

致富 **一招鲜** 系列

# 养黄鳝、泥鳅 赚钱方略

YANG HUANGSHAN NIQIU ZHUANQIAN FANGLUE

胡兆云 主编

出谋划策 点石成金  
自主创业 弄潮商海

非外借



ARTIME  
时代出版

时代出版传媒股份有限公司  
安徽科学技术出版社

致富一招鲜系列

# 养黄鳝、泥鳅赚钱方略

胡兆云 主编



时代出版传媒股份有限公司  
安徽科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

养黄鳝、泥鳅赚钱方略 / 胡兆云主编. --合肥:安徽科学技术出版社,2017.1

(致富一招鲜系列)

ISBN 978-7-5337-7050-1

I. ①养… II. ①胡… III. ①黄鳝属-养殖场-经营管理②泥鳅-养殖场-经营管理 IV. ①S966.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 244638 号

养黄鳝、泥鳅赚钱方略

胡兆云 主编

出版人:黄和平

选题策划:刘三珊

责任编辑:刘三珊

责任校对:程苗

责任印制:廖小青

封面设计:王天然

出版发行:时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>

安徽科学技术出版社 <http://www.ahstp.net>

(合肥市政务文化新区翡翠路 1118 号出版传媒广场,邮编:230071)

电话:(0551)63533323

印制:合肥创新印务有限公司 电话:(0551)64321190

(如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂商联系调换)

开本:710×1010 1/16

印张:12.25

字数:211千

版次:2017年1月第1版

2017年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5337-7050-1

定价:28.00元

版权所有,侵权必究

## 前 言

随着黄鳝、泥鳅营养丰富的事实被广泛认可,黄鳝、泥鳅已成为人们餐桌上的美味佳肴。而黄鳝、泥鳅养殖也已经成为广大农民朋友增收致富的重要手段。

为了促进黄鳝、泥鳅人工养殖业的发展,帮助从事黄鳝、泥鳅养殖的广大从业人员能够更好地掌握黄鳝、泥鳅高产养殖的基本知识及赚钱方略,提高养殖技术水平,增加经济效益,我们认真总结了多年的养殖经验,并收集了近年来科研和生产中的新成果和新经验,结合黄鳝、泥鳅养殖实际情况,组织编写了《养黄鳝、泥鳅赚钱方略》。

本书从黄鳝、泥鳅的分类与分布、市场经济价值等基本常识开始,系统地介绍了黄鳝、泥鳅的生物学特性,人工繁殖,苗种培育,营养与饲料,成体养殖技术,捕捞、暂养及运输,常见疾病和防治等内容。本书从实际养殖出发,方法具体,内容丰富,语言简洁,通俗易懂,具有很强的实用性和可操作性,对黄鳝、泥鳅养殖人员具有较大的参考价值。

参加编写的人员有胡兆云、汪倩倩、陈为、杨小军、姚东伟、王功、王文娟、卞云松、张丽红。本书在编写过程中,参考了大量相关的出版物和黄鳝、泥鳅养殖网站,在此一并表示最诚挚的谢意!

由于作者水平有限,书中难免存在缺点和不足,恳请广大读者批评指正。

作 者

# 目 录

第一章 黄鳝、泥鳅养殖概述 .....	1
一、黄鳝养殖概述 .....	1
二、泥鳅养殖概述 .....	4
第二章 养黄鳝、泥鳅赚钱方略 .....	8
第一节 养黄鳝赚钱方略 .....	8
第二节 养泥鳅赚钱方略 .....	14
第三章 黄鳝养殖技术 .....	23
第一节 黄鳝的生物学特性 .....	23
一、黄鳝的种类与分布 .....	23
二、黄鳝的形态与构造 .....	23
三、黄鳝的生活习性与生物学特点 .....	35
第二节 黄鳝的人工繁殖 .....	43
一、黄鳝繁殖生物学 .....	43
二、人工繁殖亲鳝的准备 .....	46
三、催产与人工授精 .....	46
四、孵化与胚胎发育 .....	48
五、人工模拟自然产卵孵化 .....	51
第三节 黄鳝养殖水域的生态环境 .....	53
一、养鳝池的基本条件 .....	53
二、养鳝池的水域生态条件 .....	55
三、网箱养殖黄鳝的水域生态条件 .....	56
第四节 黄鳝的种苗培育 .....	56
一、清整鳝池 .....	56
二、鳝苗的培育 .....	56
三、鳝种的筛选与培育 .....	59

