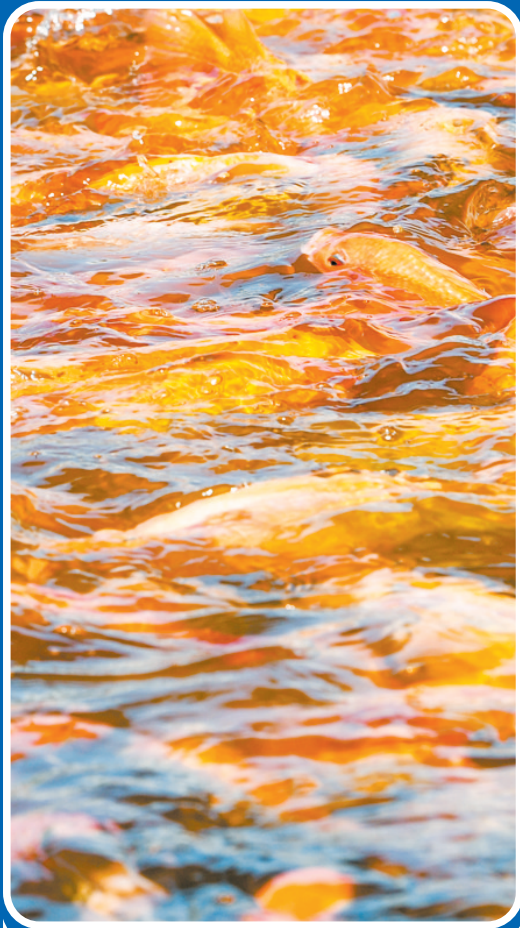




▲依托美兰区演丰镇本地咸淡水资源工厂化养殖的红鲷鱼,经简单清蒸烹饪后风味绝佳,打造海口滨海特色美食名片。

▼养殖桶中的红鲷鱼欢快游动。



□本报记者 雷蕾

海风漫过东寨港红树林的梢头,咸淡水交融的水域漾开层层波光。在美兰区演丰镇海口柳旋山现代农业工厂化养种产业基地内,45个直径8米、深1.4米的圆形养殖桶错落排布。循环过滤后的净水中,成群的红鲷鱼自在游弋,金红色的鱼身穿梭在粼粼水波之间,勾勒出一幅充满现代质感的田园渔耕图景。

这片毗邻红树林保护区的土地,跳出了传统池塘养殖的旧模式,以工厂化循环水养殖为骨架,以科研赋能为羽翼,在碧海与绿野之间,走出了一条生态与效益共生的新路子。

基地负责人张贵生学医出身,凭借多年积累的微生态平衡、循环代谢、菌群调控等专业知识,跨界投身现代水产养殖,将严谨精细的科学思维,创新性融入渔业培育与水体治理全过程。

扎根演丰滨海滩涂十余载,他潜心钻研、反复试验,持续破解传统养殖痛点。带领团队攻坚克难,自主研发阶梯式节能流水增氧循环装置,取得十余项实用新型专利。

演丰镇地处河海交汇核心地带,独特的咸淡水交融水土环境,具有孕育优质红鲷鱼的天然禀赋。适宜的梯度盐度水体持续滋养鱼群,有效消解了普通淡水养殖鱼类存在的土腥味。优越的生态条件,让柳旋山基地产出的红鲷鱼肉质紧实通透、肌理细腻、鲜甜弹嫩,风味纯粹自然,深受消费者青睐。基地年产量超100万斤,产品远销全国多地。

不同于传统露天鱼塘大水漫灌、尾水直排的养殖方式,柳旋山基地采用全封闭工厂化循环水养殖模式。养殖废水从桶底排出,依次经过固体沉降、生物滤池净化、水生植物吸收氮磷、紫外线消杀多重工序,约85%水体能够回流养殖桶重复利用,每年可节约至少20万立方米水资源。整套系统从源头阻断养殖污水入河入海,推动传统渔业向现代渔业转型升级。

科技筑基,科研赋能。柳旋山基地联动中国热带农业科学院生物技术研究所,引入先进的“基于特基拉芽孢杆菌的咸淡水红鲷绿色健康养殖技术”,通过精准投放专用有益菌群,优化水体微生态环境、平衡水质指标,使红鲷鱼养殖病害发生率降低20%以上,显著提升成活率与养殖产量。7月22日,中国热带农业科学院研究员胡永华来到养殖基地,实地跟进博士生的试验进度,细致记录试验现象,核对试验数据,持续打磨、优化整套绿色养殖技术,助力养殖技术落地优化、提质增效。

如今,柳旋山基地以自然生态为基底、自主专利为核心、科研技术为支撑,将小小红鲷鱼培育成乡村振兴特色产业,让一池循环活水持续释放富民效能。红树林守望海岸,新技术赋能渔耕,生态价值不断转化为发展价值,为海口热带特色高效农业高质量发展写下鲜活注脚。

►基地内圆形养殖桶错落排布。

本版图片均由本报记者 康登淋 摄

桶装水养活生态鱼

海口柳旋山现代农业工厂化养种产业基地走出绿色发展新路子



▲基地负责人张贵生展示刚捕捞上来的红鲷鱼。



▲海口柳旋山现代农业工厂化养种产业基地的红鲷鱼成品礼盒。



►基地工作人员在给红鲷鱼喂食。



◀海口柳旋山现代农业工厂化养种产业基地,中国热带农业科学院研究人员在进行水质检测。

