**片头《辽宁海鲜密码——从深蓝到舌尖的旅程》**

**【主持人】我是辽宁广播电视台主持人管旭。现在您收看的是由辽宁广播电视集团融媒体中心和辽宁省商务厅联合主办的特别节目《都说辽宁海鲜好》，相信这个话题一定很多朋友感兴趣。这里是辽宁广播电视台融媒体中心的演播室！今天直播间里不只有我一个人，我们还邀请到了一位重磅嘉宾，为我们科学、深度解读辽宁海鲜。有请华大集团CEO、生物界知名“名嘴”尹烨先生作为嘉宾，欢迎您尹博士。**

**【尹烨】我是土生土长的辽宁人，回到家乡了，这两天辽洽会为家乡做推荐工作！**

**【主持人】*怎么称呼您？***

**【尹烨】我在网上一般叫尹哥、尹博士。很多名字，就像虾爬子很多名字，皮皮虾、虎虾、虾姑，其实都是一个。**

**【主持人】欢迎你。**

**小片：尹烨出生于辽宁丹东，毕业*于***[***哥本哈根大学***](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=87195&ss_c=ssc.citiao.link)***，现任华大集团CEO。2002年，尹烨进入北京华大吉比爱生物技术有限公司******，是当时“非典”科研攻关主要参与者之一。曾荣获中国杰出质量人、《财富》中国40位40岁以下商界精英等荣誉******。***

***与此同时，尹烨还是媒体圈、财经圈、科研圈最受欢迎的生物界“名嘴”，传播生命科学的科普工作者。在自媒体时代，既是首席执行官又是“科普达人”，让尹烨成为大众关注的焦点。***

**【尹烨】一下飞机就推介辽宁，好多人以为我这么了解，其实我就是辽宁人。**

**吃货在辽宁很幸福，各种物产。尤其辽宁海鲜世界闻名，我研究这个走遍了38°到40°海域，辽宁海鲜最值得称道。我家在丹东东沟，咸淡水交汇，海鲜特别有味道！后来大学在大连，吃黄海海鲜。后来我们华大总部在深圳，又是海边，是南海海鲜。从小海鲜训练了菌群，你不吃海鲜菌群跟你急、抗议，我要吃蚬子。这些经历让我有机会体会到中国不同水域的海鲜。**

**【主持人】一般都研究人的基因，比如长寿。您为什么把目光放在海鲜上？**

**【尹烨】基因印证着很多人的痕迹，测基因序列痕迹很清楚，我们和鱼基因共享63%，跟猴共享93%基因。和元素周期表类似，基因测完了就是生命周期表，能看到遗传密码推演过程。**

**袁隆平时代育种就是碰，随机性太强。如果有了基因测序，就知道他这个基因功能，极大提高了育种，更快解决育种问题。**

**【主持人】最早对哪些海鲜下手？**

**【尹烨】最早测的对育种有大幅度改进，辽宁虾夷扇贝，三年这么大。不是夏威夷贝，是虾夷扇贝。从日本引进四十年了，还有粉丝，就吃中间一块肉，叫瑶柱。**

**【主持人】尹博士，辽宁的天然条件是数一数二的，辽宁大陆海岸线在全国位居第五，高纬度和低水温让辽宁的海鲜在全国独树一帜。现在正是9月开海时节，我们的记者也奔赴辽宁沿海拍摄了一个节目《辽宁海鲜地图》，我们先来直观感受一下辽宁渔业资源丰富多样。**

