

鳗鱼发力高端市场，济宁打造北方特色水产养殖新范本

韩国食客点赞“弹牙”，秘诀来自微山

陈丹 康岩 济宁报道

近日，微山县现代渔业产业园养殖的10吨鳗鱼，经过严格的检验检疫，成功出口韩国。这批鳗鱼的成功出口，不仅标志着我国最北端的鳗鱼养殖基地取得关键性市场突破，其凭借“智慧养殖”与长生长周期培育出的紧实肉质，更为北方特色水产养殖开拓高端市场提供了新范本。

10吨鳗鱼“游”上韩国餐桌

去年12月初，10吨鳗鱼由微山县现代渔业产业园运至威海再出口韩国，游上韩国人的餐桌。“这批鳗鱼成长周期近两年，是旧鳗，相比生长周期一年的新鳗，肉质更紧、更弹牙。在韩国国内市场，即使是大宗交易，也能卖上12万元/吨的好价格，而在零售市场，其价格更能达到150元/斤。”微山县现代渔业产业园负责人安龙介绍。

要知道，鳗鱼在韩国堪称国民级美食。一条上好的烤鳗鱼，即使是佛系养生食客，也抵挡不了其诱惑。火候地道的烤鳗鱼，酱汁在高温下与鱼皮共同凝结，形成一层薄如蝉翼、却无比酥脆的焦壳。牙齿轻触，咔嚓一声，是听觉的愉悦。紧接着，席卷而来的是细嫩如凝脂的鳗鱼肉。在炭火炙烤下，皮下那层丰厚的油脂，早已完全融化，浸润到每一丝鱼肉之中。嫩滑的同时，却因炭烤而充满了张力。此时，酱汁的甜咸风味，与鱼肉自身的鲜美交融，甜而不齁，咸而不抢，一切都恰到好处。

在韩国生活的美食博主“Endy刘”在视频中记录，下午4点40到首尔的一家鳗鱼餐厅吃饭时，已经没位子需要等桌了。终于等到烤鳗鱼上桌后，他说：“鳗鱼肉的饱满度极高，吃下一口非常弹牙，味道令人印象深刻。”视频一经发布，便引得中外网友纷纷在其评论区留言。“新鲜烤鳗鱼加一瓶烧酒，这是令人着迷的味道。充电完成，仿佛重获新生。”“用打工钱挑战烤鳗鱼，一口下去就在嘴里慢慢融化。味道绝了！”“推荐到韩国旅游的朋友，一定要试试烤鳗鱼和生菜包饭，这个组合让我彻底上瘾。”……

循环水养殖成为“秘密武器”

“国内该品种的鳗鱼养殖基地集中在福建、广东等南方地区，把它‘移植’到济宁微山，我们是第一家，也是最北端的鳗鱼养殖基地。”安龙补充说，相比南方，北方地区温度更低，生长周期较慢。“从鱼苗长成2斤左右的成年鱼，在南方往往一年即可达成，而我们用了近2年。因此鱼的肉质更紧实、弹牙，韩国客户到企业参观后，便立即订购了10吨。”

除较长的生长周期外，微山鳗鱼走出国门的一杀手锏是企业的智慧养殖技术。走进微山湖现代渔业产业园智慧渔业车间，一个个圆形养殖池整齐排列，蔚为壮观。池内水流微微旋转的同时，一端出水进行过滤，一端打进过滤后的新水。而在B6车间，“明星品种”鳗鱼正在不同的养殖池中游荡、嬉戏、休息、进食。身形修长柔韧的它们，体态蜿蜒、眼神深邃，如流水般灵动，却又光滑丰腴。

“鳗鱼背部呈暗绿色，腹部淡白，背鳍和臀鳍后部边缘呈黑色，肉质细嫩鲜美，



工人正在打包鳗鱼准备发货。

营养价值高，被称为‘水中人参’。”养殖车间主任李广辉从1990年开始从事水产养殖，他介绍，鳗鱼性情谨慎，喜欢流水、弱光环境。而养殖池的圆形构造、养殖车间偏暗的室内环境，恰恰适宜鳗鱼的生长。

“我们打造了循环水养殖系统，通过微滤机、AOT光催化消毒器等设备，24小时为养殖池过滤水质、消毒、存氧。”李广辉介绍，养殖池内水体经出水口流出，首先经过微滤机，300目过滤网会对水体存在的食物残渣及粪便颗粒等进行过滤，之后再经过AOT光催化消毒器为水体进行紫外线消毒，然后再流向生物过滤系统分解和去除水中可能存在的有害物质，以维持水质稳定，促进水体生态平衡。经过层层过滤、消毒、分解后，净化后的水体，会经进水口重新流入养殖池内，完成循环水养殖。这一套水循环系统，能够满足12个养殖池共约500升水体的不间断“焕新”。

“同时，我们还为每个养殖池设置了增氧盘，为底层水体补充氧气，并利用气泡上升带动的水流，形成养殖池内上下水体循环，均匀水质、水温。”看着灵动游曳的鳗鱼，李广辉继续介绍，水池内水温恒定在24摄氏度左右，以模拟鳗鱼生长的自然环境。

