。俄罗斯北极地区的草药保持了百分之百的原生态, 没有受到转基因、化肥、农药等污染, 同时具备高纯度特性, 经过切片、干燥、萃取, 甚至加热、煮沸等加工后能够提供更好的治疗效果^③。而这种药材加工方式与广府饮食中广泛使用的中药材加工方式十分契合。

(三) 实践案例

广府饮食对北极生物资源的利用与创新在多个层面已取得初步成效。这种利用与创新不仅是在两个截然不同的地理和文化背景下的要素交汇, 更是产生新的美食体验和商业机遇的序章。中俄两国食品合作由来已久, 成果丰硕, 丰富了两国人民的餐桌。食品贸易是中俄经贸合作的主要增长点, 为粤港澳餐饮企业“走出去”、俄罗斯北极食品行业“引进来”, 以及双方的进一步合作提供了发展商机。粤港澳市场积极引进来自俄罗斯北极地区的产品, 主要以冷冻生鲜产品为主。例如, 深圳和广州多家食品企业进口来自俄罗斯北极的海产品, 其中北极甜虾最受市场欢迎, 北极甜虾亦成为粤菜餐馆海鲜刺身档的首推菜品; 同时, 俄罗斯北极鳕鱼逐渐成为粤菜馆的“新宠”。

保健食品也是食品行业不可或缺的一部分。中国是世界上营养健康产业最为活跃的国家之一, 其中广东省是国内最大的保健品消费市场之一, 也是保健品生产大省。越来越多医药保健领域的粤企加快“出海”俄罗斯的进程, “广药白云山”“天士力”等多家知名药企的产品陆续在俄罗斯注册成功, 而来自俄罗斯北极地区的营养保健品也逐渐进入广东市场, 如俄罗斯海洋营养第一品牌“海之养”(Doctor Ocean) 积极联手广东电商, 推出俄罗斯北极海参精胶囊、深海海胆胶囊等产品。未来, 粤港澳市场会出

① 3. А. Гайкова. Использование и применение лекарственных растений кольского полуострова, как замена медикаментов или в качестве биологической добавки к пище// Старт в науке. 2019. № 5. С. 5 – 13.

② Luo Ying, Yang Li, et al, Sino – Russian Cooperation on the Sustainable Utilization of Arctic Biological Resources: Modernizing Traditional Knowledge, Advances in Polar Science, 2020, Vol. 31, Issue 3, pp. 224 – 235.

③ 《无转基因无污染之俄罗斯极地草药与现代医学结合的神奇疗效!》, <https://net.blogchina.com/blog/article/966685241>

现更多来自俄罗斯北极地区的营养保健品,诸如俄罗斯北极红参、北极灵芝孢子粉、鹿血制成的滋补药或营养剂等,这些产品有可能成为粤港澳市场的高潜力商品。

从餐饮领域看,越来越多的餐馆和厨师开始将北极生物资源融入广府菜品,创造出独特的菜式,这些菜品充分体现了广府饮食文化中注重药膳结合的特点。以下是北极生物资源在食用、药用方面已经或将来可能融入广府饮食的案例(菜名来自广州著名食府)。

表1 北极生物资源融入广府饮食菜品概览(食用+药用)

北极动物	1. 北极贝皇帝泡饭
	2. 白切鸡拼北极贝
	3. “北极月牙贝/冰山蚌/风生水起”
	4. 碧绿花枝北极贝
	5. 铁板绿茶北极鱼
	6. 酱炒粉丝北极虾
	7. 翡翠黄金北极虾烧卖
	8. 北极草药驯鹿肉炖汤
北极灌木(含北极浆果)	1. 贝贝南瓜蒸“老少平安”(含北极蔓越莓干数粒)
	2. 北极覆盆子粥
	3. 北极蓝莓山药泥
	4. 北极苕麻根粥
北极药草	1. 北极车前草薏米去湿汤
	2. 北极青蒿鳖甲汤
	3. 北极益母草炒芥菜/芥菜饺/芥菜煮鸡蛋
	4. 北极灵芝淮山丹参煲排骨/灵芝石斛西洋参煲瘦肉
	5. 北极百里香盐焗海虾
	6. 木瓜北极伸筋草猪蹄汤

