



## 领跑行业四大领域 产业强“群”迈向强“链” 仙桃黄鳝产业年综合产值超60亿元

湖北日报全媒体记者 雷巍巍 通讯员 王乐 尹立群



张沟镇先锋村黄鳝养殖基地。(湖北日报通讯员 吴晴霞 摄)

秋收时节,行走中国黄鳝之都——仙桃的乡村田野,蓝天碧水,郁郁葱葱的养殖网箱罗棋布。一条条黄鳝藏在水草中,纷纷抢食,“呼呼”作响。黄鳝是湖北特色淡水产品的名片之一。近年来,随着省委办“鳝七条”政策出台,黄鳝产业发展阔步向前。

作为黄鳝主产区,仙桃崛起一条30公里产业示范带,领跑繁育、销售、物流、深加工等产业领域,年综合产值突破60亿元,品牌价值达172.25亿元。苗种成鳝销售、网箱黄鳝景观农旅融合、稻虾鳝农事体验、鳝鱼饮食文化推广……在仙桃,一条百亿级黄鳝产业链正加速成型。

### 仙桃市生态环境局“轻微免罚” 停产木业公司重启生产

湖北日报全媒体记者 雷巍巍 通讯员 张云

“急企业之所急,想企业之所想,仙桃市生态环境局的这种做法真暖心!”9月17日,湖北宝宗源木业有限公司负责人徐明刚感慨地说,创业的劲头更足了。

今年34岁的徐明刚是仙桃市通海口镇堤湾村人,曾在深圳一家互联网公司工作。去年,徐明刚回乡创业,成立湖北宝宗源木业有限公司,主要经营木材加工、销售、收购等业务。

正当该公司开足马力赶订单时,仙桃市生态环境局的执法人员上了门。原来,该木材厂作业时产生噪音,影响附近居民的正常生活。

经监测,企业部分指标已超过规定排放限值,其行为涉嫌违反相关规定。今年5月24日,仙桃市生态环境局决定对该公司立案调查,拟对其处罚款2万元。

其间,执法人员多次上门,向企业宣传环保法规政策,协助分析企业产生噪音的环节及原因等。徐明刚积极配合立即停产,实施整改措施:在设备进料口前方,加装5根5米高工字钢,在工字钢上悬挂40米长、5米高的隔音帘,削弱声源;在进料口侧方,安装加厚加厚的方管和墙板,将设备整体包裹在内部等;聘请第三方公司开展噪声监测。第三方公司监测报告显示,企业整改后噪声排放已达标准。

经过现场核查,当事人违法行为轻微并及时改正,没有造成危害后果。按照相关规定,仙桃市生态环境局向湖北宝宗源木业有限公司下达《不予行政处罚决定书》。

听说这个好消息,徐明刚喜出望外。“环保部门的专业指导,让我们及时止损,也为企业健康发展指明了方向。”停产的木业公司重新转了起来。不久前,徐明刚将一面写有“情系企业暖人心 环保监管严且公”的锦旗送到市生态环境局。

仙桃市生态环境局相关负责人表示,该局推进“预防为主、轻微免罚、重罚严惩、过罚相当、事后回访”的监管服务型执法新模式,把轻微违法不予处罚制度落实与日常监督检查、“双随机、一公开”抽查、专项检查相结合,形成整改、免罚、规范环境管理闭环,进一步优化营商环境,更好服务企业发展。

### 公立医院100多项 检查检验结果互认

湖北日报讯(记者雷巍巍、通讯员杨婷婷)拿一份检测报告,可在多家医疗机构看病,无需重复检查检验。仙桃市卫生健康委近日发布通知,该市所有公立医疗机构间,100多项检查检验结果互认。

通知显示,首批纳入互认范围的项目包括普通放射检查、CT检查、MRI检查、临床化学检验、临床血液体液检测等。其中,仙桃市第一人民医院有101项,仙桃市中医医院有90项,仙桃市妇幼保健院有69项,仙桃市第四人民医院有48项,镇卫生院经远程诊断的有17项。

根据要求,仙桃市第一人民医院、市中医医院、市妇幼保健院、市第四人民医院互认检查检验结果。仙桃市皮肤病防治院、市精神卫生康养中心、15家镇卫生院、4家社区卫生服务中心认可市第一人民医院的检查检验结果。基层医疗机构检查检验,由仙桃市第一人民医院出具(远程诊断)的结果,全市各医疗机构应予认可。

通知要求,在保证质量与安全的前提下,医生认定在疾病周期性变化规律时间范围内,对提供15天内规范完整的检验报告,或30天内完整检查报告并有相应影像资料的予以互认,不再进行重复检查检验。

