

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年9月11日  
星期四

好人、好品、好客



扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题



五成独尊

文/片 赵旭 边浩玥 通讯员 马海玉 滨州报道

### “人放天养”成就野生品质

滨州136万亩水产养殖面积中,113万亩盐田构成独特的养殖基底,其中70万亩适宜盐田虾生长,年产量达11万吨。

在滨州北海经济开发区的万亩盐田里,整齐的堤坝将水域分割成棋盘状,不同区域的水体呈现出从浅绿到琥珀色的渐变。滨州市地处渤海湾,坐拥2185平方公里蔚蓝海域,17万公顷广袤滩涂,20万公顷丰饶浅海,8条入海河流携黄河泥沙与丰饶养分奔涌而至,在这片海域孕育出不可复制的生态基底。谁能想到,这片曾因盐碱化被视为“生长禁区”的滩涂,如今竟成了盐田虾的“天然乐园”,昔日的盐碱地变成了高产的“蓝色良田”。

虽然同样生长在海水中,但盐田虾有自己的“身份密码”——不是所有海水中养殖的虾都能被称为盐田虾。和普通南美白对虾相比,盐田虾的成长过程堪称一场“苦修”。

渤海水产股份有限公司(以下称渤海水产)副总经理牛明德道出了其中的关键:盐田虾生长在海水盐田初级蒸发池,这里的海水盐度大于40‰以上。由于盐度是普通海水的2—3倍,高盐盐田环境没有敌害鱼类,又能有效抑制病菌滋生,所以盐田虾拥有得天独厚的生长环境,享有普通海水虾享受不到的“生长特权”。

时间的打磨,更让盐田虾沉淀出独特的风味。从每年4月底投苗,到8月中旬开始收捕,盐田虾的生长周期长达100天到160天,是普通养殖虾的两倍;而要长到40条/斤的规格,生长过程一般不少于120天。“我们的投放密度很低,每亩只放大约1万尾虾苗,经过自然淘汰,最终的回捕率只有22%左右,亩产也就是大概100斤。而且,为了保证虾的品质,我们一年只养一季。”牛明德解释说,这样的养殖节奏,让盐田虾有足够的时间吸收养分,积累风味。

在养殖过程中,牛明德介绍,公司采用了“大塘散养”“人放天养”的模式,让盐田虾生长环境更接近自然状态,不施用药物、激素等任何辅助品,并主动减少人为干预,让它们在盐田里自由觅食、自然生长。

更令人称道的是构建起的生态循环系统。盐田呈阶梯状分布,从海水区到盐度70以上的区域,形成天然的食物链。“3月底丰年虫先繁殖,4月底投虾苗时,正好成为开口饵料。”这些丰年虫不仅是虾苗的天然饲料,还能过滤养殖尾水,促进藻类生长。而藻类又为丰年虫提供养分,形成“虾-虫-藻”的闭环系统。

这种近乎野生的养殖模式,成就了盐田虾“体色清亮,肉质紧糯,味美鲜甜,品质野生”的卓越品质。傍晚下网,凌晨收捕的传统,确保虾类有12小时以上的排空期,使得虾肠洁净通透。渤海水产雇了微山湖专业渔民,根据时令天气,调整捕捞时间。“这是最原始也最有效的方法,能最大程度保证虾的鲜活和品质。”牛明德介绍。

“与普通海水养殖的虾相比,盐田虾在外观和口感上都有很大差别。”牛明德介绍,盐田虾体色青亮,口感鲜甜,肉质紧实“Q”弹。从营养角度讲,盐田虾的虾青素含量更高,达到1.65毫克/千克,是普通虾的2倍以上;优质蛋白含量更丰富,富含18种氨基酸。另外,和淡水虾相比,盐田虾的虾须更长更红。

从虾塘到餐桌历经“千锤百炼”

随后牛明德带领记者来到食品加工车间,作为全国盐田虾养殖龙头企业,是如何层层筛选把关的?

