

武汉活鱼“游”全国

3月12日正午，武汉白沙洲农副产品大市场的水产区迎来最繁忙时刻。挂着安徽、浙江、江西等地牌照的活鱼运输车排起长龙，静待装载与出发。

工人老张正在卸鱼，银鳞翻滚间水花四溅。他麻利地抹了把脸上的水珠，笑着告诉记者：“这都是上午刚起网的鲜货，明天就能摆上江浙人家的餐桌了。”

这里是全国最大的淡水鱼批发市场。“你看这鱼多精神！”武汉市渔业协会秘书长刘少新随手从自家鱼行前的池子里捞起一条活鱼，“市场活鱼日均交易量2500吨至3000吨，旺季能翻一番。每年，七八万吨武汉出产的活鱼从这里‘游’向全国，最远能到新疆、内蒙古和东北。”

来自武汉市农业农村局的数据显示，2025年，武汉市水产品总产量达51.8万吨，其中逾10万吨通过白沙洲、四季美等批发市场外销。

眼下正是鱼苗繁殖“春耕”时节。连日来，记者走访江夏、蔡甸、东西湖等地，一场关于“鱼生”的筹备紧锣密鼓。这些“游”向全国的鲜鱼，它们的“人生起点”，就藏在武汉周边热火朝天的孵化车间里。

育种

从依赖外省到自主输出

蔡甸区张湾街道得民特种养殖公司的智能化车间，水温可控，水流潺潺。技术员訾留帅紧盯着水池中悠闲游动的鳊鱼亲本——它们是这场“春耕”的主角。

“以前武汉的鳊鱼苗七成要靠外地供应，长途运输下来，成活率不到三成。”訾留帅介绍，“过去

我们只能做顺季繁殖，集中在3月至5月。现在有了循环水恒温车间，全年都能稳定生产，年供应量也从500万尾提升到了2000万尾。”

在江夏，湖北华鳊农业发展有限公司总经理徐亚兵对“水土不服”有着刻骨铭心的记忆。2023年，他投入120万元购进的外地鳊鱼苗入塘后全军覆没。“交了昂贵的学费。”痛定思痛，徐亚兵转而用本土野生鳊鱼做亲本，本地赤眼鳟做饵料，构建起一道生物防火墙。去年，他繁育的2000万尾鱼苗，117家客户零差评。

这股本土化浪潮的背后，是科研力量的支撑。在江夏区金口街道白衣庵村，一座配套千余亩的鳊鱼繁育基地正在抓紧施工。基地负责人肖建军指着建设中的工地说：“计划国庆节投产，满产后年可孵化3000万尾‘本地苗’。”

肖建军口中的“本地苗”，正是武汉市农科院水产所培育的国审新品种——翘嘴鳊“武农1号”。这个俗称“百日鳊”的品种，生长快、肉质鲜、抗病强，比普通鳊鱼早上市30天。

从依赖外省到自主输出，武汉正成为全国名特优鱼苗的重要策源地。2025年，全市水产苗种繁育量达178.1亿尾，名特优苗种比例突破60%。

养殖

好水养好鱼，好鱼“游”得远

位于鲁湖畔的江夏区金口街道三湖村，武汉灵毓生态产业发展公司的“水上牧歌”智慧渔业平台上，技术员小陈紧盯着屏幕：pH值6.8，溶氧量5.2。“溶氧量低

于3时，增氧系统会自动启动。这2200亩水面，尾水零排放，全部循环利用。”公司党支部书记胡承主指着旁边的人工复合湿地说，“鳊鱼娇贵，水质必须好。你看这达到三类水质的水养的鱼，一半进了加工厂，一半从白沙洲走向全国。”

好水的标准，在蔡甸区张湾街道的现代化养殖基地被赋予了更高挑战。武汉恒宇信科技养殖专业合作社里，陈国荣父子正在“伺候”着“长江三鲜”——刀鱼、鲥鱼、河豚。

“刀鱼性子烈，出水即死。”儿子陈军小心翼翼地观察着池子，“我们花了三年，用17℃的地下水慢慢‘驯化’它，现在用氧气袋运到省外都没问题。”父亲陈国荣的目标很朴实：“规模化繁育让上千斤的刀鱼价格降到几百元，普通老百姓也能尝尝这口‘江鲜’了。”