四、种苗饲养管理 .....	63
第五节 黄鳝的营养与饲料 .....	68
一、营养概述 .....	68
二、饲料配方与加工 .....	73
三、饲料投喂技术 .....	74
第六节 成鳝养殖技术 .....	77
一、土池或水泥池养殖 .....	77
二、网箱养殖 .....	79
三、稻田养殖 .....	84
四、庭院养殖 .....	86
五、塑料大棚养殖 .....	90
六、黄鳝混养 .....	91
七、工厂化无土流水养鳝 .....	95
第七节 黄鳝捕捞、暂养及运输 .....	103
一、黄鳝捕捞 .....	103
二、黄鳝短期暂养 .....	106
三、黄鳝的储养 .....	108
四、活鳝的运输 .....	111
第八节 黄鳝的常见疾病和防治 .....	113
一、黄鳝无公害养殖病害防治 .....	113
二、黄鳝常见疾病和敌害的防治 .....	115
第四章 泥鳅养殖技术 .....	128
第一节 泥鳅的生物学特性 .....	128
一、泥鳅的种类与分布 .....	128
二、泥鳅的形态与构造 .....	128
第二节 泥鳅的种苗培育 .....	135
一、泥鳅的人工繁殖 .....	136
二、泥鳅的种苗培育 .....	137
三、泥鳅养殖注意事项 .....	138
第三节 泥鳅的营养与饲料 .....	139



一、饲料配方与加工 .....	139
二、饲料投喂技术 .....	141
第四节 成鳅养殖 .....	143
一、水泥池养殖 .....	143
二、池塘养殖 .....	149
三、稻田养殖 .....	151
四、网箱养殖 .....	156
五、庭院养殖 .....	159
六、泥鳅混养 .....	162
第五节 泥鳅捕捞、暂养及运输 .....	164
一、泥鳅捕捉 .....	164
二、泥鳅暂养 .....	168
三、泥鳅长期蓄养 .....	170
四、泥鳅运输 .....	171
五、泥鳅越冬管理 .....	174
第六节 泥鳅的常见疾病和防治 .....	175
一、泥鳅发病原因及预防 .....	175
二、泥鳅常见疾病和敌害的防治 .....	177
参考文献 .....	185



# 第一章 黄鳝、泥鳅养殖概述

## 一、黄鳝养殖概述

黄鳝俗称鳝鱼,又名蝉鱼、罗鳝、无鳞公子、长鱼等。黄鳝肉质细嫩,味道鲜美,营养丰富,且有很高的药用价值,药食同源,滋补健身,是一种深受人们喜爱的美味佳肴和保健食品。我国目前黄鳝天然产量比较大,人工产量也占一定的比例,是重要的淡水经济鱼类之一,也是名、特、优水产品中的一个主要种类。

### (一)黄鳝养殖的历史、现状和前景

黄鳝的自然资源在我国原本非常丰富,无论是对外出口或国内上市的,大都为天然捕捉的黄鳝。但随着国内外市场对黄鳝的需求量大幅度上升,天然捕捉的黄鳝越来越少,个体越来越小。因此,20世纪80年代初,在湖南、湖北、四川、山东、安徽等地区,出现了不少养鳝专业户,养殖规模虽不大,但星罗棋布,总体产量高,仅湖南省1981年就收购黄鳝732吨,出口423吨。但这些专业户后来大都没能坚持下去,或改养其他鱼类。究其原因,主要是黄鳝的种苗批量生产、配套饵料和病害防治等技术问题亟待解决。因此,开展黄鳝的生物学技术研究显得越来越迫切。从20世纪80年代中期开始,由于生产的推动,到21世纪的今天,许多科研生产单位、大专院校对黄鳝生物学特性和人工养殖技术进行了攻关研究。特别是近几年,科学研究者通过不断努力,在黄鳝的人工饲养技术、种苗繁殖批量生产、配套饵料的生产及病害防治技术等方面均有突破性的进展,为黄鳝人工养殖开辟了新前景。在长江流域和珠江流域盛产黄鳝的地区,生产者利用各种形式饲养或暂养黄鳝,如利用稻田、网箱、水泥池、池塘及农村的坑沟、庭院等。虽然目前较大规模的黄鳝养殖不是很多,但这些不拘形式饲养的小水体,却星罗棋布般在农村及城郊发展,其面积和产量相当可观。据湖北省2002年不完全统计,网箱养鳝在农村已发展到60万口箱之多,面积近100万平方米,产量在4万吨左右。