单产120千克/立方米的高密度养殖

养殖池内水质有多好？监测系统一目了然。

在养殖池的渔业水质在线监测显示屏上，显示着鳗鱼生长的水质环境：PH7.3、ORP224mv、溶解氧饱和65.21%、DO6.51mg/L、TEMP24℃。“目前的水温、溶解氧浓度等数据都处于理想范围内，比较适宜鳗鱼生长，尤其224mv的氧化还原电位，表明水体自净能力较强，有机物污染程度低。”安龙表示，根据数据监测，可实时了解鳗鱼生长环境的变化，一旦出现数值异常，就能立即响应、调整，维持其良好的生存环境。

值得注意的是，鳗鱼的饮食也极为讲究。“我们从南方购进了专门饲养鳗鱼的鱼粉，每天早晚两次进行投喂。”李广辉介绍，鳗鱼粉状配合饲料中包含大豆、鱼油、矿物质等营养类物质，能够很好满足其生长所需。

智能化、信息化循环水养殖系统，打

造出一个个好似拥有“智能大脑”的封闭式水族箱，让养殖从“农业”提升为“精密工业”，也令现代渔业产业园内的鳗鱼实现高密度养殖。据介绍，其养殖单产可达到120千克/立方米，这是传统养殖不可想象的。

我们的一个养殖池大概在40多立方，产量是室外土塘的二十几倍，是传统流水式养殖的5倍左右。从生态上来说，我们更加节约水资源、土地资源和空间资源，水的循环利用能够达到95%以上。微山县南四湖综合管理委员会工程师曹霄介绍。

出口价格每斤高出20元

科学养殖带来优异品质，正因如此，韩国客户才慕名而来，并迫切地订购了10吨鳗鱼。曹霄介绍，相比国内市场，韩国客户订购的价格平均要高到20块钱一斤，带来了更高的经济效益。

“我们对鱼产品出口了解不多，出口韩国需要符合哪些检测标准，要如何申报也并不知晓。迷茫时，幸亏济宁海关及时上门指导，我们才能成功进入韩国市场。”安龙说，针对企业需求，济宁海关开展政策解读、质量安全管控、溯源体系建设等

全流程指导。同时，联合青岛海关技术中心精准对接检测标准，高效完成水生动物疫病和药物残留取样检测，确保产品符合韩国市场准入要求。

考虑到活鳗鱼“鲜活易腐”特性，济宁海关专门开通“鲜活易腐农产品属地查检绿色通道”，落实优先查检、“5+2”预约查检等便利举措，实现“随报随检、即检即放”。

“在出口韩国10吨鳗鱼后，我们的养殖池内还有10吨鳗鱼，规格从7两到三斤不等。专人看护下，仍游姿矫健、生机勃勃。”安龙说，剩下的鳗鱼继续出口。还是留在国内市场销售，要看市场反应。

该园区拥有智慧渔业车间14000平方米，可开展澳洲虫纹鳃鲈、加州鲈、鳊鱼规模化繁育及苗种培育，循环水养殖车间总面积达27000余平方米，年育苗能力达50亿尾。园区先后被评为国家级水产健康养殖示范场、全国休闲渔业示范基地、农业农村部信息化示范基地和山东省水产种业领军企业、省级现代渔业示范园。

“我们将持续以数字为基础，更好地服务于我们的渔业生产，提高我们渔业产量，提高养殖生物的成活率，真正给老百姓带来经济收入。”微山县渔业发展中心主任牟长军表示。

骚扰泄私愤，查处护安宁

近日，济宁市公安局任城分局接到辖区群众李某报案称：2025年9月至2025年12月期间，持续遭到他人恶意骚扰：不仅多次接到辱骂性电话，还在社交软件上频繁收到侮辱信息，干扰其正常生活。任城网安大队依法将张某传唤到案接受询问。经查，张某与李某曾为同事，两人因工作业务产

生纠纷后，张某一直心存不满。张某离职后，为发泄私愤，通过拨打电话、在社交软件发送信息等方式，多次对李某进行辱骂。根据《中华人民共和国治安管理处罚法》第四十二条第(五)项之规定，济宁市公安局任城分局依法对张某予以行政处罚。

(通讯员 刘政)

诽谤不可取，网安保权益

近日，济宁市公安局任城分局接到辖区群众陈某报案，称有人在某社交平台擅自发布其照片，并捏造“破坏家庭”等不实信息进行散播，相关言论对其名誉权造成侵害，正常生活也受到极大困扰。任城网安大队锁定违法行为人。经查，王某某因追求陈某未

果，在得知陈某已有男友后心生怨恨，为泄私愤在某社交平台发布上述诽谤信息。根据《中华人民共和国治安管理处罚法》第四十二条第(二)项之规定，济宁市公安局任城分局依法对王某某予以行政处罚。

(通讯员 刘政)