

抚远东极鱼市：中国最东端的百年鱼市

在黑龙江省东北角，有一个被誉为“华夏东极”的小城抚远市。这里是中国陆地最东端，也是最早迎接太阳升起的地方。而在这片土地上，抚远东极鱼市以其百年历史和独特的渔业文化，成为一张闪亮的名片。鱼市坐落于黑龙江与乌苏里江交汇处，依托得天独厚的自然条件，形成了中国最大的淡水鱼交易市场。抚远东极鱼市的起源可以追溯到百年前，当地赫哲族和其他渔民自发聚集在江边交易鱼货，逐渐形成了一个热闹的集市。如今，经过当地政府的改造升级，鱼市已成为一个现代化市场，但依然保留了浓厚的传统气息。每天清晨，渔民们驾着小船，将新鲜捕捞的江鱼运到市场，鳊鱼、鲤鱼、草鱼等“三花五罗十八子”琳琅满目，吸引着本地居民和外地游客前来选购。冬季的东极鱼市尤为壮观，零下三十度的严寒将鱼市变成了一片冰雪世界。冻鱼被整齐码放在摊位上，形成了一道独特的风景线。近年来，鱼市还因“雪炒鱼”“刀锯鱼”等新奇的卖鱼方式走红网络，吸引了大批自媒体博主前来打卡。这些奇特的操作不仅让抚远鱼市名声大噪，也带动了当地渔业经济的蓬勃发展。除了丰富的鱼类资源，抚远东极鱼市还承载了深厚的赫哲族文化。赫哲族以渔猎为生，他们的乌苏里船歌唱出了人与江河的和谐共生。在鱼市周边，游客可以品尝到赫哲族全鱼宴，体验冬捕的乐趣，甚至参与制作鱼干的传统工艺。每年冬季，当地还会举办冰雪节，结合冬捕活动，吸引全国各地的游客前来赏冰玩雪，感受“东极”的独特魅力。近年来，抚远东极鱼市搭上了互联网的快车。5G网络的普及让鱼市的商户们纷纷开通了直播和电商平台，江鱼通过冷链物流销往全国各地。据统计，2023年鱼市的发货量达到250万件，同比增长近四成。无论是河北的饺子馅，还是云南的火锅底料，抚远的鲜鱼都能在三天内送达。商户江建远笑着说：“以前冬天是淡季，现在天天像过年，订单根本忙不过来！”鱼市的繁荣也带动了抚远市的旅游业。游客们不仅可以在鱼市购买新鲜鱼货，还能顺道游览东极阁、体验中俄边境风情。抚远中央小街如今已成为网红打卡地，街边的小店售卖本地山珍和俄罗斯特产，吸引了大量游客驻足。水果店老板关晓星感叹：“以前想吃进口水果得跑远路，现在物流方便，啥都能送到家门口。”抚远东极鱼市的成功，离不开当地政府的支持和渔民的努力。近年来，抚远市大力发展冷水鱼产业，推动“涵养捕捞”的绿色渔业模式，既保护了江河生态，又提升了鱼类的品质。鱼市还通过举办鱼文化节等活动，将赫哲族文化与现代旅游相结合，打造出一条独具特色的产业链。然而，鱼市的火爆也带来了一些挑战。游客激增导致市场管理压力加大，部分商户为了追求利润，可能会忽视产品质量。对此，当地政府已开始加强监管，确保鱼市的口碑和可持续发展。抚远东极鱼市不仅是一个交易场所，更是一个文化符号。它见证了抚远从边陲小城到旅游热点的蜕变，也承载了赫哲族与江河的千年故事。无论是冰雪中的冻鱼奇观，还是直播间里的鱼老板吆喝，这里都充满了生活的烟火气和东极的独特魅力。

原文链接：<https://hz.one/baijia/抚远东极鱼市-中国最东端-2508.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/抚远东极鱼市：中国最东端的百年鱼市.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>