想进车间并非轻而易举,记者在员工指引下,进入更衣室做进入车间的准备工作:套上一次性鞋套,穿上水靴;戴上一次性发网,扣上清洁头套;最后穿上干净的隔离衣,达到进入精加工车间的着装要求。

跟随上班的员工,记者排队等待进入消毒风箱做全身消毒。每次依次进入封闭式风箱3个人,站成一排,接受全方位360度的风力消毒。等待15秒,风力自动停止后,再进入另一侧的消毒房内进行液态消毒。记者踏入盛满消毒液的水池,做手部消毒工作。先在静置的消毒水中浸泡15秒,然后用流动的纯净水进行全面清洗,同时走出消毒水池,擦干双手,戴上一次性手套。走出消毒房,在精加工车间入口前最后踩过一遍消毒水池。至此,全部消毒工作完成。

记者走进精加工生产车间内部,这里一副热火朝天的场景,工作人员各司其职熟练地在机器或案台前忙碌着。鲜虾根据大小快速分选得益于分选机的使用,工人将清洗后的鲜虾放上分选机传送带,机器根据鲜虾规格自动把大中小13种虾型分出来,工人只需将大小不同的鲜虾分别拿出即可。

剥壳是需要工人最多的生产加工步骤,记者在现场看到,粗剥壳、挑壳渣、冲洗去壳虾仁、分装等工序都在井然有序地进行中。其中,工人会在大拇指佩戴一个金属挑针,将虾线一根根挑出来。结束以上工序后,最后一步是镀“冰衣”和包装,“冰衣”其实是一层包裹在熟制虾仁外部的薄冰,通过机器内流动的水流和低温快速镀冰,制成最终成品。

生虾和熟虾的加工工序分别是18道和23道,包括

# 盐碱地里的『海鲜贵族』

## 滨州70万亩盐田虾迎来丰收,成就鲜香传奇

凌晨四点的滨州渤海水产盐田虾育苗基地,工作人员驾着小船穿梭在纵横交错的堤坝间,熟练地收起捕捞网,网兜里的盐田虾通体清亮。“这虾直接白灼就鲜掉眉毛。”工作人员的话语里满是对这份自然馈赠的珍视与敬畏。从这片曾经被视为“不毛之地”的盐碱滩涂,到城市餐桌的鲜美佳肴,盐田虾正用自己的成长轨迹,书写着一段关于生态、科技与匠心的产业传奇。

作为山东省举足轻重的盐田虾养殖基地,滨州这些年依托渤海湾独有的盐碱水质和生态优势,一步步搭建起以“盐田虾”为核心的特色水产产业链,还赢得了“中国生态盐田虾之乡”的美誉。如今,“滨州对虾”不仅被写进2025年山东省政府工作报告,更成功跻身“好品山东”品牌方阵,成为当地一张亮眼的产业名片。



看着刚捕捞的鲜虾,渔民满是喜悦。



刚捕捞上来的盐田虾晶莹剔透,肉感十足。



正值盐田虾捕捞季,渔民在虾塘劳作。



加工车间里,工人们正在进行盐田虾分拣工作。

但不限于水渚、分拣、称重、蒸煮、包装等。“分拣的主要工作之一就是挑出‘爆头’的虾。”车间负责人许艳红说,何为“爆头”,就是虾头呈暗色,我们会挑出这种品相不好的以及尺寸过大或过小的虾,以严格标准满足客户要求。”

据了解,渤海水产构建了从种苗到餐桌的全产业链,每天盐田虾的出货量可达25吨,不仅供应东方甄选,还向盒马鲜生、俏江南等知名品牌供货。公司还自主研发了“虾无水保活运输方法”专利技术,包括停食暂养、虾壳硬化、预冷处理、包装和运输步骤,这一专利技术提高了盐田虾运输过程的成活率。

### 从“盐汪子虾”到品牌IP逆袭

从最初的“盐汪子虾”俗称,到渤海水产注册“盐田”商标,再到如今申请地理标志,滨州盐田虾完成了从地域特产到知名品牌IP的华丽蜕变,背后藏着一段不断探索的产业故事。

“以前没有盐田虾这种概念,我们叫盐汪子虾。”牛明德说,时间回到2010年,当时国内盐田虾育苗还没有突破,渤海水产养殖的少数南美白对虾“偷跑”到了高盐度的盐田中,神奇的是,这些“偷跑”出来的虾竟然存活下来,这意外发现开启了盐田养殖的探索。

