

文/片 记者 孔茜 康岩 济宁报道

鲁桥乌鳢受胖东来青睐

清晨的微山县鲁桥镇，薄雾尚未散尽，微山湖乌鳢产销有限公司负责人郑志成刚下车简单收拾一番，便投入到一天的忙碌中。不多时，“突突突”的马达声由远及近，送鱼的李师傅如约而至。让人好奇的是，本身就是养殖户的郑志成为何还要专门收鱼？

只见他与李师傅默契配合，卸鱼、称重，将一筐筐小鱼顺次倒入鱼塘，动作娴熟利落。短短几轮下来，几百斤活鱼便已顺利入塘。“我们一天要投放五六百斤鲫鱼呢。”郑志成顺手指向方才倾倒活鱼的鱼塘，这片开阔的水域里，正是成群的微山乌鳢。“我们这儿养乌鳢，走的是生态路子，全程以小鱼为食，不用人工饲料，说白了就是‘大鱼吃小鱼’的自然法则。”他直言，野生鲫鱼便是乌鳢最理想的饵料。

何时投料，更是一门藏着巧思的学问。鲫鱼3月孵卵，乌鳢4月产仔，届时鱼卵恰好能成为小乌鳢的天然饵料，形成完美的生态循环。也正因如此，当地对小鱼小虾的需求量极大，不少商户从外地贩运而来的鱼虾，无论大小，当天便能销售一空。“鱼虾到了鲁桥就是家”，这句在当地口口相传的俗语，正是对微山乌鳢绿色养殖模式最鲜活的印证。

“经过多年研究，我们发现乌鳢喜欢聚集在莲藕多的水域。”郑志成说，为此，他们在鱼塘里栽种了莲藕，减少乌鳢的腥味。这种遵循自然的养殖方式，也让微山乌鳢的品质愈发出众。“你看咱这乌鳢，外形流畅匀称，花纹层次分明。”

为了让记者直观感受，郑志成随即从鱼塘中捞起3条乌鳢。刚离水的乌鳢尽显非凡活力，郑志成双手紧握时，它们猛地大幅度扭动身体，尾巴拍打在手上“啪啪”作响，有几条甚至挣脱束缚，直接跃到了地上。待重新放回案板，乌鳢圆长的身形才清晰展现：全身呈深灰黑色，腹部泛着淡白，头背部点缀着七星状的斑纹，辨识度极高。当场去鳞切开，公鱼肚内几乎不见多余鱼油，鱼肉呈通透的半透明状，纹理紧致，触感扎实，尽显生态养殖的上乘质感。

过硬的品质，也为微山乌鳢赢得了高端市场的青睐。3月22日，一辆载满鲜活乌鳢的运输车缓缓驶出微山湖乌鳢产销有限公司，这满车的鲜味将跨越300多公里，送往胖东来的货架。这段直供之路，已稳稳走了3年，每月固定运输20吨。“胖东来当初为了选优质乌鳢，跑遍全国，又在微山待了半个月，最后选定了我们这儿。”郑志成的话语里，满是藏不住的自豪。

一湖好水养出一尾珍品

微山乌鳢的上乘品质，核心逻辑清晰直白——水为根，鱼为果，从先天禀赋到后天守护，好水的滋养贯穿始终，终成这尾生态珍品。微山乌鳢的“好”，始于微山湖得天独厚的自然馈赠。作为国家地理标志产品，其保护范围被严格限定在微山县1266平方公里的微山湖水域内，这里水生植被繁茂，织就天然生态缓冲带，1.5-2.5米的适宜水深、≥4mg/L的充足溶氧量，为乌鳢生长筑牢了无可替代的先天根基。

初春时节，湖面碧波万顷，微风轻拂漾起粼粼波光，水禽掠水翻飞、鸣啼悦耳，鱼虾摇尾穿梭、自在欢腾，一幅和谐共生的生态画卷，正是好水的生动写照。“咱村守着微山湖北岸，湖边的孩子打小泡在水里长大。”土生土长的“70后”微山人董平笑着回忆，儿时跟着父辈泛舟湖上，渴了掬一捧湖水入口，清冽甘甜的滋味，早已烙印在童年记忆里。

“养鱼先养水，好水出好货”，这是刻在微山渔民心底的信条。为了守护这汪清水，当地大力实施退渔还湖，释放湖泊水面40多万亩，同步修建6万余亩人工湿地，双重举措让微山湖水质稳定达到地表水三类标



微山乌鳢体表布满不规则的黑褐色斑纹，花纹清晰辨识度高。

近日，山东省农业农村厅公示了26个品牌，纳入省知名农产品区域公用品牌培育目录，其中微山湖乌鳢入选水产类培育名单。这份源自微山湖的生态馈赠，以“肉质紧实、营养富集、安全可控”的核心优势，赢得市场与消费者的双重青睐。其背后，是自然禀赋、养殖革新与科技赋能的深度融合。