仙桃市卫生健康委相关负责人介绍,全面推进医疗机构检查检验结果互认,将提高医疗资源利用率,减轻人民群众就医负担,进一步优化营商环境,保障医疗质量及安全。

### 网箱养殖 从仙桃首创到地方标准

仙桃黄鳝起步于张沟镇,发端在先锋村。

1998年,先锋村还是个负债28万元的后进村。时任村党支部书记的陈江启,听说洪湖人养鳝赚了钱,便带人去考察,眼界大开。

取经归来,陈江启率先“吃螃蟹”,在自家稻田挖了5口鱼池。随后,村里发布激励措施,鼓励村干部、党员带着群众,在稻田里挖土埋网干了起来。

村里请来技术专家,选派村小学老师彭长彬到华中农业大学水产系进修3个月,学习养鳝技术;定期举办技术讲座,指导村民吊网养鳝。

一时间,先锋村“家家养鳝,户户赚钱”在四里八乡传开。先锋村也一跃成为全国“网箱养鳝第一村”,陈江启被评为“全国劳动模范”。

从一村到一镇再到全城,20多年来,

仙桃的养鳝技术不断迭代升级,养鳝面积持续增长。2021年起,仙桃市委、市政府进一步明确黄鳝产业发展目标、重点任务和具体措施,谋划黄鳝产业示范带、张沟黄鳝全国农业产业强镇、西流河稻鳝省级现代农业产业园“一带一镇一园”黄鳝产业核心示范区建设。

目前,仙桃已有黄鳝网箱专业养殖合作社68家,养殖水面超过10万亩、网箱210多万口。

在张沟镇,第一代浮床式生态黄鳝养殖基地里,清澈的鱼塘里网箱呈“井”字形排列。江苏弘政水产集团将沿海地区的浮床养殖技术,与仙桃本土网箱养鳝技术相结合,为黄鳝打造一张可移动、可升降的浮床,使用培藻、培菌方式改善水质,黄鳝产量提高近两成。

在别河镇,祥宇合作社稻虾鳝生态养殖基地,稻穗饱满、遍地金黄。在农业农村

部黄鳝专项首席专家杨代勤指导下,祥宇推广稻鳝虾绿色生态养殖模式,实现一水三用、一田三获。预计到2025年,合作社稻鳝综合种养面积可达20万亩。

好水养好鱼。仙桃推进“四水”共治,争取中央渔业发展补助资金900万元,推进3721亩黄鳝池塘集中连片标准化改造和尾水治理项目建设。

产业优化,标准先行。聚焦黄鳝繁育、混养技术规范,仙桃与长江大学水生经济动物研究中心、长江水产研究所等科研单位联合起草《黄鳝稻田养殖质量安全控制技术规程》《活体黄鳝分级标准》等规范标准。

去年10月,由仙桃参与编写的《黄鳝池塘网箱养殖质量控制技术规范》,通过省标准技术审评中心组织的专家评审。这意味着,网箱养鳝从“仙桃首创”成为全省“地方标准”。

### 家门口交易 从卖产品到卖品牌

入秋,“全国黄鳝第一村”张沟镇先锋村在晨曦中醒来。凌晨6时不到,在占地40亩的先锋交易市场热闹起来。

“开秤咯!”伴随着浑厚悠长的铜锣声,一条条鲜活的黄鳝过磅交易,高峰时日销售量超20万斤。在黄鳝集中上市期,来自全国的30多名商贩更是住在先锋村,“买仙桃,卖全国”。

“这里是全国黄鳝价格的‘风向标’。”先锋村党支部书记朱传宝自豪地介绍,该村拥有全国最大的黄鳝产地交易市场,年交易额超6亿元,中价·仙桃黄鳝价格指数(EPI)从这里发布。

“中价·仙桃黄鳝价格指数(EPI)”是由国家发展改革委价格监测中心和仙桃市发改委联合发布,旨在客观反映仙桃黄鳝市场价格走势,为国内黄鳝产业从业者 and 市场消费者提供价格信息,促进市场交易平稳有序和产业持续健康发展。

先锋黄鳝交易市场原是养殖户就近交易形成的一个集散中心。时代在发展,交

易市场也在变化。“借助这个交易平台,推动养殖户更好地养黄鳝,让更多村民富起来。”仙桃市委、市政府领导给朱传宝打气,调动各方资源,先后多次对先锋黄鳝交易市场进行改造提升。如今,黄鳝检测中心、交易中心、物流中心、金融中心有序排列,门类齐全。

朱传宝说,每个来交易市场进行交易的黄鳝批发商在入市前,都要将黄鳝送到药残检测室,只有药残检测合格,这批黄鳝才能拿到市场的“准入证”。

依托仙桃市黄鳝质量安全追溯平台,仙桃推行检测报告+承诺达标合格证“双证上市”,实现黄鳝全过程质量可追溯,让仙桃黄鳝成为全国黄鳝交易市场上的“金字招牌”。

一条鱼“拱”出30公里的黄鳝产业示范带,一批细分行业龙头企业纷纷崛起。1000公里范围内只用12个小时,1500公里范围内18个小时送达!在位于别河镇的强农水产合作社里,10多辆30