目前,全国的黄鳝养殖业随着市场消费的需求和水产品结构的调整,已开始向集约化、规模化、商品化的方向发展。无疑,进一步研究黄鳝的养殖技术,发展黄鳝养殖,对保证名特水产品的发展、保护自然资源,乃至促进社会经济繁荣,都具有重要的意义和美好的前景。

## (二)黄鳝的市场价值

### 1. 食用保健

黄鳝味道鲜美,营养丰富,经分析测定,黄鳝是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养食品,含有丰富的人体所需的钙、磷、铁等微量元素和维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>3</sub>、维生素 C 等营养成分,有极高的食用价值。

在表 1-1 的几种水产品中,黄鳝蛋白质含量居第一位,氨基酸含量也较多,可补充人体内氨基酸组成的不足。

表 1-1 黄鳝与其他数种水产品的主要营养成分比较(每 100 克肉中含量)

成分	水分(克)	蛋白质(克)	脂肪(克)	灰分(克)	钙(毫克)	磷(毫克)	铁(毫克)	热量(毫克)
黄鳝	未检	18.8	0.9	未检	38.0	150.0	1.6	347.5
河蟹	71.0	11.0	5.9	1.8	129.0	145.0	13.0	582.0
甲鱼	79.3	17.3	4.0	0.7	15.0	94.0	2.5	439.0
河虾	80.5	17.5	0.6	0.7	221.0	23.0	0.1	318.0
鳊	77.1	18.5	3.5	1.1	79.0	143.0	0.7	435.2
鲫	85.0	13.0	1.1	0.8	54.0	203.0	2.5	259.0
鲤	79.0	18.1	1.6	1.1	23.0	176.0	1.3	368.0
带鱼	73.0	15.9	3.4	1.1	18.0	204.0	2.3	118.0

据美国、日本有关研究机构和我国上海水产大学的有关研究报道,黄鳝肌肉、血液内含有丰富的 DHA(廿二碳六烯酸)、EPA(廿碳五烯酸)及卵磷脂。这 3 种物质具有健脑防衰、抗癌、抑制心血管疾病和消炎的特殊功效,适量食用有利于身体健康。我国民间就有“小暑黄鳝赛人参”的谚语,日本也有夏季三伏天吃烤鳝鱼片的风俗。据日本研究报道,黄鳝富含维生素 A,每 100 克烤鳝鱼片中含有 5 000 国际单位,而等量的牛肉仅含 40 国际单位,等量的猪肉仅含 17 国际单位。由于维生素 A 可保护视力,所以不少日本人称黄鳝为“眼药”。

### 2. 药用价值

黄鳝的药用价值较高,明代药学著作《本草纲目》中记载:“黄鳝性味甘温,无



毒。入肝、脾、肾三经,能补虚损、强筋骨、祛风湿,能治疗癆伤、风湿痹痛、下痢脓血、乳核等症。”黄鳝之肉、头、皮、骨、血均可入药。我国民间常用其医治虚劳咳嗽、湿热身痒、肠风痔漏、口眼歪斜、颜面神经麻痹、慢性化脓性中耳炎、鼻衄、痢疾、消化不良、妇女乳肿硬痛等症。近年还有研究报告指出,黄鳝可有效地治疗糖尿病。

