



2000名河湖长守护一湾清水 好水养好虾 好虾卖好价

湖北日报全媒记者 黄璐
通讯员 成妍 宋宏轩

潜江，因水而兴、依水而美。这里河网纵横、湖泊星布，1398条河流、17座湖泊交织成韵，绘就了水乡园林的独特底色。近年来，潜江全面深化河湖长制，探索出一条以水润城、以水兴城、水城共荣的绿色发展新路。

旁观者变为行动者

冬日时节，一场以清理水葫芦、水花生和沿岸垃圾为重点的“冬季清河攻坚行动”在潜江城展开。在泰丰街道解放村的莫解渠旁，村民正忙着打捞水草。“10斤水草兑换1积分，在村里超市就能换东西。”村干部一边登记，一边发放积分卡。泰丰街道将积分制融入河湖长制，激发了群众参与的内生动力。村民从旁观者变为行动者，河渠管护从突击整治走向常态长效。这仅是潜江系统治水的一角。该市构建起“党政主导、河长牵头、部门联动、社会参与”的治理格局。市委、市政府主要领导担任总河长，2000余名各级河湖长履职尽责，形成覆盖全市、责任到人的管护网络。

“通过专项巡查、随机抽查、智能监管等多种方式，推动问题早发现、早处理。”潜江市河湖长制办公室相关负责人介绍。今年以来，全市已开展7轮专项巡查，抽查河渠2313条次，整改问题485处。

科技赋能，让河湖管护更智慧。无人机巡查、高清视频监控、河湖长制App(应用程序)等信息化手段，实现对河湖状况“天上看、网上管、掌上查”。与此同时，“河湖长+法院院长+检察长+警长”协作机制落地见效，行政执法与司法保障紧密衔接。

民间力量也被广泛动员。潜江市民袁大庆是一名“民间河湖长”，他定期巡河、清理滩涂，并向周围群众宣传环保知识。“看到河水变清、岸边变美，越来越多人加入护河队伍，觉得自己的付出特别有意义。”袁大庆说。

臭水塘变成风景线

治理的终点，是让水“活”起来，造福于人。在周矶管理区红旗社区戴湖三队，昔日淤塞发臭的堰塘已清水潺潺，倒影如画。变化源于将小微水体全面纳入河湖长制管理，结合美丽乡村建设实施综合整治，并建立长效管护机制。

水质改善后，社区顺势而为，依托“潜半夏”产业优势，打造“道地药材+特色农业+乡村旅游”示范点，建设博物馆、种植基地、休闲廊道等特色项目。村民李羽斌如今在村里的农家乐就业，“环境好了，游客多了，在家门口就有收入，日子更有奔头。”

“十四五”以来，潜江累计投入水利建设资金11.59亿元，现代水网骨架日益强健；外江堤防防洪标准基本达到50年一遇，城区防洪标准达20年一遇；中小河流治理、水系连通、退垸还湖等项目稳步实施，城区水体置换速度由3天缩短至1天；农村供水保障网络不断夯实，自来水普及率达98%以上。

以兴隆河为引领，潜江成功创建一批幸福河湖。“兴隆河成为省级幸福河湖后，游客明显增多，经常看到家长带孩子来认识水杉、学习水利知识。”高石碑镇经济发展办公室工作人员何刘伟说，“这种获得感，就是幸福最好的注解。”

生态流量变经济增量

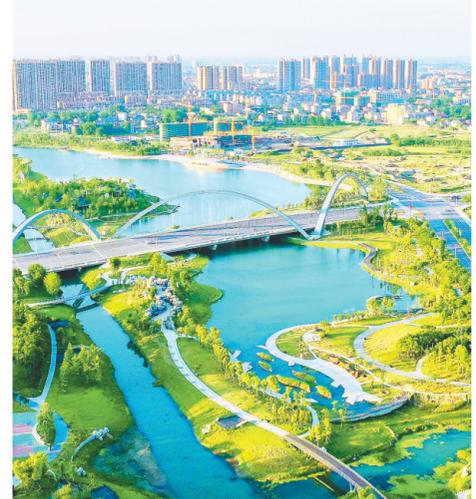
潜江坚持治水、活水、管水递进发力，持续将生态优势转化为发展胜势。

在马昌湖生态修复工程现场，清淤、修路、筑渠等作业有序推进。这项投资两亿元的工程，将通过系统治理实现“湖泊变清、步道成形、绿意环绕”，打造市民亲水乐水的“城市生态客厅”。

