

“鱼菜共生”实现“一水双收” 山西寿阳打造生态循环“绿色引擎”

近日，山西省晋中市寿阳县黄门街“七星玲珑鱼菜共生”试验点引发热议，这个看似普通的农业项目，却因其创新的生态循环模式成为当地“绿色引擎”的代名词。走进试验点，成群的优鲈在帆布池中游弋，水面上漂浮着青翠欲滴的生菜和西芹，工人们忙碌地投喂鱼食、采摘蔬菜，场景宛如一幅现代农业的生态画卷。据项目负责人闫守莲介绍，鱼菜共生技术通过“鱼肥水菜净水水养鱼”的闭环系统，实现了水资源的循环利用，做到零污染排放。这种模式不仅让鱼儿和蔬菜“和谐共生”，还大幅减少了化肥和水资源的浪费，为寿阳的农业发展注入新动能。黄门街鱼菜共生试验点占地6亩，建有2个温室大棚，内设8个帆布池，每个池内养殖约4000尾优鲈，总计投放鱼苗3万余尾。蔬菜种植以生菜和西芹为主，采用水培技术，依托鱼池中的水循环系统，蔬菜通过吸收鱼粪中的养分茁壮成长，水质也因此得到净化后回流鱼池。这种“养鱼不换水、种菜不施肥”的生产方式，不仅降低了生产成本，还提升了农产品的品质。闫守莲表示，目前鱼和蔬菜的长势良好，预计很快就能上市销售，满足市民对绿色食品的需求。为了让这一生态循环系统更高效，项目组投入100万元引入工厂化水产养殖系统，配备紫外线杀菌设备和智能监测设备。这些高科技设备能实时监控鱼类和蔬菜的生长环境，确保水质的溶氧量和温度达到最佳状态。数据通过手机客户端传输，管理人员可随时掌握鱼池动态，大幅提升了管理效率。黄门街小组党支部书记王明阳透露，项目启动前，团队通过深入调研发现，随着市民对优质水产品和蔬菜需求的增长，传统农业模式已难以满足市场期待。鱼菜共生项目应运而生，既实现了“一水双收”，又为村民带来了实实在在的经济效益。鱼菜共生模式不仅是一种农业技术的革新，更是人与自然和谐共处的生动实践。朝阳镇闫家坪村黄门街小组小组长王映平介绍，项目不仅提升了土地利用效率，还为当地村民提供了就业机会。未来，项目计划追加投资300万元，新增鱼苗3万尾，预计年产活鱼8万斤、蔬菜1万斤。这将进一步增加村集体收入，带动更多村民就业，助力乡村振兴。村民张大爷笑着说：“以前种菜要浇水施肥，养鱼还得天天换水，现在这技术省心又赚钱，鱼和菜都长得好，城里人抢着买！”鱼菜共生作为一种可持续循环的低碳生产模式，正在寿阳掀起一股绿色农业热潮。它不仅减少了传统农业对水资源和化肥的依赖，还通过科技创新让农业生产更加高效、环保。业内人士指出，这种模式契合了现代农业向绿色化、智能化转型的趋势，或将成为山西乃至全国农业发展的新路径。寿阳县政府也表示，将继续支持鱼菜共生项目推广，力争将其打造成区域农业的“金字招牌”，为生态保护和经济发展双赢贡献力量。

原文链接：<https://hz.one/baijia/鱼菜共生-实现一水双收-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/“鱼菜共生”实现“一水双收”山西寿阳打造生态循环“绿色引擎”.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>