在北极生物资源融入广府饮食的案例中,驯鹿肉、北极灵芝、北极贝、北极鱼和北极虾等珍贵的生物资源成为创新美食的关键元素。这些元素融入广府饮食形成了新颖的味觉体验,不仅仅是两个地区食材的结合,更是一种创意的表达,为餐饮行业注入了新的生命力。

三 广府饮食对北极生物资源利用与创新的挑战与对策

(一) 现实挑战

一是市场尚未完全形成。俄罗斯北极地区跨度大,产品市场规模和侧重点不一。与此同时,北极地区部分生物资源尚未形成工业规模和规模化养殖,如贝类养殖和浆果采集。在海藻生产领域,俄罗斯至今仍沿用传统的手工采收方法,再加上加工能力有限和资金短缺,俄北方沿海地区的海藻产量甚至不到建议年产量(5万吨)的1%,藻类加工量也不及许可量的70%;然而,人们对海藻产品的需求却在不断增加,最终导致供需失衡的局面^①。目前,形成一定市场规模的产品以鹿肉、鱼类为主导,2023年鹿肉产量和鱼虾蟹等海产品产量均有所增加^②,而一些植物或非肉类资源潜力仍需挖掘。唯有产量增加,市场才有可能发展起来。广府饮食对北极生物资源的利用与创新是一个相对新的领域,相关产品在市场上的认知度和接受度尚未达到理想水平,会在销售和推广方面面临一些挑战。这种挑战可能源于市场需求的不确定性,也可能与消费者对新产品的接受程度有关。一方面,俄罗斯北极地区的企业对生物资源产品的市场定位和市场规模尚不清晰;另一方面,粤港澳企业乃至中国企业对北极生物资源产品的有效性和原料储备规模尚不了解,消费者对北极生物资源产品更是了解有限。

二是缺少合作规划和法律保障。中俄两国对北极生物资源产品利用缺乏长期的合作规划、配套政策和法律保障,容易导致合作出现不协调的现象,从而影响北极生物资源融入广府饮食的进程。在生物资源产品开发阶段缺乏规划也会导致产品特色不明确、品质不稳定。而法律保障不足可能会影响产品的合法性和可持续性,进而限制广府饮食对北极生物资源利用创新的深入推进。北极生物资源产品的食品安全和知识产权问题尤其值得关注。由于涉及新食材

^① Почему ученые настаивают на комплексном использовании биоресурсов Арктики. <https://rg.ru/2022/11/22/reg-szfo/pochemu-uchenye-nastaivaiut-na-kompleksnom-ispolzovanii-bioresursov-arktiki.html?ysclid=luxfp4l288615502866>

^② На Ямале заготовили 2,9 тыс. тонн мяса северного оленя в 2023 году. <https://tass.ru/ekonomika/19675025?ysclid=luyamh643t782171193>; Производство рыбной продукции в России выросло на 6% - до 4,4 млн тонн. <https://fish.gov.ru/news/2024/02/12/proizvodstvo-rybnoj-produkcii-v-rossii-vyroslo-na-6-do-44-mln-tonn/?ysclid=luyb4xdlzb858454112>

和制作工艺,消费者对食品安全问题的关注不可忽视,缺乏法律保障的餐饮产品会降低消费者的信任和期待值。再有,在广府饮食对北极生物资源的利用与创新过程中,知识产权的归属和使用可能产生争议,因为两者的结合会涉及知识产权的共享、交叉引用等,这些问题都需要得到妥善解决。

三是缺乏展示平台。推广广府饮食对北极生物资源的利用与创新需要一个恰当的展示平台,以便让消费者能够更直观地了解 and 体验这种创新美食。这种展示平台可以包括各种形式,如围绕“极地”主题举办食品展览、美食节、烹饪示范等活动,为消费者呈现各类融合美食的独特魅力。然而,由于目前缺乏这些定期的专门展示平台,融合产品的宣传和推广受到限制,消费者难以全面地了解这种创新美食,甚至可能对其存在产生怀疑。