### 3. 研究价值

由于黄鳝具有雌雄同体,先做母再当父的性逆转现象,吸引不少国内外学者对其进行研究探讨。近半个世纪以来,人们已对黄鳝的形态学、生理学以及生态学的研究有所进展,特别是近几年在黄鳝的性逆转现象及相关物质的关系、全人工繁殖技术的繁殖生物学,养殖技术、饵料和病害的养殖生物学等方面有很大研究进展,对全国养鳝业起到很大的促进作用。当然,黄鳝性逆转的机制及内分泌物的改变,还有在繁殖季节亲鳝为孵化卵而吐出泡沫的特殊生理功能,以及黄鳝消化道内各种酶的特性、含量等,仍然使不少学者为之如痴如醉地研究。相信在不久的将来,随着科学技术的发展及人们对黄鳝的不断研究,终究能探讨出黄鳝性逆转的遗传基因及其发育机制,从而揭示出其神秘的“阴阳之变”。

### 4. 市场情况

黄鳝可食部分约占体重的 65%,其肉、血及皮除直接烹食外,亦可加工成各种滋补食品。其余 35%,即黄鳝的头、尾、骨等可加工成动物性蛋白饲料。

(1) 换取外汇。20 世纪 80 年代,我国每年出口活鲜黄鳝 800 吨左右,创外汇近 13 万美元,加上出口烤鳝鱼片,创外汇近 100 万美元。20 世纪 90 年代出口活鲜黄鳝上升到 1 000 多吨,最高为 2 000 多吨。近几年,日本、韩国每年需进口黄鳝 20 万吨,中国港澳地区的需求量也呈增长趋势,常常出现黄鳝供不应求、货源不足的情况。

(2) 国内市场。黄鳝的市场价位已由 20 世纪 80 年代的 20~59 元/千克,涨到现在的 80~140 元/千克,最高达 160 元/千克(北京等地区)。2016 年 6 月黄鳝的批发市场价:北京 60~80 元/千克,上海 80~100 元/千克,湖北洪湖 56~60 元/千克;江西 40~66 元/千克。同一地区不同季节差价也很大,春夏季的价位比冬季特别是春节前后的价位要低一半左右。在 2016 年春节,江苏批发市场大鳝的批发价格在 67~71 元/千克,春节后正月初五至初十这几日大鳝(200 克/尾以上)的批发价在 72~84 元/千克。因此,暂养黄鳝巧赚地区差价或季节差价,已在全国各地均有不同规模,形成了黄鳝特有的追利一族。国内黄鳝的需求量每年近 300 万吨,

仅在沪、宁、杭一带在春节前后,日供需缺口在 100 吨以上。

黄鳝养殖业的发展,推动了其产品加工业的发展,如促进了简单包装的生鲜冻鳝片和冻鳝丝的生产,促进了真空软包装的休闲食品如柳叶鳝丝、醋熏鳝片及酥香鳝骨的生产,促进了鳝血酒及全鳝药用酒的生产。同时,由于鳝鱼体内富含 DHA 和药用成分,国内外企业已在深加工和保健品方面进行了研究开发。黄鳝的全身除了头和内脏,基本上都可用于加工生产食品和药品。因此,黄鳝的市场开发价值较大,有很好的发展空间。

## 二、泥鳅养殖概述

泥鳅,俗称鳅,肉质细嫩,味道鲜美,营养丰富,是国内外消费者所喜爱的美味佳肴。泥鳅素有“水中人参”之称,是人们不可缺少的保健食品,具有较高的药用价值。泥鳅在我国分布较广,自然产量较大。最近几年,人工养殖泥鳅的产量也达到一个新的水平,是我国主要的淡水经济鱼类之一。历史上我国每年都有相当数量的泥鳅出口。

### (一)泥鳅养殖的历史、现状和前景

国外养殖泥鳅的历史较长,尤以日本较早,已有 70 多年的历史。早在 1944 年,日本川村智次郎先生即采用脑下垂体制激素注射液,应用在泥鳅的人工采卵,为养殖生产提供大批种苗开辟了新途径。此后,泥鳅的全人工养殖、规模养殖以及泥鳅优良品种的选育等逐步发展,迄今泥鳅养殖已成为日本很有发展前景的水产养殖业。在朝鲜、俄罗斯和印度等地亦有泥鳅养殖。