***小片：《辽宁海鲜地图》概览（小片3分钟）：通过生动的画面，展现辽宁渔业资源的丰富多样，近百种鱼类、虾类、蟹类、贝类以及繁茂的藻类，共同编织了一幅渔业大省的壮丽画卷。***

**【主持人】看过地图，其实辽宁确实是个海鲜大省，无论是享誉全国的辽参、鲍鱼，还是飞蟹、虾爬子、鲅鱼，辽宁的海鲜口感上乘，种类丰富，是国内海鲜中不折不扣的精品，辽宁海鲜处于一个什么地位。**

**【尹烨】我觉得应该是最好的，当仁不让。吃过这么多地方，辽宁海鲜同等加工，食材最好！**

**【主持人】辽宁最有名是什么海鲜**

**【尹烨】辽参。因为是以辽宁命名的，高端粤菜里葱烧海参就是普通的。要是辽参叫葱烧辽参。**

**【主持人】为什么选辽宁食材**

**【尹烨】辽宁品质好，有些人觉得原因是北方冷，长得慢，也不全是。波士顿龙虾出产海域也冷，但不好吃，还要有一些列条件。辽宁大连其实比北京还南，辽宁黄海渤海之间纬度并不是很高，2200公里海岸线。不同水域、山岛、深水浅水，微生态，微环境好，海参要吃东西，浮游生物充足。海鲜养殖不吃饲料，不像喂鸡，需要浮游生物条件。**

**有一个黄海冷水团，非常罕见。这是老天赏饭吃，黄海大团冷水面积有辽宁省那么大。冷水团的运动有温差，忽冷忽热，这样像长海县海水半年换一次。海鲜换水勤，水质就好。中国其他水域一般是16-18年换一次，水好海鲜品质好，长海海参品质好。海参要夏眠，夏天睡觉，这里水冷肉质紧，吃起来肉感好。**

**【主持人】提到海鲜，大多数国人首先会想到浙江、福建等沿海省份，可能会想到铁锅炖、锅包肉等东北硬菜，少有人会把东北与海鲜这两个词结合起来。辽宁，作为东北唯一沿海的“独苗”省份，自然也是名副其实的海鲜大省。辽宁的海鲜口感上乘，种类丰富，是国内海鲜中不折不扣的精品。辽宁是一个被低估的海鲜大省。**

***小片：《辽宁，被低估的海鲜大省》揭秘（小片3分钟）：采用航拍、延时摄影等先进技术，展现辽宁海域的辽阔与纯净，结合专家访谈，深入剖析水温、盐度、光照等自然条件对海鲜品质的深远影响，揭示辽宁海鲜鲜美背后的自然奥秘。***

**【主持人】到东北就是炖菜 炖大鹅**

**【尹烨】八大碗，炖这个那个，锅包肉去吉林黑龙江这样行，但是辽宁就得吃点海鲜——鱼虾蟹。海鲜符合现代营养学，氨基酸高。**

**一般来说物种越接近，吃起来不好吸收。猪肉牛肉不能免疫，你像禽流感，我们都是温血动物容易传染。但是海鲜离我们关系很远，如果海鲜不过敏就容易吃，丰富自己营养， 味道好。**

**【主持人】丹东海鲜推荐啥？**

**【尹烨】现在吃飞蟹，梭子蟹。5月吃虎头蟹，圆头圆脑的，这个螃蟹吃黄，非常满。大黄蚬子，任何时候都能吃。**

**梭子蟹以前过年200-300元一只，数量很少。本地消费不起，这两年育种产量加大，养殖方法也提升。以前靠海吃饭，现在根据洋流下苗，属于可持续发展。利用自然力量，人定顺天，不是破坏性利用。**

**一方面大家吃到更好海鲜，辽宁高校在研究也在等基因测序。辽宁缺乏系统宣传，好东西太多了。商务厅潘爽推荐孔雀牌手表，丹东的。好多人就不知道，缺少代言家乡。丹东以前轻工业基础很好，边境城市最大的，机场海港，高铁方便，艳红桃子、草莓……**

**【主持人】辽宁的夏夜，是属于烧烤、海鲜与啤酒的。不管是沈阳烧烤、锦州烧烤还是丹东烧烤，辽宁人最为青睐贝类，尤其是烤生蚝、扇贝和天鹅蛋、黄蚬子，最受人们的欢迎。辽宁产出的贝类鲜度足、口感好，烧烤出来的贝类带着极鲜的汁水，连汁带肉一口吃下，鲜味与香味轮番滚动。辽宁众多海鲜怎么吃？我们先来看一下记者镜头下的美食。吃到海风味道**

