



活用冷泉,化温差劣势为价格优势;错峰上市,让外来品种养出地道生态味;科技赋能,破解“烤鱼缺货”的市场瓶颈。

本期“恩施观察”,我们聚焦高山特色渔业,看山区如何突破资源与市场的双重制约,蹚出一条产业振兴的新路子,让一汪山泉持续流淌出造福百姓的“幸福活水”。

高山起“渔”歌



蒲云辉放置虾笼。(湖北日报通讯员 廖原 摄)

烤活鱼有了“家门口”的供应基地

湖北日报全媒记者 鲁腾
通讯员 梁倩 黄庆

6月4日,宣恩县晓关侗族乡野椒园村的山谷里,60多个崭新的陆基圆池错落排开,在阳光下泛着银光。这是湖北鲟源生态农业发展有限公司新建的养殖基地。负责人刘伟站在池边,手机响个不停:“刘老板,鱼一定给我留着,开售了我就来拉!”电话那头是荆州的老主顾。“没问题!”刘伟爽快应下,挂了电话又忙着翻看手机上的鱼塘监测数据。

“多数水产基地的出鱼旺季在每年10月至次年5月,我们正好从6月开始出鱼,错峰衔接市场。”刘伟说。如今平原水乡的鱼商追着高山要鱼,这在几年前,他想都不敢想。

2016年,做了多年水产生意的刘伟和妻子董平,看中了晓关侗族乡西坪村一股名叫“出水洞”的冷泉,夫妻俩由此返乡,建起30多亩冷水鱼养殖基地。这些年,他们摸索出中草药无抗养殖、智能管控等技术,养出的冷水鱼错峰上市,成了重庆、贵州市场的抢手货。

就在西坪村的冷水鱼源源不断“游”出大山时,另一个近在眼前的市场引起了他们的注意。

作为宣恩的招牌美食,烤活鱼早已火遍全国。2024年,全县卖出116万条烤活鱼,销售额突破3亿元。2025年,县城里的烤鱼店一年就增长了近50%。旅游旺季时,不少店排队到半夜仍一座难求。然而,红火的背后有一个尴尬的问题:原料活鱼主要从荆州等地调运。

七旬老翁“慧”养冷水鱼

湖北日报全媒记者 鲁腾
通讯员 樊柳依

近日,湖北日报全媒记者走进平均海拔约1200米的建始县花坪镇后塘村。青山环抱的山坳里,恩施州国硒冷水渔业开发有限公司的数十亩标准化鱼塘依山层叠铺开,澄澈的泉水顺着梯级塘坝缓缓流淌。波光粼粼的水面上,中华鲟摆着修长尾鳍自在穿梭,虹鳟、三文鱼偶尔跃出水面,溅起细碎的水花。

71岁的公司创始人田大才蹲在塘边,伸手探了探水温,脸上满是笑意:“马上就要到避暑季了,这池鱼大半都被外地游客提前预订了。”

这份底气,来自后塘村那股终年不竭的山泉水。该泉水不受季节影响,水温常年稳定在9℃至12℃之间,最小流量0.3立方米/秒,最大可达2至3立方米/秒,纯净无污染且富含硒元素,是冷水鱼生长的“黄金秘境”。

2011年,56岁的田大才看中了这份天赐资源,关掉经营多年的汽车维修厂,倾尽毕生积蓄,扎进深山引泉建塘。他挑选虹鳟鱼、中华鲟、三文鱼等高附加值冷水鱼品种,将鱼塘修成阶梯式,让泉水自流循环,每两个小时就能完成一次全池水体更换。

然而,创业之路远比想象中坎坷。不懂技术的他,初期遭遇鱼苗莫名死亡的打击;修塘时摔伤膝盖,操作机器又不慎砍断手指,落下终身残疾。最致命的是2016年的那场山洪:暴雨冲垮塘坝,价值上千万元的鱼一夜之间被洪水卷走。61岁的田大才蹲在满是泥浆的塘底,一夜白头。

