

时事开讲第214期 | 沙漠也可产“鲜货”

钱江晚报 2024-09-14 09:29

潮新闻客户端 记者 郭闻

据潮新闻报道：中秋节临近，地处天山南麓、塔克拉玛干沙漠边缘的新疆生产建设兵团第一师阿拉尔市养殖的首批几万只“湖鲜”白玉蟹上市在即，目前已经接到了第一笔2000只白玉蟹的中秋订单。今年5月，4.35万尾白玉蟹蟹苗从湖州搭乘飞机来到新疆阿拉尔市，拉开了“湖鲜疆养”的序幕。



今年5月投放的蟹苗 本端资料照片

1

秋风起，蟹脚痒。新疆塔克拉玛干沙漠里的湖州白玉蟹上市了！

是的，你没看错，沙漠里的湖蟹，还是湖州特有品种，真正的“湖鲜”。

自从去年秋天，让全国人民差点惊掉下巴的新疆海鲜丰收之后，新疆的物产仿佛开了外挂，逐渐奔着超出人们想象力的方向而去。

有网友用董宇辉式的语句，描述了这场“新疆海鲜”的丰收盛况：

你背单词时，赛里木湖的高白鲑，正跃出水面；你算数学时，塔克拉玛干的螃蟹，正肉质鲜美；你晚自习时，阿拉尔天鹅湖中的南美白对虾，正雀跃欢腾。当你为自己的味蕾努力奋斗时，那个你从未见过的新疆，那些你从未品味过的海鲜，正一步步向你走来。

这回，湖蟹也上了桌，想象一下，未来还有什么农林牧渔产品是新疆产不出的呢？

从小，我们就知道，新疆光照强，日照时间长，特别适合瓜果蔬菜农产品的种植。在这里，新疆出产了全国一半以上的红枣，世界80%以上的番茄，是世界主要棉花产区之一，也是世界六大果品生产带之一。

钱江晚报

1563万获赞 115.4万粉

30年一贯靠谱！新闻快、资讯多

钱江晚报官方账号

关注

作者最新文章

- KONO卡盾身杭州“龙”
- 48分钟前 4
- 台州国际车展展示智能新
- 57分钟前 41
- 超越“Model 3”吗？
- 1小时前 126

相关推荐

- 美好生活不怕晒
- 开屏客户端
- 国产夏威夷量百万吨起
- 每日商报 11
- 盐源树河：劲更足
- 虎嗅之声
- 对话 | 加提升公众科学
- 农民日报
- 全红婵哥哥一位白手起
- 茂平兔体育/

- 1 黎真主党称爆炸事件可视
- 2 微信朋友圈可以发实况图
- 3 南航首架C919飞机成功首
- 4 文在寅戴草帽下地挖红薯
- 5 “普拉桑”二登上海
- 6 警方回应“调侃九一八的网
- 7 4岁男孩患上皮肤饥饿症
- 8 公安机关重拳打击网络谣
- 9 退钱哥模仿“黄晓明官宣”
- 10 肥东地震亲历者：澡没洗

一些地理知识的人们都知道，拥有中国六分之一国土面积的广袤新疆拥有数量众多的湖泊和河流，但这里的水域面积达5500平方公里，宜渔水域滩涂面积超4600万亩，宜渔水域面积位居全国第4位！在新疆的水域里还有着500多种饵料生物，能给鱼类的生长提供足够食材。

这为新疆孕育丰富的水产资源提供了可能。

其实早在上世纪六十年代，新疆的渔业就开始稳步发展，冰川、雪山融水带来的是独特美味的各种冷水鱼。博斯腾湖，中国最大的内陆淡水湖，出产鲤、青、草、鲢、鳙、河鲈鱼，其中池沼公鱼出口日本已有10年；赛里木湖出产高白鲑；乌伦古湖是新疆久负盛名的渔业基地，盛产白斑狗鱼、河鲈、贝加尔雅罗鱼、东方欧鳊、湖拟鲤……如今，新疆水产养殖“遍地开花”，形成湖泊水库大水域养殖为主，坑塘、稻田养殖为辅的格局。

“我们新疆好地方啊，天山南北好牧场，戈壁沙滩变良田，积雪溶化灌农庄……”果然歌中所唱不虚。



新疆白玉蟹 本端资料照片

2

但是，既然物产这么丰富了，为什么还要费力在沙漠、戈壁中养鱼养虾养海鲜呢？在通常人们看来，新疆地处内陆远离大海，实现海水养殖应该很贵很复杂吧？实际上，当产量提高时，它可能比其它地方工厂化养殖更为物美价廉。