依托河湖长制打下的生态基础，潜江统筹推进“治水营城”。围绕兴隆河打造的“水、林、路”三网融合生态走廊，已成为国家水利风景区，游人络绎不绝。良好的水环境，更赋能特色产业。潜江龙虾全产业链综合产值约870亿元，带动20余万人就业。这背后，离不开优质水质的支撑。

虾农刘贵军对此感受真切。他成立的合作社拥有虾稻田1630亩，“虾稻共作对水质要求高，河湖长制推行后，沟渠水变清变活，虾苗病害少了，品质好了，收益也上去了。”刘贵军说。

从守护一湾清水，到滋养一座城、兴旺一方产业，潜江的河湖长制实践，生动诠释了“绿水青山就是金山银山”。潜江市水利和湖泊局负责人说，将继续统筹水资源、水生态、水环境、水灾害系统治理，加快建设现代水网，让潜江的水名片更加闪亮。



潜江城市生态客厅——紫月湖公园一瞥。(湖北日报通讯员 艾帅 摄)



12月26日，在潜江市龙湾镇郑家湖四季有虾养殖基地，潜江龙虾冬捕活动正式启动。(湖北日报全媒记者 任勇 摄)

以前休寒假的小龙虾现在全勤上岗了 潜江网红虾搅热冬季餐桌

湖北日报全媒记者 黄璐
通讯员 周莹 张芷龙

冬至刚过，江汉平原的晨格外凛冽。12月26日，潜江市龙湾镇郑家湖四季有虾养殖基地内却暖意涌动，2025年潜江龙虾冬捕活动在此开启。随着捕捞队员齐声发力提拉地笼，一只只青壳肥硕的冬虾伴着水花蹦跃而出。

与此同时，江汉油田的池塘里、积玉口镇凤蛟村的稻田中，丰收的欢歌同步唱响，标志着潜江龙虾产业从季节限定迈入全年稳定供应新阶段。

“冬捕，捕的是丰收硕果，映的是科技力量，聚的是发展底气。”潜江市相关负责人表示，随着供应稳定、生态优质的潜江鲜活冬虾集中上市，“冬天的第一顿小龙虾”将成为全国消费热点，推动“潜江龙虾”品牌越擦越亮、产业越做越强、百姓日子越过越红火。

技术破局实现“四季有虾”

“大家看，我们刚捞上来的冬虾，个头饱满、活力十足。”在积玉口镇凤蛟村的虾稻田里，虾农老田举起装满冬虾的网兜，脸上满是喜悦。

他向湖北日报全媒记者算了一笔账：10亩田，40条地笼，每天稳收80斤。现在3到5钱的虾一斤能卖二十多元，虾苗能卖到36元，售价比夏天高多了。

自从采用“早稻+冬虾+早春虾”的“一田三收”循环模式，老田的收入大增。“以前单季养殖每亩纯收入4000多元，现在每亩能到6000多元，光冬虾这一季每亩就能增收2000元左右。”

这实实在在的增收，源于潜江龙虾产业一场静水深流的“四季革命”。

积玉口镇，潜江虾稻连作的发源地。25年前，积玉口镇农民在低湖撂荒田里无意中投下虾苗，开创了闻名全国的“虾稻连作”模式。2006年，该模式获湖北省重大科技成果奖，潜江龙虾逐步走上产业化快车道。

