

湖湘有种



4月1日，俯瞰湖南省水产研究所专用培育池。

种了名片

鳊鱼，我国“四大淡水名鱼”之一，以肉质细嫩、味道鲜美而著称，主要有翘嘴鳊、大眼鳊、斑鳊等品种。洞庭湖是长江流域野生翘嘴鳊的重要原产地与栖息地，野生原种品质优良，常作为国家级新品种的育种核心亲本。湖南拥有全国首批国家级翘嘴鳊原种场，鳊鱼种鱼供应广东、江苏、浙江、安徽等10多个省份。

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。”

1000多年前，张志和把江南最动人的春色与最清鲜的湖味，凝练成一句诗，从此刻进中国人的味觉记忆。

在湖湘大地，这尾鱼从不是寻常水产——它是淡水鱼里公认的“天花板”，是宴席上

镇场的“硬菜”，是老饕舌尖的“贵族”。在渔民与养殖户眼里，是能换成收、暖日子的“水中黄金”。

暖风拂绿，江水扬波。一尾尾带着湖湘灵气的鳊鱼，依靠科技赋能，为水产养殖业注入源源活水，为百姓的餐桌增添“鲜味传奇”。

1. 藏在江湖与烟火里的“鲜”

淡水鱼中，能担得起“至鲜”二字的，唯有鳊鱼。

它天生娇贵：无细刺、肉质嫩、鲜味浓、耐烹饪。清蒸最见本味，红烧可入浓香，松鼠鳊鱼外酥里嫩，发酵鳊鱼醇香绵长。在湖南人的生活里，鳊鱼自带“体面”——逢年过节、婚丧嫁娶、亲朋欢聚，桌上有道鳊鱼，算是把最好的心意端上桌。

更让鳊鱼名扬天下的，乃臭鳊鱼。很多人好奇：这道“闻着微臭、吃着奇香”的名菜藏着怎样的奥秘？答案就在它的肉质里。鳊鱼肉质紧实、纤维细腻、脂肪分布均匀，经过适度发酵，鲜味充分释放，是其他淡水鱼模仿不来的风味。

鲜为人知的是，臭鳊鱼的根，就在洞庭湖畔。旧时保鲜不易，岳阳、常德一带的渔民，便用陶坛加盐发酵，延长鳊鱼存放的时间，酿成一种独特的风味。这门古法，成为湖湘饮食文化里一道带着时光温度的印记。如今，老味道被重新唤醒，

成为湖南鳊鱼走向全国的味觉名片。

从宴席大菜到家常小烹，鳊鱼早已融入湖南人的日常，无论何种做法，绕不开一个“鲜”字。

这份鲜，从何而来？它来自洞庭湖的碧波里，来自湘江的清流中。洞庭湖水域辽阔、水质清冽、饵料丰富，孕育出的野生鳊鱼，体质健壮、遗传性状优良、肉质上乘。

一尾成熟的雌性鳊鱼种鱼，单次便可产卵30万至50万颗。但在自然野生环境中，鱼籽孵化率和幼苗存活率极低，能顺利长大的野生鳊鱼寥寥无几。经过人工原种保育、科学养护之后，鳊鱼籽的成活率可提升至50%以上，让大量优质野生鱼种得以存续。

为了这份“鲜”，位于捞刀河边的国家级翘嘴鳊原种场内，一代代科研人员不懈努力，守护着鳊鱼最纯的基因，为消费者留住舌尖上的美味。

一尾湖湘鳊鱼鲜动天下

资源禀赋加科技赋能，成就淡水鱼里的“天花板”

湖南日报全媒体记者 黄炜信 通讯员 高峰 宋林 刘明丽

4月1日，湖南省水产研究所鳊鱼原种场专用培育池，一条刚被捕捞上来的鳊鱼种鱼。



2. 守住产业发展壮大的“根”

每年五六月份，湘江长沙综合枢纽附近的江岸边，总会出现一个标志着“特许原种采集点”的竹排。

江水带着微凉，轻轻拍打着竹排。科研人员每晚登上竹排，细心查看固定在水面下方的定制网兜，里面游动着一尾尾细小灵动的鱼苗。这些带着湘江温度的小生命，是大自然最珍贵的馈赠——野生鳊鱼原种苗。