这种深耕细作贯穿于武汉渔业的升级之路。被誉为“武汉活鱼仓库”的东西湖区柏泉大渔场，2.3万亩水面年产鲜鱼2000万斤。除了青草鲢鳙“四大家鱼”，江团、银鲑鱼、大白刁等名特优品种也在这里安家。“我们通过‘三池两坝’净化尾水，养出的鱼没有土腥味，外地的经销商抢着要。”工程师程俊颇为自豪。

加工

速冻锁鲜，让武汉鱼“冻龄”出省

位于金口街道的湖北楚田润泽水产的车间里，工人们正在做最后的设备调试。财务主管任娟翻开手机里的视频，腊月廿九那天，车间里热火朝天。“3万斤鱼，-40℃液氮速冻后直发黄山，专供当地的臭鳊

鱼企业。”她解释道，“液氮速冻能瞬间锁鲜，解冻后跟刚杀的一样。安徽客户认准了武汉鳊鱼的紧实肉质。去年我们加工了近千万斤，今年还要突破。”

在东西湖区的武汉锦绣乐园农业发展公司，净鱼加工车间同样繁忙。负责人黄锦峰介绍：“去鳞、去内脏、真空包装、速冻，全程不超过20分钟。最大程度锁住鲜味，通过冷链发往全国。”从“池塘鲜”到“全国香”，这种“净鱼”模式，让武汉活鱼实现了“冻龄”出省。

流通

买全国卖全国，武汉是“鱼码头”

15时，白沙洲大市场的喧嚣并未散去。刘少新的鱼行前，一辆发往西安的货车正在装货。“我们是‘买全国，卖全国’。东北的鲈鱼、广东的黄骨鱼、江苏的鳊鱼都往我们这儿送，武汉的鱼再卖到各地。”他的鱼行高峰时日销7万斤，六成销往外省。

数据折射出餐桌的变迁。刘少新感慨：“五年前，‘四大家鱼’占市场销量的八成，现在降到六成。而鳊鱼、鲈鱼、大白刁这些中高档鱼的比例越来越高，鳊鱼从1%涨到了5%。这说明大家日子好了，不光要吃鱼，还要吃好鱼。”

记者从江夏区农业农村局获悉，作为武汉水产的核心区，江夏正全力打造“武汉活鱼·江夏鳊”品牌。目前，全区鳊鱼养殖面积已达5.1万亩，产量近4.4万吨，产值突破35亿元，居全省首位。根据江夏区鳊鱼产业发展规划，到2030年，这一数字将翻倍，达到10万亩养殖面积、100亿元产值的规模。

记者蒋太旭 通讯员朱文欢 张凡

一箭八星成功入轨

快舟十一号火箭五度升空

武汉晚报讯（记者汪甦）戈壁深处的酒泉卫星发射中心发射场上，倒计时归零。3月16日12时12分，随着一团橙色尾焰喷薄而出，快舟十一号固体运载火箭腾空而起，托举着钧天一号04A卫星、东坡11/12/16卫星、驭星三号05/06星、微瞳一号01星、西光壹号06星等8颗卫星飞向太空。随后，卫星依次分离、精准入轨。

在千里之外的武汉国家航天

产业基地，掌声响起的那一刻，人们知道这不仅是一枚火箭的成功发射，也是一座城市向太空递出的又一张“名片”。

这次任务，是快舟十一号的第5次飞行，也是快舟系列运载火箭的第38次飞行。

快舟十一号火箭由航天科工火箭技术有限公司抓总研制。“从技术角度看，这次任务最大的特点是多星拼车发射。”火箭公司相关负责人向记者介绍，这些卫星

来自不同单位、不同任务需求，需要在同一次飞行中依次分离、精准入轨，对火箭的运载能力和分离控制提出更高要求。

在全球航天产业版图中，一个变化正在发生：卫星越来越小，数量却越来越多。通信、遥感、导航、物联网……越来越多应用依赖太空基础设施。卫星星座动辄上百颗、上千颗，对火箭发射提出了新的要求——更快、更灵活、更低成本。

与传统大型液体火箭相比，快舟固体运载火箭准备流程更简洁、响应速度更快。它拥有约1吨的700公里太阳同步轨道运载能力，整流罩直径2.65米，可以满足多颗小卫星“拼车”发射的需求。

更重要的是，快舟火箭甚至可以通过发射车完成机动发射，不依赖固定发射塔架。“从接到任务到具备发射条件，快舟火箭的准备周期可以大幅压缩。”上述负责人说，与传统大型液体火箭需要复杂加注、长周期准备不同，在商业航天时代，这种“高效发射能力”正在成为核心竞争力。