然而，小龙虾是季节性水产品，夏天是其生长和销售旺季，冬天则是其筑洞冬眠的时间。季节性供给的先天不足，严重制约了小龙虾产业进一步发展。

2023年，省委、省政府出台“虾十条”，推动潜江龙虾产业高质量发展。当年，湖北省小龙虾产业技术研究院在潜江揭牌。潜江联合7家科研院所，重点攻关“四季有虾”核心技术。

“工程改造是破局的基础。”湖北小龙虾产业技术研究院副院长李明波介绍，潜江对传统池塘或稻田进行标准化升级，通过同塘育养分区把池塘划分为繁育区和养殖区，让小龙虾能在同一个池塘或稻田里繁育、生长，通过改造，有效控制养殖密度，并阻断了小龙虾的筑洞冬眠行为，从而实现错峰上市。

积玉口镇凤蛟村地处潜江少有的丘陵地带，当地巧用地形优势，对高岭梯田进行改造，探索出“一稻双收+冬虾+早苗”的新型种养模式，真正实现了“两季稻、四季虾”的全年循环生产。“冬季鲜虾上市，亩均收入突破5000元。”积玉口镇镇长周明敏说，今年这一新模式已推广至近1.3万亩。

同时，潜江通过微生物剂调控、稻秸的高效处理等技术手段，让池塘和稻田里的生态环境保持稳定，水草常青，在秋冬季节，小龙虾也有适宜的生长条件。

在江汉油田300亩的池塘精养基地，智能化让精准可控成为现实。“我们通过智能设备精准调控水温和水质，冬养冬虾完全不用担心受低温影响。”基地负责人罗传代自信地说，这里养殖的冬虾规格均在六七钱以上，日均起捕量稳定在80斤以上，最高时一天能捕近200斤，“近期这样规格的虾能卖到40元一斤，订单早就排满了。”

“光有好环境还不够，还得让小龙虾‘吃得饱’。”李明波介绍，潜江研发的小龙虾专用发酵饲料，消化利用率更高、诱食性更强，再配合精准的矿物质补给，能让秋冬季的小龙虾壳壳顺利、体质强壮。正是这套“组合拳”，让潜江冬虾壳薄肉厚、鲜甜Q弹，“其口感丝毫不输春夏的应季虾。”

2025年，潜江市通过一系列养殖技术的集成创新，成



冬捕现场，虾农们争相提笼起虾，脸上洋溢着丰收的喜悦。(湖北日报全媒记者 任勇 摄)

功攻克冬季养虾难题，突破小龙虾养殖季节性限制，形成了高效益、可持续、可复制的产业新模式。目前，已初步探索出“四季有虾”的池塘、稻田、大棚等实施路径，并制定了相关技术规程。

冬季吃鲜虾成消费“新时尚”

12月26日中午，武汉市江汉路，肥肥虾庄黄鹤楼店内热气蒸腾，餐桌上虾香四溢，食客们举筷品尝，赞不绝口。

“以往这个季节，我们的主角是羊蝎子、香辣蟹等。”肥肥虾庄区域经理陈经理说。肥肥虾庄在武汉拥有43家门店，并将版图扩展至合肥、西安、深圳等城市，以前每到冬季，由于供应稀少，小龙虾都会变成菜单上的“配角”，但今年，局面彻底改变。“潜江冬虾供应稳定，食客反季节尝鲜的热情超出预期。”

如果说肥肥虾庄是“增量”，那么靓靓蒸虾则经历了从“无”到“有”的质变。这家以蒸虾为招牌、对龙虾的肉质和鲜活度有着极高要求的餐厅，曾因冬季缺乏稳定优质的虾源，而不得不忍痛季节性歇业。店长程嘉琪说，潜江“四季有虾”模式的推广，为餐厅解了燃眉之急。

“现在冬天再也不愁虾源供应了，而且冬虾品质高，肉质紧实、虾黄饱满，很多顾客用餐后都很惊喜。”程嘉琪说，餐厅还在外卖平台推出多款优惠套餐，主动将“冬季吃鲜虾”的理念传递给更多食客。