四是物流供应成本未知。俄罗斯北极地区地处偏远,地理环境不稳定,物流成本相对较高。俄罗斯北极地区的交通状况仍有待改善,尤其是铁路网络的连通性和公路网络的建设。虽然部分地区已有相关的交通规划和建设,但整体仍不完善。在运输方面,空运和河海联运仍是主要选择,但容易受到季节和气候的影响,不同季节的海冰覆盖程度不同,导致交通线路不稳定^①。这增加了从北极地区获取新鲜生物资源的难度,不仅需要耗费更多的时间和资金,还可能因不可预测的气候变化导致运输计划变更,进而影响产品供应,甚至产品品质。因此,在促进广府饮食对北极生物资源的开发利用过程中,需要考虑如何在有限的时间内采集和运输食材,以保证产品的供应和品质。随着北方海航道的开发、物流行业的不断发展以及冷链技术的提高,北极物流环境正在改善中,来自俄罗斯北极地区的产品将获得更好的储存环境,进而延长保质期和保鲜期。一方面,俄罗斯北极一些核心地区和港口城市应当积极引进外资,优化交通基础设施综合布局;另一方面,粤港澳地区应当发挥自身在制造、科研、资金等方面的优势,积极参与北方海航道和北极港口的建设。

五是缺乏北极开发人才。早在2009年,俄罗斯就将北极开发人才培养纳入国家战略,并以资源开发和利用为目标,在水文资料搜集方面处于世界领先地位。中国北极战略出台较晚,目前尚未设立北极专项人才计划,专职从事北极资源研究的人更少^②。具体到粤港澳地区,北极生物资源利用本就

^① Ло Ин. Инвестиции китайских компаний в российскую арктическую зону: возможности и проблемы//Московский экономический журнал. 2019. № 3. С. 193 – 202.

^② 李泽红等:《俄罗斯北极地区资源优势与中俄北极资源合作对策》,《干旱区资源与环境》2021年第5期。

是新兴领域,其独特性和复杂性使得人才问题更为突出。此外,由于北极地区相对偏远,与之相关的研究教育机构资源相对稀缺,导致人才在实际操作中可能面临技术和知识不足的问题。且北极当地生活和工作环境较为恶劣,人们对前往该地区进行开发和相关研究的意愿较低,这进一步阻碍了北极生物资源开发人才的培养和集聚。

广府饮食对北极生物资源的利用与创新面临诸多现实困难,需要双方合作,充分考虑和解决这些问题,以确保合作的顺利进行和成果的实现。

(二) 解决对策

广府饮食对北极生物资源的利用与创新基于粤港澳地区和俄罗斯北极地区在文化、地理、气候等方面的差异,这种差异性提供了广阔的创新空间。广府饮食对北极生物资源的利用与创新是一项复杂而有挑战性的任务,需要全面考虑并制定问题解决方案,以确保合作的顺利进行。

一是政府合作先行。随着能源开发、水产捕捞、北极旅游等活动的增多,北极地区治理问题和法律制度缺陷愈发凸显,相关法律法规尚有很大完善空间^①。中俄地方政府可以通过政策、资金和人才支持,为广府饮食对北极生物资源的利用与创新创造有利条件。目前,除《中国的北极政策》白皮书以外,中国仅出台了两份规范管理中国北极活动的政策文件,而如何参与北极生物资源的开发利用尚未有具体文件提及。中国不仅需要出台关于参与北极开发活动的具体指导政策,更要积极参与北极法律法规的修订。唯有如此,广府饮食对北极生物资源的利用与创新才能具备法律基础,进一步促进粤港澳地区餐饮企业对北极生物资源的利用。粤港澳三地政府和俄罗斯北极地方政府已开始接触,在此基础上双方应继续加强合作:在生物资源的开发利用方面制定合作的配套政策,其中包括食品安全、药材进口;建立一套高效的进口程序,简化北极生物资源产品进入中国市场的流程,从而畅通产品销路。目前,在中国一些地区已经开展了类似的政府间合作。例如,2020年黑龙江省地方政府准许从俄罗斯进口防风、赤芍、黄芪、五味子、紫草、红景天等10种尚未获得中华人民共和国海关总署检疫准入的中药材,并规定相应的进口口岸和自贸试验区^②。