这并非微山乌鳢首次崭露头角——早在2001年，微山县鲁桥镇便获评“乌鳢之乡”；2012年，微山乌鳢正式列为国家地理标志产品。如今，这份来自湖畔的鲜味已远销江苏、安徽、湖北、浙江、河北、内蒙古、新疆等多地，更成为胖东来直供水产，走上万千家庭的餐桌。



大棚里，水草、莲藕、河蚌与乌鳢还原着微山湖原生水域的共生图景。

清早捕捞的鲜活乌鳢，鲜味直达千家万户。

纳入山东省知名农产品区域公用品牌培育目录

微山湖乌鳢鲜味何以飘香千万家

准。“优质水源不仅让赤眼鳟等珍稀鱼类重现湖面，更从源头上保障了乌鳢的生长环境。”微山县渔业发展服务中心高级工程师刘冉的话，道出了水质与鱼质的深层关联。

好水的滋养，终化为乌鳢实打实的品质优势。“我们对养殖乌鳢做过检测，蛋白质含量高达19.5%。”郑志成给出了硬核数据，其理化指标完全达到国家优质水产品标准，其中蛋白质≥18.8%、脂肪≥0.8%，每一项数据都印证着好水的赋能。

这份品质更直观体现在口感与营养上，微山乌鳢骨刺稀少，肉味醇厚鲜甜，肉质紧实弹牙、纹理分明，更富集18种氨基酸及钙、磷、铁等人体必需营养，兼具补脾益胃、利水消肿的养生功效，成为民间公认的珍贵补品。一湖清冽活水，承载着自然的馈赠与匠人的坚守，让每一口乌鳢的鲜香，都成为好水滋养的最佳见证。

四十载育种，持续迭代升级

微山县作为中国乌鳢养殖的发源地，四十余载深耕不辍，以盛产优质乌鳢闻名遐迩。回溯发展之初，这类被当地人唤作“老虎鱼”的凶猛鱼类，最初仅存于野生环境。

1986年，为攻克人工养殖的空白，养殖户郑志成与爱人毅然扎进湖区，日夜蹲守观察乌鳢的生活习性，细致记录水温、水质对其生长的微妙影响，反复试验投喂方式与养殖密度的最佳配比。历经数月潜心钻研，他们终于破解了乌鳢驯养的核心技术，成功驯化其野性，大幅提升了乌鳢的应激能力与长途运输成活率，为产业规模化发展筑牢了根基。

在此基础上，郑志成又主动对接济宁市淡水鱼养殖研究所，在专家的协助下全力开展人工育苗攻关。1988年，人工育苗技术终获成功，这一关键突破不仅彻底解决了自身养殖苗种的供给难题，更打破了产业发展的瓶颈，直接带动整个湖区几万户渔民投身乌鳢养殖，微山湖乌鳢的产业规模与产量随之同步飙升，规模化发展的雏形就此奠定。

如今，这份对养殖的匠心仍在延续。“每年我们都会引进野生乌鳢进行驯化，就是为了确保种鱼的优质基因。”郑志成一边说着，一边从桶中舀出一勺小鱼撒入鱼塘。十几秒后，水面渐趋平稳，藏匿于水草间的乌鳢悄然游出，迅猛咬住饵料后立即退回深处。“我们的鱼塘完全仿照野生乌鳢的自然生存环境搭建：铺设循环管道保证水体流动，未被食用的饵料可在水中自然存活形成生物链，同时投放河蚌、田螺净化水质，构建起良性循环的生态系统。”这种近乎原生态的养殖模式，造就了鲁桥镇的乌鳢体格健壮、适应能力强、繁殖量大的显著优势，此地培育的乌鳢种鱼在广东市场供不应求，成为全国最具竞争力的乌鳢亲本。

随着养殖技术的成熟与推广，2001年，微山县鲁桥镇获评“乌鳢之乡”，其培育的乌鳢良种及配套养殖技术随之辐射至江苏、安徽、湖北、浙江、河北、内蒙古、新疆等多地，创造了可观的经济与社会效益。截至目前，全县微山湖乌鳢养殖面积已达1万亩，年养殖产量高达1.7万吨，形成了规模化、标准化的产业格局。

在规模扩张的同时，微山乌鳢的育种技术更在持续迭代升级。当地先经3年潜心攻关，成功培育出全雄乌鳢新品系，使养殖生长速度提升15%，饲料消耗节约15%、经济效益增长15%；后续历经8年持续优化，该品种已正式申报乌鳢新品种。

不仅如此，微山县携手中国水产科学院黄海水产研究所陈松林院士，在智慧渔谷搭建陈松林院士鱼类遗传育种专家工作室，目前已完成签约。工作室聚焦乌鳢全雄新品系创新与高雄苗种培育核心项目，现阶段正在建设陈松林院士鱼类分家系育种实验车间，建设4000平方米连栋温室，内设224个直径约3米的分家系育种池，可一次性完成224个家系的产卵、孵化与培育工作，为乌鳢产业高质量发展注入强劲的科技动能。