

“养殖

技术有门槛,我们慢慢积累。”日前,开江县新宁镇,南美白对虾养殖基地负责人孙小玲走进成虾车间,测量溶氧量和水温。池中,尾指长的白对虾成群游弋,它们上市时能长到15厘米以上,22尾左右便有一斤。

南美白对虾养殖池。

澳洲淡水龙虾。

白对虾壳薄体肥、肉质鲜美。

开地暖给池水加热 饵料投喂精确到克

开江“海味”再添南美白对虾、澳洲龙虾

南美白对虾原产自中南美洲太平洋沿岸,是一种热带虾类。如今,这种虾类已在开江县实现稳定陆养。“养殖有技术门槛,但我们一点点积累经验,已成熟掌握相关技术。”孙小玲说。

海味陆养,营造“海环境”是第一道关。孙小玲介绍,基地采用山泉水,保持弱碱水环境,并科学投入矿物质等微量元素,模拟海水生态。另一道关是水温——经多年摸索,她得出结论,白对虾最适宜温度为28至30摄氏度,低于25摄氏度或高于32摄氏度,虾就会出现应激甚至死亡,该基地一年有7个月需开启地暖给池水加热。

水环境要求严苛,日常管理更需精细。在仔虾车间,工

作人员将袋中饵料倒入盆中称重,随后倒入池上的锥形桶,通过智能气动投饲机24小时定时投喂。此举不仅省去夜间人工投喂的麻烦,更能确保每个养殖池中5万尾虾都能均匀摄食。工作人员说,每天的投喂量精确到克,现阶段每天以10%的幅度加量。记者看到,料台上有一个保温盒,装着补充矿物质和复合维生素、增强抵抗力的多种“营养剂”,以便虾能均衡饮食。

该基地3口成虾池可出虾6000斤以上,池口价每斤28至30元,主供川渝市场。基地新一批虾苗预计9月初转入成虾车间,11月上市。与此同时,另一个成虾车间正在建设,把成

虾池从10口扩至20口。

随着内陆地区白对虾消费量呈现快速增长趋势,开江县任市镇也有养殖户看好这一市场。任市镇南美白对虾养殖工厂技术员甘宏宽介绍,目前工厂处于试验阶段,只有12个养殖池。“规划建设78个,每年养殖6茬,预计总产量40多万斤。”

另一款“海外来客”也在开江扎下根。8月25日中午,在开江县普安镇宝塔坝社区万亩荷塘,业主杨永生招呼工作人员从塘中捕捞起一筐澳洲淡水龙虾,迅速装车送往重庆,给潜在合伙人看样。“还不到最佳捕捞期,现在每尾虾大约重一两三,长大了能有二两,塘口价能达到每斤65元。”杨永生说。

今年是开江县养殖澳洲淡水龙虾第一年,2000万尾虾苗于6月分批次投入3800亩荷塘中。当地计划建设二期基地,集养殖、孵化、研发于一体,实现种苗自主繁育,让“海外客”真正变成“本地郎”。

两款海外品种“安家”,带来的是开江县水产错峰上市、全年供应。作为水产大县,开江县特色水产养殖面积达7.39万亩。近年来,开江县陆续发展小龙虾、大闸蟹、珍珠蚌养殖,年产值约7.13亿元,“开江小龙虾”“开江大闸蟹”获评国家地理标志产品,珍珠产量稳居西部第一。

□文/图 刘晓慧 四川日报全媒体记者 袁城霖

普及防汛减灾知识 增强抗灾自救能力

未雨绸缪

筑牢防线

防灾避险

守护家园