“长途运输近6个小时,有时还要在恩施的批发市场停一晚,鱼的新鲜度大打折扣。”说起过去的难处,县城烤鱼店老板刘望深有感触,“夏天旺季时,外地鱼供不应求,我们经常拿不到货,眼睁睁看着生意做不了。”

2025年初,县、乡负责人找到刘伟,希望他能建一个专门对接烤活鱼的供应基地。刘伟一口答应下来,带着团队跑遍晓关侗族乡的山坳,最终在野椒园村宋家沟找到了一块宝地:这里水温常年稳定在20—28℃,pH值在6—8之间,水体溶解氧含量稳定在9—11mg/L,非常适合烤活鱼常用的草鱼、鲫鱼、鲈鱼生长。

2025年7月,总投资1.8亿元的“高山冷水鱼科技智慧渔业”项目落地,800多个标准化陆基鱼池将顺着山谷层叠铺开。

“年底,宋家沟基地先完成200个陆基圆池的建设和投苗。”董平介绍,一期57个圆池已完成投苗,预计到今年年底,基地可出活鱼160万斤,刚好赶上春节旅游旺季,能满足全县近一半烤鱼店的原料需求。待全部建成后,基地年产量可达640万斤。

“从鱼塘到县城后厨,只要两个小时。”董平表示,基地采取分批投苗、轮捕轮放的模式,保证全年稳定出鱼。智能管控设备能实时监控水温、溶氧,手机上即可远程管理,加上摸索多年的中草药防病技术,养出的鱼无药残。

“我们的鱼不仅能供应本地烤鱼店,接下来还要开发烤活鱼相关产品,让游客把宣恩的味道带回家。”刘伟说起未来,满是憧憬。

更让他头疼的是冷水鱼高发的水霉病。起初他摸不着头脑,试了不少办法都没用。直到借助华中农业大学对口帮扶建始的机遇,他结识了水产学院的张学振教授,才解开了困惑——问题出在不起眼的渔网上。原来,田大才之前用的旧网质地粗糙,拉网捕鱼时容易划伤鱼体,微小的伤口便诱发水霉病。找到根源后,他们换成柔软细密的尼龙网,严格区分不同鱼池的网具,尽量减少拉网次数,从源头降低鱼的创伤。

借助这次合作,田大才彻底打开了科技养鱼的大门。为了防病,他们一起研发出五倍子、苦参等中草药配方,熬成汤汁泼进塘里,养出的鱼无药物残留。针对季节性降雨引发的山洪导致水质不稳定的问题,他们研发出水质过滤净化网,建成多级生态过滤系统,将尾水净化后回流再利用。

在中国水产科学研究院、恩施州农科院等科研团队助力下,人工催产繁殖、受精卵孵化、苗种培育、多级水质净化、适配冷泉的专用饲料研发、生态鱼病防治等一个个养殖难题被逐一攻克,其中5项技术获得了国家专利。

去年,田大才的冷水鱼年产值回升到400万元。如今,渔场可供应8万斤富硒冷水鱼,富硒含量稳定在0.2毫克/千克以上,肉质紧实无土腥味。这些鱼不仅成为避暑游客的必吃招牌,还远销北京、上海等地。

前不久,他刚与北京一位直播商家签下长期供货协议。谈及此事,田大才带着几分骄傲又几分朴实的焦虑:“我现在还在琢磨,怎么才能养出更多好鱼,接住这份商机!”



田大才正在给冷水鱼喂食。(湖北日报全媒记者 鲁腾 通讯员 樊柳依 摄)



游客体验捉蟹。(受访者供图)

记者手记

禀赋无高下 路径定成败

□ 鲁腾

有人说,高山难兴渔,深山难生金。其实,资源禀赋从无优劣之分,发展成败关键在于路径选择。

建始冷水鱼深耕生态价值,宣恩智慧渔场补齐供给短板,利川小龙虾借势错峰溢价,鹤峰生态蟹打造循环种养。四地实践业态各异、路径多元,却有着一致的发展逻辑:拒绝照搬平原模式,摒弃规模速度崇拜,坚守生态底线不动摇。始终立足高山冷泉资源,坚定走特色化、生态化、价值化的高质量发展之路。