“捞苗不能急，不能猛，要顺着水流，轻轻起网。”有着30多年捞苗经验的湖南省水产研究所副所长彭治桃说。每年这个时节，是原种场最忙碌、最紧张的“捞苗季”，也是湖南鳊鱼产业一年的起点。

捞上来的鱼苗，要经过层层“选拔”——体

弱、畸形、游动无力的全部剔除。优胜者被带回，放入专用培育池，开启全程精细化养护。水质精准调控、饵料科学投喂、病害提前防控、生长实时监测……

很多人不解：现在人工育种技术这么发达，为何还要执着于野生原种？

湖南省水产研究所所长、研究员李成解释，野生原种让种群不退化，原汁原味保留鳊鱼的“基因库”，稳住产业发展壮大的“根”。

野生鳊鱼种群历经千万年进化，形成独特的基因，蕴藏着抗病力强、生长速度快、环境适应性好、肉质鲜美等核心优良性状。如果种质混杂、退化，不仅会让鳊鱼失去原本的鲜甜口感，更会导致种群抗逆性下降、病害频发，直接

影响养殖户收益，动摇整个产业根基。

更重要的是，鳊鱼是淡水生态系统的顶级捕食者之一，能有效调控水域生物种群，维持生态平衡。它的原种存续，关乎洞庭湖生态修复与水生生物多样性保护。

目前，洞庭湖区域分布着7种野生鳊鱼：翘嘴鳊、大眼鳊、斑鳊、暗鳊、波纹鳊、漓江鳊、长身鳊。其中翘嘴鳊因生长快、适应性强、肉质优，成为人工养殖最主流的品种。

“南方大多数鳊鱼原种都来自湖南省水产研究所的鳊鱼原种场。”李成介绍，每年培育成熟的种鱼被调往外省，成为各地鳊鱼繁育的“源头活水”。“广清1号”“鼎鳊1号”等国家级新品种的育种核心亲本，身上也流淌着洞庭湖鳊鱼的基因。

3. 跨越名菜与价格间的“坎”

“这批苗有250万尾，5月就能上市。”公司负责人卢先刚介绍。这里的鱼苗，全部源自湖南省鳊鱼原种场的种鱼亲本，经过孵化、科学驯养，适应人工饲料。降温的温泉水是理想水源，能低成本实现全年鱼苗培育；同时，基地远离主产区，水体病毒、细菌浓度低，鱼苗染病风险大幅降低。卢先刚预计，今年产出驯化苗1500万尾，是去年的10倍，公司将成为全国规模前三的饲料鳊鱼苗驯化基地。

让鳊鱼实现“从吃活鱼到吃饲料”的转变——鱼苗从2厘米长时开始驯化，长到3.5厘米就能完全适应饲料。卢先刚说：“这项超小规模驯化技术取得突破，意味着更多鳊鱼将‘游’上广大食客的餐桌。”

经对比实验，传统活饵养鳊鱼，养殖成本

高、风险大、污染重；饲料养殖成本降低15%以上，病害大幅减少，生态更友好。饲料养殖的鳊鱼，肉质紧实、鲜度不减，让普通百姓都能“买得起、吃得好”。

在湖南，科技兴渔的浪潮，正全面改变鳊鱼养殖版图。

湖南省水产研究所率先研究鳊鱼全人工配合饲料养殖，制定标准化技术规程，推动人工驯化技术普及。科研团队成功选育出成熟亲本400尾，在人工饲料环境下1年即可性成熟，人工繁殖的子代驯食周期缩短至8天，驯化率超90%。

“本地苗适应湖南的气候水质，抗病性强，成活率高20%以上。”益阳养殖户陈老板今年订购了10万尾省内驯化苗，养殖成本下降，纯收入预计每亩增加3000元。

4. 串起产业与富民的“链”