在武汉市青山区的神豪家宴，冬虾更成了团年宴的新主角。这家发源于潜江龙虾城的商家，响应“潜江龙虾走出去”的号召落户武汉，2300平方米的大型餐厅，已成为不少游客品尝地道潜江风味的打卡地。“今年团年宴，我们直接主打潜江龙虾。”区域经理陈少军说。相比去年以传统地方菜为主的配置，今年已预订的50多桌团年宴中，鲜活龙虾菜品成了绝对主角。“消费者就是冲着冬天这口难得的鲜活来的。”

这股从湖北蔓延开的热度，在千里之外的北京得到印证。北京煌朝排档的食客举起手中的红壳龙虾赞不绝口：“没想到寒冬腊月，还能吃到这么鲜活Q弹的小龙虾，感觉比夏天更过瘾。”

餐桌上的火热，离不开高效供应链的强力支撑。从潜江“中国虾谷”出发，借助现代化的冷链物流网络，这些活蹦乱跳的冬虾能在18小时内，现身全国600多个城市的餐厅后厨与家庭餐桌。这不仅是速度的竞赛，更是对“鲜活”二字的承诺。

从食客冬季无虾可吃，到反季节品尝成为新风尚

——潜江冬虾正以稳定优质的供应，悄然重塑中国小龙虾消费的时空版图。

“潜江样板”引领小龙虾产业升级

潜江，因虾而名、因虾而富。

25年来，潜江用专注与创新深耕小龙虾产业——率先开创“虾稻连作”“虾稻共作”高效种养模式，构建起产加销一体延伸、农文旅深度融合的虾—稻特色产业体系。

“潜江龙虾”荣获全国水产地标品牌榜首，区域公用品牌价值达527.2亿元，成为湖北农业走向全国、链接全球的闪亮名片。

曾经，季节性供给断档是制约小龙虾产业高质量发展的突出瓶颈。潜江以问题为导向，将“四季有虾”作为产业供给侧结构性改革的关键突破口。“这不仅是养殖技术的革新，更是对整个产业生态的重塑。”潜江市小龙虾产业发展促进中心主任章云说。

在省“虾十条”政策的引领下，潜江坚持“科技引领、示范先行、政策保障”的协同推进体系：依托湖北省小龙虾产业研究院，加强秋苗繁育和冬虾养殖技术攻关，突破瓶颈；通过建设示范基地、组织技术培训和专家驻点服务，解决“能不能养、会不会养”的问题。同时配套奖补政策和保险机制，降低养殖风险，增强农户信心。

近一年，潜江以“四季有虾”冬虾养殖推广为突破口，在全市21个区镇建设“四季有虾”稻田冬虾养殖示范点120个，示范面积5000亩，辐射带动稻田冬虾养殖4万亩、池塘冬虾养殖超3万亩。预计全年冬虾产量超2.6万吨，实现了产量、效益和市场稳定供应的同步提升。

潜江的探索，绝非一城一地的自弹自唱。省农业农村厅相关负责人表示，小龙虾产业是湖北现代农业中最具特色优势、最具发展潜力、最有影响力的产业之一，潜江始终走在全省前列。聚焦秋苗繁育、冬季养殖等关键环节，“潜江龙虾1号”“潜江龙虾2号”新品种培育取得阶段性成果，为冬虾产业筑牢科技根基，在“四季有虾”扩面提效上成效显著。这些实践不仅增强了潜江小龙虾产业的核心竞争力，也为全省小龙虾产业转型升级提供了“潜江样板”。

章云表示，下一步，潜江将继续深化“四季有虾”模式创新，在种业振兴、智能装备、精深加工、品牌管理与农文旅融合等维度持续发力。重点推进冬虾养殖模式扩面提效，加快标准化技术推广，拓展销售渠道，让小龙虾产得多、卖得好、效益高。