高山从来不是发展的天花板,而是差异化竞争的新起点。武陵深山中的一汪冷泉、一方水土,都是不可复制的自然馈赠。只要敬畏自然、善用资源、勇于创新、久久为功,锚定特色、守住生态、延伸链条、科技赋能,深山就能长出富民产业,山泉就能流淌幸福活水。

陆基圆池沿山谷错落排开。(湖北日报通讯员 陈绪开 摄)

高山泉水 养出生态虾

湖北日报全媒记者 徐月恩
通讯员 廖原 席锈元 杜格

初夏时节,海拔1200米的利川市柏杨坝镇栏堰村,天高云淡,气温微凉。56岁的养殖户蒲云辉正在虾塘里喂食、清理水藻。他身后的180亩养殖塘中,小龙虾正在清澈的泉水里静静生长。

“与平原虾塘不同,这里用高山泉水进行生态养殖,饲料以本地大豆、玉米为主,小龙虾最重能长到70克左右。”蒲云辉说。

栏堰村坐落子齐岳山脚下,出村公路串联起腾龙洞、龙船水乡、大水井古建筑群等景区。过去,蒲云辉养鸭,但鸭粪影响游客体验,他最终决定放弃,“我们这里山泉水资源丰富,有的泉眼就在农田里,泉水汩汩往外冒。”蒲云辉说,“湖北小龙虾市场口碑好,加上泉水洁净无污染,我们就试试高山养虾。”

与平原地区不同,高山养虾最大的技术难点是让小龙虾在低温下安全过冬。蒲云辉采用自然驯化法:2018年,他投放了10万元的虾苗,一个冬天损失大半,但少量虾苗成活下来。第二年继续引种、育种,反复淘汰,同时从潜江请来技术专家,手把手指导投料、捕捞、清理水草等技巧。经过几年优胜劣汰,高山虾苗终于稳定下来。

“现在亩产300多斤,毛利在3000元到4000元。”蒲云辉说。受高海拔气候影响,高山小龙虾生长周期为两三个月,而平原地区仅需一个月左右。更长的生长周期,让栏堰村的小龙虾肉质紧实、口感鲜香。“还有一个月就上市了,市场价能卖到20元一斤,主要销往附近的农贸市场和超市,不愁销路。”

目前,栏堰村450余亩生态小龙虾将于一个月后批量上市,预计产量约18万斤,产值200余万元。其中,利川市航洲养殖家庭农场占200余亩,是村里养殖的主力军。“农忙时节,基地每天聘请七八名村民务工,每人每天薪资100元,还提供午餐。”农场负责人余瑞文说。

“在家门口就业,顾家赚钱两不误。”栏堰村

12组村民王会军笑着说。每年5月1日开始,他就到龙虾基地帮忙,一个月能挣两三千元。

栏堰村党支部书记陈宗奎介绍:“通过土地流转,村里450余亩土地用于龙虾养殖,每亩每年流转费用600元,一年为村民带来27万多元收入。”

随着当地旅游业兴起,进入5月,前往栏堰村的游客逐渐增多,日均接待1000人次,民宿入住率保持在98%以上。

“我来自附近村,垂钓10元一斤,钓多少算多少,比菜市场便宜。”正在塘边垂钓的游客林健笑着举起鱼竿,“这里山清水秀,在天然氧吧呼吸新鲜空气,感觉很放松。”

村里修建了彩色步道、凉亭、座椅,供游客漫步休憩。钓上来的虾鱼可以在附近的农家乐加工成美食,清蒸、蒜蓉、麻辣等十余种做法任选,鲜活的泉水小龙虾和鲤鱼受到游客一致好评。

原本单纯的养殖鱼塘,变成了游客参与体验的休闲娱乐场所,每亩收益从原来的2000元提升至3000元以上。村民们有的开起农家乐,有的做起土特产销售,一条“养殖+旅游+餐饮”的产业链逐步成型。