“我做了30年水产，以前一直给安徽供臭鳊鱼原料。黄山臭鳊鱼年产值破百亿元，湖南有这么好的种质资源，这么好的水环境，为什么不自己的鳊鱼加工？”湘阴横岭湖农业科技开发有限公司负责人钱伟才的这句话，道出了无数湖南水产人的心声。

洞庭湖畔的坛酵鳊鱼，传承数百年。钱伟才以传统非遗技艺为根基，联合高校科研攻关，创新推出益生菌发酵鳊鱼。取代臭鳊鱼的“臭”，发酵鳊鱼有淡淡发酵醇香，入口回味无穷，既守住老味道，又提升营养与品质。

为了让这口“家乡味”走向全国，钱伟才搭建起“企业+农户”的闭环产业链：今年投放500万尾原种苗，提供给湘阴、常德、益阳、郴州等地100多个合作养殖户，全程提供技术、饲料等服务，成鱼统一回收后加工、销售。

“养殖户每亩纯收入能达数千元甚至上万元。”钱伟才信心十足。目前，横岭湖发酵鳊鱼已入驻徐记海鲜等湘菜名店，今年将联动全国湘菜协会，依托北京、上海、广东、深圳等地的湘菜馆，拓展全国市场。

在安乡，“中国生态鳊鱼之乡”的品牌已经叫响。当地紧扣苗种培育、技术服务、产业链延伸三大环节，打造“一条鱼”特色产业。

2025年，该县鳊鱼养殖面积4.6万亩，综合产值达15亿元。

放眼全省，鳊鱼产业正进入黄金旺季。2020年到2025年，湖南鳊鱼产量从2.27万吨增长到6.55万吨，年均增幅23.6%，2025年全省鳊鱼养殖产量位居全国第三。

以长沙、常德、岳阳、郴州为核心，湖南已形成集苗种繁育、成鱼养殖、饲料生产、加工流通、餐饮消费于一体的完整产业集群。原种场保种供种，科研院所技术攻关，企业育苗加工，养殖户生态养殖，市场渠道打通销售，一尾鳊鱼串起一条富民产业链。

产业发展，反哺生态保护。近年来，湖南大力实施湘江禁渔、洞庭湖生态修复、鱼类洄游通道建设等工程，每年春季在湘江、洞庭湖放流鳊鱼苗超千万尾，补充野生种群，维护水域生态平衡。原种保护为产业提供优质种源，产业发展为生态保护提供资金与技术支撑，实现生态优先、绿色发展良性循环。

春潮涌动，万物生长。一尾鳊鱼，是诗里的江南春色，是桌上的人间烟火；是种业安全的基石，是富民增收的密码。这尾从湖湘游向全国的鳊鱼，正以蓬勃的势头，书写“鱼米之乡”的崭新篇章。

专家点评

加强原种保护 聚力新品种攻关

湖南省水产研究所所长、研究员 李成

在原种保种过程中，鳊鱼面临病害风险突出、对活体饵料鱼依赖程度较高等难点，对原种群体安全构成严重威胁，也制约原种规模化保护。

下一步，原种保护重点从“强抗性、提效率、筑安全”三个方面攻关。一是针对重大病害，开展抗病种质筛选与健康养殖关键技术研究；二是整合推进抗病与速生性状的分子标记挖掘与应用，构建早期分子检测与标记辅助选择技术体系，在苗种和亲本阶段实现抗病性强、生长速度快个体的精准鉴定与定向保种；三是按照无规定水生动物疫病苗种场建设要求，规范鳊鱼原种保育与生产管理。以此推动鳊鱼原种保护与新品种选育协同发展，为养殖户提供抗病性强、生长快的优质亲本，提升产业整体效益与抗风险能力。



4月3日，郴州市苏仙区水产农业发展有限公司培育基地，工作人员对鳊鱼苗进行检测。



4月1日，湖南省水产研究所，科研人员正在开展保种科研工作。



4月1日，湖南省水产研究所专用培育池，工作人员在捕捞鳊鱼、鳊鱼、草鱼等种鱼。

本版照片均为湖南日报全媒体记者 田超 易昂 摄