



真的!

# 重庆没海也能产海虾

## 首批南美白对虾已上市

近日，新疆量产三文鱼的消息火了，不少重庆吃货纷纷表示羡慕。其实不必眼馋，咱们重庆也能产“海虾”了。近日，首批来自大足区的南美白对虾在盒马上市。

基地通过培育类似海洋的封闭生态系统，实现海虾的工厂化、规模化养殖，让本地人吃上了土生土长的新鲜“海鲜”。



大足区大安农业园区的虾塘厂房



运用生物絮团技术养殖的南美白对虾

### 产地缩短 1000 公里更新鲜

“轻点！轻点！小心它蹦出来。”每次顾客挑虾，盒马重庆冉家坝店的周娟都异常紧张，因为活度太高，池子里的虾随时会蹦出水缸。

周娟介绍，以往重庆市民要想吃到海虾，最近的产地是广东湛江，经过 1200 公里的长途奔波，虾早已进入休眠状态。如今，来自大足的南美白对虾上市后，从产地到门店，只需一个半小时。它们旺盛的生命力，给周娟的工作造成不少“负担”。

“不仅是活度高，这些诞生于重庆的海鲜，还拿到了国际权威机构认证的无抗养殖证书。”重庆盒马商品总监李多思介绍，目前这些无抗虾正处于产能爬坡阶段，每天限量 200 斤，靠着安全新鲜，每到下午就会卖光。预计到明年，年产量会达到 30 万斤，将覆盖川渝市场。

### 运用生物技术实现内陆造海

海鲜养殖，难在水源，深居内陆的山城，海水从哪里来？

没有海，那就自己造！在重庆大足大安农业园区，2000 平方米的封闭厂房内，分布着近百个虾塘，虾苗们自由游弋在 30℃ 的“温泉”中，空气中弥漫着海水的味道。

“这就是我花费数年在重庆造的海！”重庆零抗水产公司总经理宦国新介绍，以目前的养殖技术，人工调制海水不是难事。但如果只靠换水养殖，平均养一斤虾的换水量可达 50 吨，在内陆城市简直是天方夜谭。

为此，宦国新花 6 年时间，钻研出了生物絮团技术，通过为人工海水添加微生物，有效去除养殖水体中的粪便、残饵等颗粒物，形成生物循环，相当于在内陆打造了一个封闭的海洋生态系统。

更可贵的是，为达到生态平衡，养殖过程不能添加任何抗生素，同时养殖“海水”可以循环使用，无任何排放，不会对外部环境造成污染。

### 预计明年产能可达 30 万斤

重庆市水产技术推广总站研究员李虹介绍，用生物絮团养虾，难点在于维持生态系统的动态平衡。这项技术大多存在于实验室，能进入规模化商业运用，在西南尚属首例。

“每个虾池都是一个单独的生态系统，为维持生态平衡，必须控制好微生物与代谢物的比例。”凭着一股倔劲，宦国新每天 24 小时住在工棚，对每个虾池进行实时监控。

但宦国新并不孤单，从 3 年前第一批虾试验性出塘，到如今形成稳定规模，订单源源不断。为了让宦国新安心养虾，盒马不仅提供了后端的运输、包装、推广等工作，还给出承诺：产多少要多少！

宦国新表示，大量的订单不仅给了他底气，还带来了不少资本的关注。今年拿到融资后，预计明年的产能可达 30 万斤，可供应成渝两地 30 多家盒马门店。

据华龙网

### 延伸

## 内陆没有海 如何养“海鲜”

说起海鲜，可能很多人会想到这是沿海城市的特产。但近日，在地处内陆、被称作“离海最远的地方”——新疆，迎来了“海鲜”大丰收。很多人有疑问：内陆没有海，如何养“海鲜”？答案指向一个关键词——“海鲜陆养”模式。

### 什么是“海鲜陆养”模式

“海鲜陆养”模式，指在陆地营造类似于海洋的生态环境，人工养殖鱼类、虾蟹类、贝类等海产品。营造类似于海洋的生态环境，有多种方法。

“海鲜陆养”有 3 种方法，叫“海虾淡养”。在位于新疆阿克苏市的一处南美白对虾养殖基地，已经到了南美白对虾丰收的季节。养殖基地负责人周京森介绍，养殖基地有两个塘子占地 16 亩，水是来自天山的雪水，虾苗是从海南引进的，养殖方式是“海虾淡养”。