种苗培育曾是制约产业发展的瓶颈。牛明德说,在一段时间内,种虾大多依靠国外进口,不仅费用高,而且品质无法保障,为了防范化解养殖风险,渤海水产开始了“育种攻坚战”,近年来,渤海水产自产自研了“广泰1号”“渤海1号”“科海1号”等三个品种的种虾。“这三个品种抗逆性强,耐高盐。育种一方面是为了保障自给自足,另一方面,我们也将种苗销售给周边养殖户,为他们提供更加优质的种苗。”牛明德说,在环渤海湾300万亩水产养殖中,这三个品种的种苗占有率达到70%。

渤海水产育苗成就是滨州打破“卡脖子”技术的一个缩影。近年来,滨州以科技创新破局,由市海洋发展渔业局牵头,推动渤海水产联合中国海洋大学、中科院海洋所等12家顶尖科研机构,组建起包振民等5位院士领衔的专家智库,集中攻关种源核心技术。同时,滨州市海洋发展研究院携手龙头企业,深化与中国水产科学研究院、中国海洋大学的战略合作,共同打造现代渔业高端智库。这一平台吸引了来自全国的53名涉渔高层次人才加盟,并促成18项科技合作协议落地,为产业链条注入澎湃的“智力动能”。

如今,滨州拥有自主知识产权对虾品种4个,占全国总量的4/15;掌握核心种源家系超1000个,约占全国的1/5。今年4月,全国首个国家级对虾联合育种平台在滨州建成启用,达到种业4.0时代的育种标准。该平台通过联合育种,整合各方力量,促进产学研政企之间、企业之间物质资源、科研单位大专院校之间育种技术的大联合,完成从育种、扩繁、养殖等整个养殖产业链的构建,为对虾产业高质量发展注入新动能。

不仅如此,友发水产还建立了滨

州市首家水产院士工作站,与中科院等共建“卤虫卵产学研基地”,每年投入数千万元攻克卤虫卵提纯技术,产品占据国内70%市场份额并远销欧美,为产业筑牢“源头”优势。

### 行业崛起的大网悄然铺开

在渤海水产的领头带领下,滨州市无棣县和沾化区也涌现了一大批从事盐田虾水产养殖加工的优秀企业,一张围绕盐田虾行业崛起产业大网悄然铺开。

正值盐田虾丰收季,一网撒下,满网饱满的成虾被拉上水面,泛着诱人的光泽。“我们的盐田虾能有这么好的品质,全靠这得天独厚的地理环境和‘人放天养’的野生生长状态。”山东耕渔水产科技有限公司总经理吴丽华向记者介绍,清澈的水体中,虾身的晶莹与活力肉眼可见。

不远处的水面,渔民们一边撒网,一边聊着今年的收成,脸上的笑容藏不住:“你看这虾,个头匀称,肉质饱满,品质没的说!现在养虾根本不用愁销路,合作社给出的收购价高,还能统一回收,咱们省心又赚钱!”渔民口中的合作社,正是山东耕渔水产科技有限公司牵头成立的耕海牧渔专业合作社。

“为了让盐田虾的品质优势转化为品牌价值,我们打造了‘虾小白’特色品牌,通过合作社模式与当地渔民深度合作。”吴丽华介绍,合作社统一回收渔民养殖的高品质盐田虾,既解决了渔民的销售难题,又通过规模化经营提升了产业效益,真正实现“为渔者谋利,给食者添福”,更让滨州渔业的生态名片愈发亮眼。目前,该合作社已带动127名村民加入,每年为当地创造约200万元营收,成为乡村振兴的重要抓手。

记者了解到,滨州海阔水产有限公司与中国科学院海洋研究所、中国海洋大学等机构深度合作,组建专家技术团队,获得三项专利证书,其中《一种渔业养殖水循环装置》显著提升了育苗效率和生态效益。先后荣获滨州市农业产业化龙头企业、国家级“五大行动”骨干基地,对虾养殖十强单位、半滑舌鲷省级良种场。