^① 叶艳华:《东亚国家参与北极事务的路径与国际合作研究》,《东北亚论坛》2018年第6期。

^② 《黑龙江将试进口槲寄生、防风等10种俄产中药材》, <https://www.chinanews.com.cn/cj/2020/02-29/910908.shtml>

二是统一行业标准。对于广府饮食而言,北极生物资源背后蕴含着一种独特的异域文化。我们应用新标准、新眼光看待地域文化,从发展的角度,以多元的观点全面审视和充分认识地域文化的独特个性和价值^①。通过加强对北极生物资源的管理,特别是在产品生产、包装和运输等环节制定相关的行业标准,有效保障产品的质量和安全,提升消费者的信任度。在这个过程中,可以建立俄罗斯北极地区生物资源采购和加工体系,为这些行业标准的执行提供统筹性、指导性方向。

建立一个统一的体系框架能够更好地规划和组织北极生物资源的开发利用,避免资源的浪费和滥用,同时也可以提高资源的可持续性,进而起到保护北极生态环境的作用。此外,制定统一的标准还可以消除流通障碍,确保北极生物资源产品顺利进入粤港澳市场,推动双方合作的顺利进行。总之,要实现可持续的北极资源开发,不仅要关注经济利益,也要关注生态和社会因素。应采用消耗少、高产出、多循环的发展方式,重视系统性开发,保护北极生物物种、尊重北极原住民利益,建立节约、可持续发展的资源开发模式^②。

三是加强民间交流。广府饮食对北极生物资源的利用与创新需要政界、商界、文化界及社会组织等各界人士共同努力,巩固现有协会之间的联系,同时积极建立专门的北极生物资源产品协会、中俄北极生物制造协会,帮助有志于开发北极生物资源的各界专业人士和机构紧密联系在一起,形成一个强大的合作网络^③。

首先,通过明确宗旨和服务项目凝聚各方共识,确保协会的发展方向与目标保持一致,尽可能满足双方对产品的需求。其次,协会可以与北极国际组织建立联系,借助北极国际组织的力量支持协会各项工作和活动的开展。与此同时,需重视交易市场和平台建设,为各方提供实践平台:建立中俄北极商品交易市场,集结俄罗斯北极地区制造商,保障优质生物资源产品供应,促进中国企业采购和业务规划,并支持市场价格机制发挥作用^④。搭建北极生物资源产品专门展示平台,如上海鼎月生物公司与加拿大诺特公司联合举办

① 王克群:《广府文化的特点及其影响》,《广州社会主义学院学报》2011年第2期。

② 奚源:《环境伦理视阈下的北极资源开发研究》,《北京理工大学学报(社会科学版)》2017年第4期。

③ Luo Ying, Wang Jinhui, et al, Development of the Arctic Reindeer Industry from the Perspective of Sino - Russian Green Biomanufacturing Cooperation, *Advances in Polar Science*, 2022, Vol. 33, Issue 4, pp. 326 - 335.

④ Arctic Experts from Russia and China Focus on Strategic Cooperation, <https://english.spbu.ru/news-events/news/arctic-experts-russia-and-china-focus-strategic-cooperation>

了“2020 中国美妆供应链展”,重点展示北极生态系列活性物和植物干细胞提取技术,呈现了多款应用在特色化妆品上的活性物^①;2022 年,“中国美妆供应链展”在广州开幕;在中俄互办文化年的大背景下,莫斯科克里姆林宫博物馆将举办关于中国饮食文化的展览,并计划在中国也举办类似展览,向中国人民介绍俄罗斯的饮食文化^②。在此基础上,粤港澳企业和俄罗斯北极相关企业可以利用广交会、文化年展览等平台展示生物资源产品,亦可以联合企业定期举办北极生物资源产品博览会。