下一步,当地计划扩大养殖规模,结合本地民俗举办龙虾美食节,串联乡村旅游线路,把高山小龙虾产业打造成壮大村集体经济、带动群众增收的乡村振兴支柱产业。

阳澄湖螃蟹“爬进”溇水河

湖北日报全媒记者 鲁腾
通讯员 刘心贝 张芮茜

5月27日清晨,鹤峰县下坪乡堰坪村的白泉河畔,30亩水田沿着河湾蜿蜒铺展。渔香色生态农业科技有限公司负责人李丰臣蹲在田埂边,小心翼翼地將一笼青灰色蟹苗放入水中。小家伙们刚一入水,便迅速消失在清澈的水里。

“这些可都是从阳澄湖远道而来的‘贵客’。”李丰臣笑着擦了擦手。

今年47岁的李丰臣是土生土长的鹤峰人。早年在国企工作,一次偶然机会接触到阳澄湖大闸蟹养殖。2016年,他辞去工作,前往江苏阳澄湖专心学习养蟹,一干就是8年。从生态养殖到包装销售,他逐渐成为当地小有名气的“养蟹老把式”。

2024年,鹤峰县招商引资,李丰臣回到家乡,流转了下坪乡堰坪村30亩已经荒废多年的水田。这些水田海拔约700米,水温偏低,传统水稻种植产量不高,村民们纷纷外出务工,田地也就渐渐荒芜。李丰臣却看中了田边流淌的白泉河——作为溇水河的源头之一,经过多年综合治理,白泉水水质常年稳定在Ⅱ类以上,溶解氧含量高,且富含硒元素。

然而,高山冷水田的改造并非一帆风顺。保水难、漏肥快是首要难题。起初,他只是简单铺设田埂,结果水位下降迅速,水体生态失衡,水草、水蚤等天然饵料难以正常生长。蟹苗投放后,因缺乏天然食物和足够的水深,生长迟缓,规格偏小,部分蟹苗甚至死亡。

李丰臣没有气馁,一步步摸索改进:给水田全面铺设防渗膜和防草布,再覆上泥土,解决了保水问题;根据水质变化适时添加氨基酸等营养

剂。经过反复调试,这些来自江南水乡的“贵客”,终于在鹤峰深山扎下了根。

去年,他又对蟹塘进行全面升级:增设水泵和蓄水池以应对干旱,加固排水口防止螃蟹逃逸,修建防洪堤坝为螃蟹营造安全舒适的生长环境。

今年,他将从江苏学来的稻蟹共生技术进一步升级,打造出“稻—蟹—鳊”三维生态链。水田里,水稻为蟹苗遮挡烈日、降低水温,同时长出小虫、水草,成为螃蟹的天然饵料;螃蟹在田中穿梭,帮助松土除虫,排泄物又成了水稻的有机肥;此外,他还投放了鳊鱼,专门捕食田中的杂鱼,净化水质。三者互惠共生,全程不用农药和化肥,实现真正的生态种养。

“低温虽然拉长了养殖周期,但让蟹的肉质更紧实,风味物质沉淀得更足。”李丰臣介绍,阳澄湖大闸蟹从扣蟹到成品蟹上市通常需要6至8个月,而在这里需要8到9个月。慢工出细活,养出的螃蟹壳薄肉满、黄油膏,风味更佳。

今年,基地分两批投放了3.3万只蟹苗,下半年还将投放2000尾鳊鱼,预计仅水产品产值就能达到45万元。流转土地的村民每年可获得稳定租金,还能到基地参与稻田管护、捕捞螃蟹,每天收入上百元。村民周世民笑着说:“一年能多挣近3万元,比种地强多了。”

随着村里修起步行道和观景台,这个深山里的养蟹基地在螃蟹成熟季节成为热门打卡点。周边游客纷纷前来体验捉蟹、钓蟹、品鲜的乐趣。

“下一步,我计划丰富养殖品类、扩大养殖规模。”李丰臣表示,还将建设休闲农庄,完善基础设施,打造集餐饮、游玩、住宿于一体的综合性休闲业态。

宣恩

建始

鹤峰