“海虾淡养”指的是把海虾放在淡水里养殖，最大的技术难点在于让海虾适应新疆的淡水环境。

那么，如何让海虾适应淡水环境？周京森介绍了三个步骤：

第一步的关键是淡化池。这是一个独立的池子，要把这个池子里的水调成接近海水的水环境。虾苗引进来之后，第一时间放在这个池子里进行养殖。

第二步是加水淡化。从虾苗入池第二天开始，每天定时定量往淡化池里加入新疆阿克苏本地的淡水，逐渐把池里水的盐度降下来，让虾苗适应本地的环境。

第三步是换池子。经过 7 天到 10 天每天加淡水，让淡化池中的水环境和大塘里的水环境相似以后，就可以把虾苗放进大塘里养殖了。

周京森说，一般南美白对虾适应的水温在 25℃ 左右，如果水温低于 18℃，就不适合对虾的生长了，“淡化过程结束，虾苗进入大塘之后，我们每天要监测水塘的温度、溶氧、pH 值、氨氮以及亚硝酸盐的水环境。今年预计产量每亩可以达到 400 公斤。”

### 将盐碱水变成人造海水

“海鲜陆养”还有一种方法，就是巧用资源造海，将盐碱水变成人造海水。新疆生产建设兵团第三师红旗农场地处帕米尔高原东部，因地势低洼，周边地下盐碱水都往这里汇集，地下水位比较高，而且水质含盐碱量大，pH 值普遍在 8 以上，大量的盐碱水不能够被农业等其他产业再回收利用，对当地土壤、作物生产带来了不利影响。当地因地制宜，从现有资源找出路，利用现有盐碱水资源优势，探索一条适合农场盐碱水水质养殖的产业发展之路。

在红旗农场的一处盐碱地智能生态海产养殖基地里，工作人员正忙着打捞、装箱、发运当地产的“海鲜”。

工作人员表示，“这里盐碱水资源丰富，我们将当地盐碱水调配成与天然海水较接近的人造海水，模拟海洋环境。9 月份预计集中上市的 50 余吨‘海鲜’，已经全部被预订一空。”在内蒙古鄂尔多斯的一处水产养殖基地，近期也将上市一批南美白对

虾。值得一提的是，这个基地所在区域是盐碱地。为了把盐碱地变废为宝，技术人员根据当地情况，搭建大棚，调节虾苗用水，克服高盐碱和高寒对养殖的不利影响。

以前寸草不生的盐碱滩，如今能养出鲜活的水产品。

### “海鲜陆养”模式的优势

首先，采取“海鲜陆养”模式，丰富了人们的餐桌，也提供了物美价廉的产品。近日，新疆麦盖提县养殖的澳洲淡水龙虾陆续上市，这里的龙虾体大肥厚、肉质嫩滑、口感鲜甜。养殖基地负责人说，龙虾自 9 月陆续上市以来，卖了快 500 公斤。

当地一家海鲜店老板说：“自从麦盖提县开始养殖澳洲淡水龙虾，我们就不再从外地进货了，节约成本的同时，品质也得到了保障。”湖北武汉“陆养海鲜”的品种在增加，产量也在提高。如今，湖北省已经实现鳊鱼、南美白对虾、石斑鱼等产品的“海鲜陆养”，品质、产能双提升，让人们的餐桌鲜味十足。

其次，采取“海鲜陆养”模式，为解决我国盐碱地的治理难题提供一种可行性方案。

盐碱地的土壤积盐较重，无法耕种，通过采取“海鲜陆养”模式，能够让这些土地得到重新利用。可能有人会问：盐碱水里养殖的海产品会好吃吗？在新疆生产建设兵团第三师红旗农场生态智能恒温养殖基地里，圆形鱼池内分别养殖了南美白对虾、海鲈鱼、石斑鱼等。相关负责人介绍，“盐碱水养的虾风味独特，口感特别好，肉质鲜甜又不失淡水虾的弹性。去年投养的鱼、虾需要再过几个月才能上市销售，但是现在已经有很多客户提前下订单预订。”

最后，采取“海鲜陆养”模式，提供了一条致富路，也带动当地经济发展。近日，位于甘肃张掖的一家养殖合作社迎来了南美白对虾的丰收。今年 1 月，合作社投入第一批虾苗，采取“海鲜陆养”模式，进行工厂化养殖。该合作社负责人介绍，合作社的南美白对虾每年可产出 6 茬，每茬产量可达 2 万斤，“主要销往甘肃嘉峪关、张掖等地，不到一个月的时间，3000 多斤虾已经销售一空。”在湖北省最大的“海鲜陆养”基地，采用工厂化的海水循环养殖模式，实现一年四季有虾上市，年产量预计达 100 万斤，并对周边农户开展养殖培训和虾苗输出，促进农户增收。今年 8 月，内蒙古巴彦淖尔市杭锦旗三道桥镇南美白对虾养殖建设项目开工奠基。相关负责人介绍，项目建成后，年培育南美白对虾苗 3 亿尾，年产商品虾 1200 吨，产值可达 8000 万元以上，辐射带动周边农户 183 户，有效利用盐碱地近 1000 亩。“海鲜陆养”，不仅为解决我国盐碱地的治理难题提供了一种可行性方案，还促进农户增收、带动当地经济发展。未来，会有越来越多的“海鲜”走进千家万户的日常餐桌。

据央视新闻