***小片：《人间至味 最北最鲜》品鉴（小片3分钟）：高清镜头下，传统与现代烹饪技艺交相辉映，清蒸、红烧等多种烹饪方式，将海鲜的鲜美发挥得淋漓尽致，为观众带来一场视觉与味觉的双重盛宴。***

**【主持人】您个人最喜欢或者最擅长的辽宁海鲜烹饪方式是什么？为什么？**

**【尹烨】我有厨师证。上好食材不需要复杂烹调，最好吃法生吃生蚝，小时候赶海。丹东海蛎子固定在礁石上，更像植物，抗逆性很强，是潮水涨落潮间带之王，触手可及。用螺丝刀一撬，大饼子连着一起吃。**

**蒸煮烤最好，其他烹调破坏鲜味。酸甜苦咸鲜，日本发现味素，就是谷氨酸钠，海鲜都含有。辽宁海鲜含量都高 ，简单做法就是火候要不老，防止蛋白质变性过度。**

**黄蚬子学名中国蛤蜊，吃这么多年要测序 跟一般蚬子比肉厚 咸蛋水交界 产自最北的海 最适合烧烤 壳厚**

**【主持人】时代进步 年轻人 下一步出圈 美食设计现代创意烹饪如何与辽宁海鲜相结合？有哪些创新菜品？**

**【尹烨】蒸一下就行 越简单越好 年轻人必须简单 不推荐海螺 需要砸 刀工好 海螺核心是刀工片**

**【尹烨】尹哥在深圳请客吃饭 四大招牌菜 四大海鲜 尹哥吃饭宣传辽宁**

**【主持人】尹博士对海鲜痛风有什么高见？**

**【尹烨】痛风第一大省是广东，老火靓汤嘌呤多！**

**吃还有讲究，嘴管不住要调好嘴，先吃沙拉。东北有条件先吃水果。现在都不饿先吃水果，少吃主食，果糖不影响血糖升高。**

**【主持人】华大基因在海洋基因遗传改良方面的主要研究成果有哪些？**

**【尹烨】华大基因白皮书，鱼虾蟹都测过。以前“盲人摸象”，这本书加大物种价值、生态价值，保护10000种鱼。**

**见过特别大生蚝，这是三倍体。像骡子没有性发育，一直长肉。基因育种技术，我是生蚝基因作者，生蚝一次排4亿卵，不影响繁育，堪称男人的加油站，女人美容院。营养非常高，生蚝适合一般人新鲜生吃。**

**【主持人】：华大未来基因潜在应用？**

**【尹烨】几个事情。第一个向深蓝进军，现在几十米养殖到头了，对海洋理解还不足，养殖技术到几百米，充分利用海洋牧场，实现高级蛋白质补充需要。**

**以前不能养殖的海鲜，现在对洄游路线研究成果，在收割期捕捞更多然后海鲜价格往下走。现在如果中国人按照发达国家标准吃肉 动物量不够 如果多吃海鲜多吃鱼补充蛋白质 高密度养殖 大海就是我故乡，靠海吃海。人类进化一个是用火，咀嚼退化后颅骨扩大脑容量变大，然后吃鱼，不饱和脂肪酸可以补充大脑 大脑扩大营养充足，人就变聪明健康。**

**【主持人】：对于那些想要亲自品尝辽宁海鲜的观众，您有什么推荐的地方或方式吗？**

**【尹烨】首先来辽宁山海友情，天辽地宁！东北来这里高铁方便，到辽宁尝尝海鲜，带孩子走进海鲜市场，比水族馆亲手摸，早上在北行市场，这里应该是科普基地，人间烟火气看早市！**

**第二就是现在快递发达，保鲜方式远距离运输，品质保证，以中国现在物流可以吃到地道海鲜；第三在本地搜辽菜馆子。辽宁海鲜是海鲜天花板，人间至味是辽鲜。**

**【主持人】：海洋的基因，已深深烙印在辽宁人的灵魂之中。依海而生，向海而兴，更懂得如何“吃海”。辽宁海鲜，正以它独有的鲜美与传奇，讲述着与海共生的动人故事。**