在我国,泥鳅以往多产于天然水域中,仅靠其自繁自育自长,产量增长率很低。随着人们消费水平的提高,需求量增加,泥鳅的自然产量逐步下降,既不能满足国内市场需求,也不能满足国外市场需求。因此,近年来,我国江苏、浙江、湖南、湖北、四川、山东、广东、上海等省、市的外贸及水产部门,在捕捞野生鳅蓄养出口的基础上,积极发展人工饲养。人们利用天然的或人工修建的坑、塘、沟、池等小水体,采取综合性的技术措施,开展了泥鳅人工繁殖和养殖的生产试验,大都获得成功。另外,全国许多科研院校结合生产实际,开展了泥鳅的大规模人工繁殖培育种苗的试验研究和其他生物学方面的研究,以及在泥鳅的优良品种选育研究等方面,



取得了可喜的研究成果及经验。这些研究成果再与养殖者的经验相结合投入生产,使泥鳅获得较高的养殖产量。近几年,泥鳅产量不断上升,初步形成供销两旺的大好局面。

在我国台湾地区,农村养鳅很多,主要是因近年来鸡养殖的兴盛。那儿的人们普遍认为泥鳅是鸡的最佳饲料之一。尤其在夏天,在鸡饲料中加泥鳅作配方,可防止鸡消瘦的现象。同时,鸡粪又是泥鳅的好饲料。因此,养殖者利用鸡粪作肥料在稻田中养殖泥鳅,既育了稻,又养了鳅。等大泥鳅上市,较小的泥鳅还可喂鸡,经济效益较高。

泥鳅生命力很强,对环境适应性强,其食料荤素粗杂易得,养殖占地面积少,用水量不大,易于饲养,便于运输,而且成本低,收益大,见效快,每公顷水面产量可高达 1.5 万千克;加上泥鳅市场需求看好,近几年,仅武汉、广州两地,每年市场需求量就在 1 400 吨以上,售价为每千克 50~80 元;泥鳅还可出口创汇,每年销往日本等国的泥鳅有 4 000 吨以上。在水产养殖业中以泥鳅作为养殖对象可以取得较好的经济效益。我国是世界最大的淡水国,有着得天独厚的自然资源,因此,可利用各种浅水水体,如稻田、洼地、坑塘等因地制宜、就地取材发展泥鳅养殖,如有条件还可发展规模养殖。可以预料,泥鳅养殖业在我国的水产养殖中,特别是在农村家庭副业中能得到较好的发展,有着广阔的前景。

## (二) 泥鳅的市场价值

泥鳅为高蛋白、低脂肪的水产营养食品,其价值有如下几个方面:

### 1. 食用价值

泥鳅味道鲜美,营养丰富,含蛋白质较高而含脂肪较低,是宴席上的美味佳肴,又是日常生活中老百姓的大众食品。泥鳅素有“天上的斑鸠,地下的泥鳅”和“水中人参”之美誉,既味美又滋补,还易获得,价廉物美。泥鳅的可食部分占整个鱼体的 80% 左右,高于一般淡水鱼类。经测定,泥鳅每 100 克肉中含有蛋白质 17.6 克,脂肪 2.3 克,碳水化合物 2.5 克,灰分 1.1 克,钙 51.0 毫克,磷 154.0 毫克,铁 3.0 毫克,维生素 B<sub>1</sub> 0.08 毫克,维生素 B<sub>2</sub> 0.16 毫克,维生素 B<sub>3</sub> 5.0 毫克,可供热量 4 912 千焦;泥鳅与其他数种水产品的主要营养成分比较见表 1-2。泥鳅肌肉中的氨基酸和必需氨基酸含量比较高,与其他水产品的比较结果见表 1-3。泥鳅肌肉中的鲜味氨基酸含量较高,与其他水产品的比较结果见表 1-4。

表 1-2 泥鳅与其他数种水产品的主要营养成分比较(每 100 克肉中含量)