“未来,我们将继续以科技驱动全产业链升级,打造环渤海地区水产健康养殖的领军品牌。”滨州海阔水产有限公司付金明表示。通过全链条布局,这家扎根黄河三角洲的企业正为乡村振兴和 water 产业高质量发展注入新动能。

“科学精准的‘特制饲料’是我们品质的核心保障之一。”沾化区滨海镇盐田虾养殖户告诉记者,“不同生长阶段的虾对营养的需求截然不同,我们与专业的饲料厂家合作,根据盐田虾不同阶段的生理特点和营养需求,进行‘量体裁衣’式的配方定制。”这种“阶段性专属定制饲料”的精准投喂策略,确保了虾在每个成长关键节点都能获得最适配的营养支撑,为最终形成“虾青素富集高、个大饱满,肉质坚实弹牙”的顶级品质奠定了坚实的生理基础。

### ■相关链接

## 板上发电水下养虾,『渔光互补』助力绿色发展

蓝天白云下,蓝色光伏板在水塘上整齐划一铺展开来,虾农撑一叶小舟,在鳞次栉比的光伏板间穿梭投饵。这是一幅科技感十足又与田园牧歌式收获景象完美融合的画面,也是滨州沾化区滨海镇“渔光一体”现代产业园的创新实践。在滨州市北部的沾化区滨海镇,一项独特的“渔光互补”养殖项目正悄然改变着当地的渔业生产方式,为绿色发展和乡村振兴注入新的活力。该项目巧妙地将光伏发电与盐田虾养殖相结合,实现了经济效益与生态效益的双赢。

沾化盐田虾以其高蛋白、丰富的微量元素而备受市场青睐。沾化区滨海镇凭借得天独厚的地理优势和自然环境,成为盐田虾养殖的理想之地。然而,传统的养殖方式面临着资源消耗大、环境压力大等问题。为此,国网滨州供电公司携手当地养殖企业,创新性提出了“渔光互补”养殖模式。在该模式下,光伏电站被巧妙地建设在虾池上方。光伏板采用25度角固定方式安装,以达到最佳的发电和遮光效果。这一设计不仅确保了光伏电站的稳定发电,还有效降低了虾池水温,为盐田虾提供了更加适宜的生长环境,“渔光一体”模式使水域空间得到全方位立体利用,水面上的光伏板阵列充分吸收太阳能发电,下方水域发展盐田虾养殖,真正实现了“1+1>2”的效果。

据了解,滨海镇的通汇“渔光一体”现代产业园占地面积约7600亩,安装有86万块多晶硅电池组件,总装机容量300兆瓦。遮光后的虾池水温下降1-2℃,养殖单产因此可增加2-3倍。虾农们发现,“渔光一体”池中的盐田虾较普通盐田虾晚成熟3-5天,肉质更加紧实、鲜美,更加受消费者追捧。“渔光互补”养殖项目的实施,不仅在盐田虾养殖方面带来了革命性变化,还在节能减排和可持续发展方面发挥了重要作用。光伏电站的年发电量折合后,可减少标准煤消耗超12万吨,相当于为大气环境减少了大量的二氧化碳排放。这一绿色能源的应用,不仅降低了养殖企业的生产成本,还为当地环境保护和可持续发展作出了积极贡献。

通过“渔光一体”产业发展模式,滨州市传统养殖业和新能源产业实现了跨界合作。工业牵手农业,二产带动一产,实现渔电双双丰收,既改善了大气环境,促进节能减排,又优化了国土资源,实现蓝色产业绿色转型。滨州盐田虾“渔光互补”养殖项目的成功实践,充分展示了绿色发展的新魅力和广阔前景。

赵旭 边浩玥 通讯员 马海玉 滨州报道



蓝色光伏板在水塘上整齐划一铺展开来,渔民撑一叶小舟,在鳞次栉比的光伏板间穿梭投饵。