吨以上的大型货车正等待装运。工人们往来穿梭,将一箱箱黄鳝搬上货车。“高峰期日销水产品500吨,每天进出货车100多辆。”合作社负责人刘大红介绍。

位于仙桃城区的江汉农产品大市场以长三角地区为主攻方向,吸纳70户水产商户常驻打货,还招揽100多名水产经纪人,活跃在仙桃及周边县市联系千家万户养殖户。借助供销系统渠道优势,该市场与全国主要中心城市农批市场实现互联互通,确保运得出去、应卖尽卖,年销售黄鳝超1.4万吨,交易额近8亿元。

去年9月,省委办出台了支持黄鳝产业高质量发展的实施意见(简称“鳝七条”),明确将仙桃黄鳝产业上升为省级战略,将仙桃黄鳝作为全省唯一的黄鳝区域公用品牌进行宣传推广,完善共建共享机制,叫响仙桃黄鳝品牌。

“这将会更好地推动仙桃黄鳝从卖资源向卖产品、卖品牌转变!”仙桃市农业农村局党组书记冯永飞信心十足。

### 发力舌尖 从地方名吃到香飘全国

仙桃人过早,一碗热腾腾、香喷喷的鳝鱼粉,配上特产炒米,让人直呼过瘾。

到了中午,粉蒸鳝鱼、红烧鳝鱼、爆炒鳝丝、蛋丝鳝鱼汤……一道道由黄鳝做成的精美菜肴唤醒味蕾。

“在仙桃,黄鳝有100多种吃法。”中国资深烹饪大师、沔阳三蒸第四代传人、功勋楚菜大师李和鸣说,无论是寻常百姓人家还是烹饪大厨都会做黄鳝,每个仙桃人都是吃鳝达人。

多年来,他以本地黄鳝为食材,深入创新和研发,研读书籍、请教专家、钻研制作方法,研发出砂锅鳝丝、土鸡蛋皮煮鳝丝、芝麻鳝排、五彩鳝丝、菊花鳝鱼等一系列的黄鳝新菜肴,受到食客们的欢迎。

在首届湖北(仙桃)黄鳝节暨2023年全国黄鳝美食邀请赛上,仙桃烹饪酒店行业协会推行黄鳝菜品研发奖励机制,不断创新和研发新产品,期待早日让“仙桃味道”香飘全国。

发力“舌尖”经济,品尝仙桃黄鳝还有着更丰富的打开方式。藤椒鳝鱼片、烧烤鳝鱼片、鳝鱼煲仔饭、

粉蒸鳝鱼……在位于张沟镇的湖北允泰坊食品有限公司生产车间,一台台设备开足马力,将一条条鲜活的黄鳝宰杀、清洗、分切。

“黄鳝浑身是宝,肉可做成美味食品,骨头可研制成保健品,黏液可加工成高档美容护肤品……”公司负责人杨克勤是土生土长的仙桃企业家,说起鳝鱼深加工产品头头是道。

黄鳝肉嫩味鲜,营养价值高。《本草纲目》记载,黄鳝有补血、补气、消炎、除湿等功效。仙桃黄鳝名为“大黄斑”,以黄斑、大斑点为标志,体态壮硕、肉质肥美,蛋白质含量高,富含微量元素。

鳝鱼虽好吃,但其体表遍布黏液,处理起来很麻烦。多年来,仙桃以卖活黄鳝为主,加工市场还是空白。“黄鳝能不能宰杀、清洗后再出售,市民买回去直接烹饪。”一天,杨克勤脑海里突然蹦出这个想法。

经过多年观察和探索,杨克勤组织技术人员,研发出几种多功能鳝鱼清洗宰杀全自动机器,提高鳝鱼清洗宰杀效率、节省劳动力。然而,黄鳝去骨难度大,制约着其

深加工发展。

杨克勤请教技术专家,终于在2021年破解这个行业难题,实现黄鳝去骨标准化、规模化,将出肉率提高到65%,高出人工的5%。当年,他销售黄鳝5万多公斤,年销售额700多万元。

此后,杨克勤成立湖北允泰坊食品有限公司,与省内高等院校、科研院所开展合作,将黄鳝从初加工向深加工拓展,延长黄鳝加工产业链条,将一盒盒的火锅鳝片、黄鳝预制菜,销往四川等地的连锁火锅店。

2022年起,该公司上马黄鳝深加工生产线,探索出一套黄鳝液氮锁鲜技术,并成功打开国际市场,将商品卖到美国、新西兰和澳大利亚。

当前,仙桃正围绕打造百亿量级的黄鳝产业集群目标,加快推动黄鳝产业延链、补链、强链,培育引进允泰坊、硕大嫂、福福等一批重点加工企业,开展技术攻关,完善生产工艺,研发了鳝鱼粉、鳝鱼片、鳝鱼酱、鳝鱼预制菜等系列食品。

仙桃一条鱼正游向更大的江湖。



湖北允泰坊生产车间。(湖北日报全媒体记者 雷巍巍 摄)



强农物流车辆整装待发。(湖北日报通讯员 刘炎丰 摄)



仙桃厨师研发黄鳝新菜品。(湖北日报通讯员 郑恒 摄)