四是深化科研合作。要实现广府饮食对北极生物资源的利用与创新,建立联合实验室是不可或缺的关键一步。联合实验室将成为中俄两国在该领域合作的创新示范平台、汇集专业人才和科研成果的新高地。联合实验室的首要任务之一是通过科研项目的合作揭示更多北极生物资源的属性和潜在用途,为共同开发具有医药和食品价值的北极生物资源产品提供有力支持。同时,培训与北极生物资源有关的科研人员,选派中国青年人才赴俄罗斯北极地区交流学习,俄罗斯选派专家到中国授课;由中俄相关领域专家领队,定期组织北极生物资源相关研学活动;加强极地资源学科建设,帮助有前置研究的科研机构开设极地区域学专业或将北极生物资源利用作为独立的学科方向来建设,为北极生物资源的可持续开发和利用提供科学依据和研究基础。值得注意的是,2020 年 9 月,中俄两国首次签署了一份合作协议,内容涉及在中国建立海洋技术发展中心、组织南北极考察、培养年轻专家和科学家等,以促进中俄对海洋资源和生物资源开发技术的研究^③。俄罗斯北极地区和粤港澳地区应抓住时代机遇,激发双方食品合作的新潜力。

五是讲好品牌故事。新技术和新媒体的崛起推动着新思维的涌现,民族和地域饮食文化在社会变革中不断更新。利用短视频、线上直播等新媒体手段传播美食成为饮食文化创新的关键^④。同时,饮食作为城市品牌形象的文

① 《纯净北极,不可忽略的天然原料宝藏库》, <https://www.chinabeauty.cn/news/16504.html>

② Гендиректор Музеев Московского Кремля Елена Гагарина – о том, как сделать выставку – блокбастер, и о проектах с Китаем и Оманом. <https://rg.ru/2024/01/11/smotret-podano.html>

③ MariNet создаст в Китае центр исследования Арктики и обучения молодежи. <https://ria.ru/20200925/tsentr-1577790427.html>

④ 金强、回笑哲:《社交媒体中民族美食的日常呈现与发展趋势——基于抖音、火山小视频和快手平台的观察》,《北方民族大学学报》2020 年第 6 期。

化元素,是城市吸引游客的关键,对拓展国内外市场、吸引人才和投资等具有重要意义^①。粤港澳地区欲将北极生物资源融入广府饮食,讲好品牌故事应成为一大有力手段。品牌故事不仅能够传递产品的特点和价值,还能激发消费者的兴趣和好奇心,从而增强品牌在市场中的影响力。市场影响力可以为广府饮食对北极生物资源的利用与创新提供更大的市场支持,促进产品的销售和推广。

俄罗斯北极生物资源融入广府饮食是一个充满潜力的创新领域,通过政府间合作、科研攻关、标准化管理以及品牌宣传等多方面的努力可以实现这一融合。这不仅能够丰富中国饮食文化,满足消费者多样化的需求,还将为两国带来经济和文化的双重收益。同时,这种融合也为中国推动北极可持续发展和参与全球治理提供了一个宣传展示平台。

结 语

俄罗斯北极地区是巨大的资源宝库,粤港澳地区是中国重要的创新动力区,广府饮食与北极生物资源产品在药食同源理念、制作方式等方面有着一定的契合度。广府饮食文化作为中国饮食文化的一个分支,其对北极生物资源的利用与创新具有示范性意义和实践价值。两者的结合既是对广府饮食文化的传承与创新,也是对北极生物资源可持续利用的探索,符合国家的战略导向和世界潮流。建立合作机制、夯实人才培养基础、实行标准化资源管理、完善法律法规、讲述品牌故事,以及挖掘北极生物资源的食用和药用价值,有助于应对对北极生物资源融入广府饮食过程中的挑战。

“冰上丝绸之路”作为“一带一路”倡议的重要组成部分得到了中俄双方政府的肯定与支持,中俄北极区域合作具有广阔的前景。2024~2025年中俄文化年的举办也将进一步促进两国民心相通,为双方社会经济可持续发展提供强大动力。广府饮食与俄罗斯北极生物资源的交流与碰撞将不断拓展中俄北极合作的内涵和空间,推动北极可持续发展,实践“一带一路”的创新发展路径,为经济全球化和北极治理作出贡献。

(责任编辑:农雪梅)

^① 陈建、王智利:《饮食文化对城市品牌形象的影响及营销策略》,《当代经济》2021年第7期。