

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。

“中国离海最远的地方产海鲜了!”

“开始以为是段子,竟然是真的。”

“新疆海鲜,应该叫‘新鲜’。”

连日来,新疆海鲜丰收并走俏市场的消息,火遍全网。作为内陆省份、离海最远的新疆,所产海鲜竟然风靡全国,的确颠覆了很多人的认知。

新疆产海鲜,真的够新鲜。网友无不惊奇:“新鲜”令人惊美,是如何做到的?

新疆海鲜应该叫“新鲜”

新疆深居祖国内陆,不仅离海很远,还有“世界第二大流动沙漠”。网友戏说,“新鲜”和“海鲜”,中间隔着一个塔克拉玛干。

但是,新疆偏偏就发展起了海产养殖,而且已初具规模。新疆有关部门统计,2022年,新疆的渔业产量已达到17.3万吨。

新疆的海产,除了产量可观,种类也不逊色。澳洲龙虾、南美白对虾、石斑鱼、海鲈鱼,都在新疆实现了规模化养殖。

不具备海产养殖优势的新疆,咋就产出了“新鲜”,而且还是成系列的“新鲜”呢?

这些年来,得益于高铁、民航运输、电力供应、冷链物流等基础设施的迅猛发展,新疆早已不是“在那遥远的地方”了。

地理位置偏远的传统劣势,在“高速”时代,已经不显得那么突出。新疆的物产,即便是

“海鲜陆养”模式是什么?

“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。

其一,采用“海虾淡养”方式。

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。经过七天到十天每天加淡水,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

向江浙沿海发送,也能和国内绝大多数地方一样,做到“次日达”。

而且,传统经济条件下的所谓“劣势”,甚至就是新经济形态下无可比拟的优势。

新疆虽整体缺水,但局部丰水。区内166万多平方公里土地上,分布着20多条主要河流和100多个大小湖泊,全疆宜渔水域滩涂面积超过4600万亩,相当于近5个上海市的面积。

更为难得的是,新疆沙漠戈壁广布,土壤纯净无污染;气候温差较大,冬季寒冷,病虫害少。绿色、生态、无污染的“新鲜”,赢得市场青睐,是题中应有之义。

这就是新疆的独特优势。

很多人会有疑问: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。

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。”

其二,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,周边地下水盐碱水都往这里汇集,地下水盐碱度比较高,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。

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。

天山脚下养海鲜

一起眼见为实



麦盖提县



察布查尔锡伯自治县



米东区协标工村



尼勒克县



博湖县

澳洲淡水龙虾

身披褐绿色“外衣”的澳洲淡水龙虾,原产于澳大利亚,是名贵的淡水经济虾种之一。麦盖提县,位于新疆西南部、喀什地区东部、塔克拉玛干沙漠西南边缘,沙漠面积占全县面积90%以上,是全国唯一一个嵌入沙漠的县。如今,色泽鲜艳,个头肥硕、体形饱满的澳洲淡水龙虾近在眼前,唾手可得。

罗氏沼虾

原产于东南亚的罗氏沼虾,对水质、饲料、气候等饲养条件要求颇高,因此被誉为“淡水虾王”。巧合的是,察布查尔锡伯自治县坎乡库勒特克其村,恰巧拥有得天独厚的水质和水质养殖条件。当地水质清澈,罗氏沼虾在这“安家落户”,健康生长。

南美白对虾

10个淡水虾塘,水产面积100余亩,年产南美白对虾50余吨。这是乌鲁木齐市米东区协标工村的养殖规模。起网、分拣、称重、打包……近日,当地养殖户们正忙着捕虾上市销售。在网里活蹦乱跳的南美白对虾刚被捕捞上岸,前来购买的客人便将其抢购一空。

三文鱼

除了鲜虾,冷水鱼也在这里恣意生长。喀什河流淌的天山冰川雪水,水深6米以下水温常年保持在10℃以下,仿佛天然为它们而生。2022年11月1日,160万粒三文鱼鱼卵从丹麦漂洋过海,抵达新疆伊犁哈萨克自治州尼勒克县。这一举措,不仅让离海最远的新疆人不仅吃上了新鲜三文鱼,还“跃”出天山走向了全国各地。目前,新疆三文鱼产量已占全国内陆产量的15%。

螃蟹

“秋风起,蟹脚痒。”每年中秋之时,迎来螃蟹黄满膏肥的品尝时机。眼下,我国最大的内陆淡水湖——新疆博湖县博斯腾湖迎来螃蟹丰收季。1646平方公里的湖面渔船穿梭,一派忙碌景象。当地湖水饵料丰富,依托“人放天养”的生态养殖模式,博斯腾湖出产的螃蟹肉质滑嫩、蟹黄饱满,远销疆外各大城市。据悉,当地年水产4000吨至5000吨。

员工在养殖区现场捕捞。

新疆天蕴的环保养殖网箱。

为什么采取“海鲜陆养”模式?

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。”

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。

武汉市的海鲜店店主张美莲今年第一次卖武汉产的石斑鱼,品质和价格都让她满意,“价格有优惠一点,每斤便宜了两三块钱,因为运输距离近了一些,也新鲜一点。”

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。”

据兵团农业农村局消息,兵团辖区年均可使用地表盐碱水约1亿立方米,地下盐碱水储量约1.3万亿立方米,宜渔盐碱水资源丰富。

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。今年一月,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后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。

据中央广电总台、《羊城晚报》