

鱼子酱 ( Caviar ) ，又叫做 “盐渍鲟鱼卵” ，是一种极其昂贵的佐餐配菜。它的上乘品价格高达34500美元/公斤 ( 约合人民币22万元 ) 。与鹅肝酱、黑松露并称 “世界三大奢华美食” 。

然而，在19世纪，美国的酒吧里免费提供鱼子酱作为小食，而欧洲渔民竟然把鱼卵喂猪吃，或者丢在沙滩上任其腐烂。

鱼子酱为何从平民食物变成天价奢侈品？它又是如何被生产出来的？

文| Paella 图| 四象设计部

# 一斤500元 鱼子酱 最大产地竟在中国!!!

**鱼子酱** 又称“鱼卵酱”，是一种由鱼卵制成的食品。因其营养丰富且口感独特，深受全球美食爱好者的喜爱。中国作为全球最大的鱼子酱生产国，其产量占全球总量的83.2%。

**PART.1 鱼子酱为何被称作“黑色黄金”？**

**最珍稀贵**：全球产量有限，且其营养价值极高，被誉为“黑色黄金”。

**产量稀少**：全球产量有限，且其营养价值极高，被誉为“黑色黄金”。

**6-20年**：鱼子酱的成熟期通常为6-20年。

**60年以上**：部分顶级鱼子酱的成熟期可长达60年以上。

**产地有限**：全球仅有少数地区适合生产鱼子酱，主要集中在俄罗斯、伊朗、日本和意大利。

**制作考究**：鱼子酱的制作过程非常复杂，需要经过多道工序，包括清洗、腌制、干燥等。

**2 鱼子酱的等级**

**第一级**：顶级鱼子酱，品质最高，价格最贵。

**第二级**：品质较高，价格适中。

**第三级**：品质一般，价格较低。

**第四级**：品质最低，价格最便宜。

**PART.2 中国成为鱼子酱最大产地？**

中国神户养殖全球第一万斤鲟鱼上市

**83.2%**：2011年，中国成为全球最大的鱼子酱生产国，产量占全球总量的83.2%。

**国内养殖地图**：中国的主要鱼子酱产区集中在黑龙江、吉林、辽宁等地。

**曾经，鱼子酱是贵族阶层的饕餮美食**

VS

随着中国价格优势的凸显，大量涌入国际市场，鱼子酱市场价格明显下降。

**未来，鱼子酱可能成为普通人日常消费得起的食物**

品质	价格
7年西伯利亚鲟	92元/10g
8年施氏鲟系列	100元/10g
9年生海鲟系列	132元/10g
10年生俄罗斯鲟	172元/10g
15年达氏鲟	338元/10g
20年欧洲鲟	1500元/10g

你会为鱼子酱买单吗？

国产鱼子酱全球市场的过程并不是一帆风顺。刚开始一些奢侈食品供应商和消费者并不接受“Made in China”的标签，比如法国鱼子酱品牌Petrossian一半以上的产品来自中国，但销往各大米其林餐厅时，并不愿透露原产地。

但国产鱼子酱的品质，却没有因为价格低廉而打折扣。在德国汉莎航空例行的头等舱鱼子酱供应商招标会上，某款国产鱼子酱在25例盲测样品中分别占据了第1名、第2名和第12名的成绩。

如今，一些国产鱼子酱的低年份产品已经从一勺500元低至每十克百元以内的价格，让这种曾经被“炒”到天价的美食在未来有希望进入寻常百姓家。你会为鱼子酱买单吗？欢迎在评论区分享你的看法。