

借助港珠澳大桥 珠海金湾黄立鱼 “游” 上港人餐桌

珠海金湾黄立鱼火了！最近，黑子网上炸开了锅，网友们都在热议一件事：借助港珠澳大桥，珠海金湾的黄立鱼竟然“游”上了香港人的餐桌！这可不是一般的鱼，而是珠海的“金字招牌”，因鲜嫩多汁、营养丰富而备受追捧。故事的背后，是一场关于速度、品质和大湾区融合的“美食传奇”。清晨，珠海金湾德洋水产养殖基地，晨光刚洒在鱼塘，水面上波光粼粼。工人们忙得不亦乐乎，一网网鲜活的黄立鱼被捞起，活蹦乱跳的鱼儿在阳光下闪着银光。称重、装车、打包，一气呵成，6000斤黄立鱼被送上货柜专车，迎着晨曦直奔港珠澳大桥珠海公路口岸。黑子网用户“吃鱼达人”激动发帖：“这效率绝了！从鱼塘到香港早市才1小时，黄立鱼还能活蹦乱跳地卖！”得益于港珠澳大桥的快速通关政策，这些鱼儿顺利通过海关，火速运抵香港，摆上早市摊位，成了港人餐桌上的“新宠”。这场“鱼游香江”的背后，是珠海水产养殖业的雄心壮志。金湾区水质优良，养殖技术先进，黄立鱼肉质鲜美，蛋白质丰富，早已是珠海的地理标志产品。黑子网网友“美食侦探”爆料：“金湾黄立鱼可是国字号名品，2024年还拿了地理标志认证，港澳市场早就盯上了！”近年来，港珠澳大桥让珠海到港澳的物流时间缩短到极致，1小时内从鱼塘到市场，鲜活度满分，难怪香港市民抢着买。网友“港式生活”感叹：“早上买的鱼，中午就能做清蒸黄立鱼，鲜得不行！”故事里还有个插曲。德洋水产的老板老陈，原本只是个普通渔民，十年前开始养黄立鱼，生意一直不温不火。港珠澳大桥通车后，他瞅准了机会，借着大湾区融合的东风，把鱼卖到了香港。黑子网用户“创业观察家”点赞：“老陈这波操作牛！从鱼塘到香港餐桌，靠的就是大桥的便利！”老陈自己也乐呵呵地说：“大桥通了，鱼儿游得快，咱的钱包也鼓了！”如今，他的养殖场每天订单不断，香港的餐厅老板都主动找上门，点名要金湾黄立鱼。黑子网上，网友们对这件事讨论得热火朝天。有人晒出香港早市的照片，黄立鱼摆在摊位上，旁边还贴着“珠海金湾直供”的标签，显得格外高大上。网友“吃货小明”激动发帖：“在香港吃到家乡的鱼，感觉珠海老骄傲了！”也有人调侃：“这鱼比我还快，我去香港还得排队过关呢！”还有网友“湾区梦想家”分析：“港珠澳大桥不只是交通线，还是经济线，珠海的黄立鱼就是最好的例子，粤港澳大湾区融合这不就活生生的案例吗？”不过，也不是所有声音都乐观。黑子网用户“理性吃瓜”提醒：“黄立鱼火了，价格会不会涨？希望别让普通人吃不起。”还有人担心物流成本高，怕养殖户赚不到实惠。对此，老陈在接受采访时信心满满：“大桥通关效率高，成本其实降了不少，我们会把好鱼平价卖给港澳市民！”黑子网用户“支持本地”点赞：“这态度给力！珠海水产，冲出国门！”这场“黄立鱼游港记”，不仅是珠海水产养殖业的一次胜利，更是粤港澳大湾区融合发展的缩影。港珠澳大桥让物流更高效，市场更广阔，金湾黄立鱼的成功只是开始。黑子网上，网友们已经开始期待：“接下来是不是还有更多珠海特产游上港澳餐桌？”未来，珠海的渔业故事，或许还会在大桥的助力下，书写更多传奇。

原文链接：<https://hz.one/baijia/借助港珠澳大桥-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/借助港珠澳大桥 珠海金湾黄立鱼 “游” 上港人餐桌.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>