先来说说为什么要在新疆养海鲜。

首先有个很大原因是，新疆有极为广阔的盐碱地。我国有高达15亿亩盐碱地，以及6.9亿亩低洼盐碱水域，其中新疆就占了40%。在通常概念里，盐碱地几乎就是不毛之地的代名词，种啥啥不行，是典型的荒地。但在新疆，正是这种特殊的土质，为一些盐水生物养殖创造了奇特的机会。

比如现在菜场里不鲜见的海鲈鱼，它可以在盐度范围从0.5%到35%的水体中生存和繁殖，这为它在新疆的盐碱地上提供了巨大的生存空间。更为重要的是，海鲈鱼不仅对环

人们想南美白对虾，2007年时，新疆的南美白对虾养殖获得成功，随后人们就养殖小对虾的南美白对虾，品质更好，

研究发现，新疆盐碱地的水质与海水接近。只要以海水矿物质比例为参照，再添加微量元素和益生菌，就可形成用于养殖海鲜的环境。

中国居民的饮食结构已经过了单纯吃饱的阶段，下一步的目标是要吃好，吃得高质量，因为农业多样化正是必然。内陆养海鲜、山上种水稻……这些新疆正在“折腾”的农业，其实正在创造出新的粮食资源。

更重要的是，新疆地处亚欧大陆腹地的地理位置决定了它的国际战略地位。海鲜是对产品新鲜程度要求很高的产业，远离大海的新疆海鲜却能在出口中亚各国时“近水楼台先得月”。如今，一列列中欧班列通过这儿开往欧洲，以后，未尝不会有一列列的海鲜专列，开往亚欧腹地。



今年5月投放的蟹苗 本端资料照片

3

大家对新疆产海鲜这事的好奇和惊叹，其实最大的原因在于，都觉得要做成这件事情非常不容易，超出人们的想象。是啊，想象在戈壁沙漠，在并没有海的内陆，造出一片海来，并且是适合生物生存的海域，这需要有多大的想象力与行动力呢？

技术的加持是必然的。盐碱地、盐碱水养海鲜的可能性是有了，那么怎么把这一设想变成现实？农业科学家做了多次试验，最终成功。

原理就是，科研人员在低洼盐碱水域中添加补充养殖海鲜所需的特定元素，研发出盐碱水的“类海水”技术，然后进行了养殖，结果获得了成功。这项技术的研发者就是来自浙江大学的科技特派员。

还有宁波大学海洋学院科研团队研发出的“盐度逐级下降法”，成功养出了青蟹，也获得了专利。即蟹苗从沿海地区运送过来的途中，不断降低溶液浓度，以此让种苗在运输过程中能够不断适应环境并达到存活，而后成功实现从起点海水向终点内陆盐碱水转移的目的。这之后，宁大又培育出了美国红鱼、大黄鱼等近十种盐碱海鲜品种。

这就是让人们大开眼界的“新疆海鲜”的由来。

湖县、阿勒泰等地区陆续引进中华绒鳌蟹养殖，只不过出于物流问题，长期只供应周边地区。物流的发达，是让疆产三文鱼、螃蟹、龙虾被人们逐步认识的主要原因。

而现在，新疆的物流设施开始逐步完善，开始包邮了。在《关于布局建设现代流通战略支点城市的通知》上，新疆有乌鲁木齐、伊犁、库尔勒、喀什、石河子六个城市入选。2020年以来，国家已分3批布局了66个国家骨干冷链物流基地，而新疆就有4个，骨干冷链物流基地的目的就是整合集聚冷链物流资源，促进冷链物流与相关产业深度融合，十分利好新疆内陆海产养殖业。

在没有海的地方“种海鲜”，让干旱的沙漠长出绿色农田……我们把想象一次次付诸实践，把不可能变为可能。未来，人类将面对更多气候变化、耕地减少、海水污染等考验，打开想象力，探索新场景，是应对考验的一条重要路径。

“转载请注明出处”

[举报/反馈](#)

相关搜索

- 新闻荒漠
- 经济之声直播间
- 经济之声在线直播
- 经济之声直播
- 今年沙漠发洪水
- 中国沙漠发生洪灾

评论 1



发表神评妙论

[发表](#)



行政Mr

沙漠产海鲜，吃货狂喜！

09-14 09:48

[回复](#)

1

没有更多啦