成分	水分 (克)	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	灰分 (克)	钙 (毫克)	磷 (毫克)	铁 (毫克)	维生素 A (国际单位)	热量 (千焦)
泥鳅	78.2	17.6	2.3	1.1	51.0	154.0	3.0	70	4912
河蟹	71.0	14.0	5.9	1.8	129.0	145.0	13.0	5960	582.0
中华鳖	79.3	17.3	4.0	0.7	15.0	94.0	2.5	20	439.0
青虾	81.0	16.4	1.3	1.2	99.0	205.0	1.3	260	327.0
鳊	77.1	18.5	3.5	1.1	79.0	143.0	0.7	未检	435.0
鲫	80.3	15.7	1.6	1.8	54.0	203.0	2.5	未检	259.0
鲤	79.0	16.5	2.0	1.1	23.0	176.0	1.3	140	368.0
带鱼	73.0	15.9	3.4	1.1	48.0	204.0	2.3	未检	418.0
大鳞副泥鳅	78.80	17.40	2.57	1.13	未检	未检	未检	未检	未检

表 1-3 泥鳅与其他水产品鲜重时肌肉氨基酸含量比较(%)

名称	泥鳅	鲢	鳙	草鱼	青鱼	团头鲂	鲫	鲤
氨基酸总量	16.11	14.79	14.98	12.37	14.04	16.46	13.94	15.01
必需氨基酸总量	7.02	5.64	5.96	4.97	5.68	6.19	5.58	6.04

表 1-4 泥鳅与其他水产品鲜重时鲜味氨基酸含量比较(%)

氨基酸	泥鳅	斑点叉尾鲟	鲇	黄颡	胡子鲇
谷氨酸	2.73	2.71	2.42	2.34	2.46
甘氨酸	0.85	0.75	0.59	0.65	0.63
天冬氨酸	1.93	1.86	1.53	1.50	1.59
丙氨酸	1.00	1.04	0.81	0.81	0.84
总和	6.51	6.36	5.35	5.30	5.52

从表 1-2 至 1-4 泥鳅肌肉的主要营养成分、氨基酸含量和鲜味氨基酸的含量与其他水产品的比较中,不难看出,泥鳅肌肉的营养和鲜味丰富。在食物的诸营养素中,蛋白质是首要的,而蛋白质营养实质上就是氨基酸营养。氨基酸的组成与含量,尤其是 10 种人体必需氨基酸的含量高低与构成比较,就成为评定食物蛋白质营养价值的重要指标。因此,我们可以这样认为:泥鳅的氨基酸总量高于大多数常规鱼类,同时氨基酸组成全面,人体必需氨基酸含量也高,且鲜味氨基酸含量也高于好几种名优鱼类。泥鳅不愧于“水中人参”之美称。

## 2. 药用价值

自古以来,泥鳅就被人们认为具有较高的药用价值。据《医学入门》查考,泥鳅



性平、味甘,具有补中、止泄的功能。《本草纲目》中记载:泥鳅有暖中益气之功效,对治疗肝炎、小儿盗汗、痔疮、皮肤瘙痒、跌打损伤、手指疔、阳痿、乳痈等症都有一定疗效。经现代医学临床验证,采取泥鳅食疗,既能增加体内营养,又可补中益气,壮阳利尿,对儿童、年老体弱者、孕妇、哺乳期妇女以及因患病的引起的营养不良、病后虚弱、脑神经衰弱和手术后恢复期病人,具有开胃、滋补等效用。尤其在夏季,泥鳅特别肥美,是人们的良好补品。

### 3. 出口创汇

泥鳅不但在国内市场受欢迎,而且在国际市场上也是紧俏的商品,在日本和我国港澳地区尤其受欢迎。在日本泥鳅每年的需求量很大,年销量在 4 000 多吨,但其本国年产量仅 1 500 吨左右,其余部分都要从我国进口。在冬季的东京市场上,我国出口的冰鲜开膛泥鳅每千克价位在 2 300~2 400 日元。

此外,泥鳅还通过我国港澳地区销往东南亚等地。

## 第二章 养黄鳝、泥鳅赚钱方略

### 第一节 养黄鳝赚钱方略

#### 1. 金华小伙陈浩：从拳击能手到黄鳝养殖高手

对于很多大学生来说，自主创业是毕业后面临找工作窘境的一种选择，但对于兰溪人陈浩来说，这是他高中毕业后的一个梦想。“穷人家的孩子早当家，”陈浩说，“10多年前我在学校主要学摔跤和拳击，当时的教练是省队的，认为我在拳击方面是个苗子，推荐我到省队去锻炼一下，但是为了能早日实现创业梦想，我放弃了这样的机会。”

从学校毕业后，他给自己找的第一份工作是给老板开车。给老板开车的几年里，陈浩学到了一些经验，也深深感受到老板的辛苦和创业道路的曲折。经过对行业的了解，陈浩决定从事水产养殖行业，因为自己的大伯从事这个行业几十年，跟着他学习养殖技术会学得更快些，同时也可避免走弯路。

陈浩用打工赚来的几万元钱，在兰溪市兰江街道大路口村租了一口鱼塘，开始黄鳝养殖。随着投入的加大，陈浩遇到所有创业者初期都会遇到的资金问题。当他把所遇到的资金问题和银行的工作人员沟通后，得到了银行方面的大力支持，贷款额度也从最早的1万元逐步增加到30万元。兰溪农村合作银行丹溪分理处相关负责人介绍，像陈浩这样的创业型贷款，是浙江农信系统支持“三农”的一项重要举措。

目前，陈浩的养殖场已经从最初的10多亩（1亩=666.67平方米）发展到现在的70亩，养殖的种类也在增加，有黄鳝、生态甲鱼、土虾等，产值也在逐年增加。由于其品质好，吸引了上海、嘉兴、湖州多地的客商前来订购。看到陈浩养殖黄鳝赚到了钱，村里已有4户村民加入到养殖队伍中，陈浩还会热心帮助他们解决遇到的问题。

#### 2. 湖北仙桃农民易卫祥：养殖黄鳝带领农民致富

##### ◆从自行车修理工到养鳝专家

易卫祥是土生土长的湖北省仙桃市西流河镇白衣庵村人，从小就爱“盘”黄鳝

的他,至今已涉足黄鳝养殖领域整整14年了,虽然干过一段时间自行车修理工,但他最终还是选择了养殖黄鳝。

张沟镇先锋村是仙桃市网箱养鳝的发源地,起步早,技术成熟。每逢先锋村网箱养鳝技术培训会,易卫祥就积极前往旁听。后来,他干脆到先锋村养殖户帮工,起早贪黑,不怕辛苦,“瞟”学黄鳝养殖技术。2003年,易卫祥首次养殖的5口网箱黄鳝成功获利3000元。尝到甜头后,他愈发痴迷于养鳝产业,网箱养鳝逐步发展到现在的十万多口。2014年,他创建科旺黄鳝养殖家庭农场,网箱养鳝面积1200亩,总资产突破1900万元,年收入900万元,成为全国最大的家庭养鳝农场。

谈及创业之初,易卫祥百感交集,“好不容易学到了技术,可手里没钱,万般无奈之下找到了老支书王力新,他带着我连日奔波,终于在信用社贷到3000元启动资金”。也正是基于此,易卫祥在日后处处帮人、事事帮人,成为远近闻名的黄鳝养殖致富带头人。

易卫祥靠网箱养鳝发家致富的消息不胫而走,附近的农民开始陆续向他取经求教。2011年,为了更好地带动老乡们致富,他成立了卫祥水产养殖专业合作社,统一种苗采购,统一饲料供应,统一疾病防控,统一技术规程,统一价格销售。同时,为了解决社员资金少、贷款难的问题,易卫祥多次与信用社协商,采取社员联户担保、合作社兜底担保的“联保+担保”方式,每年为社员担保贷款6000万元以上,养殖户效益逐年攀升,合作社越做越大。2014年,合作社养殖面积发展到6800亩,社员245名,年产优质黄鳝3800吨,在全国9个省市建成销售网点30个,成为湖北省省级示范合作社。

#### ◆攻克种苗技术,占领产业优势

黄鳝种苗繁育是网箱养鳝产业持续发展的“拦路虎”,但由于黄鳝雌雄同体,人工繁育难度大。当养殖户们还在饱受黄鳝养殖市场风险和自然风险双重考验之时,倔强执着的易卫祥踏上了黄鳝种苗繁育的艰辛探索之路。他奔走于湖北荆州、湖南常德等地田间地头 and 各大科研院校。2013年初,易卫祥与长江大学杨代勤教授签订了共同研发黄鳝种苗繁育技术的协议。经历过无数次试验和失败,易卫祥的鳝苗繁育终获成功,40亩繁育池当年成功繁育鳝苗96万尾,2014年投入网箱养殖后,效益惊人。一组数据对比显示:外购种苗成活率70%,繁育种苗成活率99%;外购种苗成本1.8元/尾,繁育种苗成本1元/尾;购苗单箱生长率为3倍,繁育种苗单箱生长率为15倍。自繁自养的黄鳝比购苗养殖亩均效益翻了一番。

种苗繁育的成功,一举打破了制约黄鳝产业持续快速发展的瓶颈。2015年,为解决其资金困难,仙桃市委农办从财政周转资金中安排600万元支持黄鳝种苗繁育,同时,统筹76万元修通了黄鳝繁育基地的水泥路。一个年产鳝苗3200万尾的全国最大黄鳝种苗繁育基地拔地而起,易卫祥也因此成为黄鳝产业领域名副其实的第一人。

#### ◆一人富不算富,带动老乡才算数

大家富才是真正的富,此时的易卫祥并没有忘记跟着他养殖黄鳝的老乡们。为了使合作社社员和周边养鳝户共享研发成果,易卫祥投资50万元,兴建了一栋黄鳝养殖技术培训楼,常年邀请仙桃市水产局、长江大学的专家进行黄鳝养殖和种苗繁育技术培训,还每年自掏腰包20万元,聘请黄鳝种苗繁育专家驻点培训。对于从事种苗繁育的养殖户,他还免费赠送繁育网箱和鳝苗亲本。

“以前别人卖苗子,我们养黄鳝,现在我们卖苗子,别人养黄鳝,效益一下翻了一番,今年,我家2400口网箱一下子赚了80万元。”看着越来越多的经销商前来购置种苗,西流河镇义礼村村民杨华兵情不自禁地对易卫祥竖起了大拇指。

“推广繁育技术是我们的责任,传授技术没有界限。”面对事业的不断发展,易卫祥不忘初衷。他最大的梦想,就是继续带领农户们推广种苗繁育技术,带领越来越多的人致富,让仙桃市“黄鳝之都”的美名更加响亮。

### 3. 湖南邵阳:张红桃的黄鳝养殖致富经

#### ◆邵阳县:特色养殖,梅子院黄鳝生态养殖

在邵阳县塘渡口镇梅子院村有一个天子湖生态水产鱼养殖合作社,那里养殖的可不是一般的水产鱼,而是有着“水中蛟龙”之称的黄鳝,合作社的负责人张红桃,用了两年的时间,成为邵阳县黄鳝特色养殖成功的第一人。

黄鳝为热带及暖温带鱼类,属底栖生活的鱼类,适应能力强,在河道、湖泊、沟渠及稻田中都能生存。日间喜在多腐殖质的淤泥中钻洞或在堤岸有水的石隙中穴居,白天很少活动,夜间出穴觅食。张红桃的养殖场采用的是网箱养殖,这种养殖方式具有投资较小、方便在鱼塘开展黄鳝养殖、规模可大可小、操作管理比较简便、水温容易控制、养殖成活率高等优点。

制作网箱所选用的材料一般为聚乙烯网布,网箱一般制作成长方形或正方形,底面积以不大于20平方米为宜,张红桃的网箱每个都在6平方米,箱体深度为1.2~1.5米。网箱上缘四周翻卷,同时缝入小指粗的尼龙绳并留出绳头便于捆绑到