



一盆小龙虾。

借虾『出海』 『游』出人生新天地

本报记者 陈思言

落日熔金，暮色四合，田地里的青蛙和鸣虫开始了夜晚的吟唱，夏日傍晚的火炉镇车坝村美得像一首静谧悠然的田园牧歌。

宁静的村落中，杨琼的农家乐此时却分外热闹。又一批武陵城区特意赶来的食客围桌而坐，大家推杯换盏，言笑晏晏。谈笑间，一盆又一盆小龙虾被端上来，所有人纷纷戴上一次性手套抓起小龙虾大快朵颐。不多时，桌上就被虾壳堆出了几座“小山”。

一旁的厨房中，杨琼忙得热火朝天。收虾、洗虾、烹饪、打扫……对她来说，这几个月她家小龙虾上市+特色农家乐，几乎每天晚上都是这样忙得不亦乐乎。

6年前，杨琼开始养殖小龙虾，她从一个对小龙虾一无所知的门外汉变成养殖能手，并且将自家的清水养殖小龙虾做成了村里的招牌。

借虾“出海” “游”出人生新天地

在养殖小龙虾以前，杨琼从事过很多工作，她曾经在运输公司上过班，也去过车行当销售，一边打工一边照顾两个孩子，在武陵城区里过着平淡而又温馨的日子。

命运的转机出现在2018年，那时杨琼计划着创业，在和朋友去有“中国小龙虾之乡”之称的湖北潜江考察了一段时间之后，她决定了：将养小龙虾作为创业方向！

“那边的人养小龙虾就像我们这里种稻谷一样普遍，一个村子分成A区B区C区，每家每户都在养，池塘漫山遍野连成片，每天早上虾贩子就在村口等着收购，那边还有专门的小龙虾市场，规模比朝天门批发市场还大。”考察时，杨琼深受震撼，在当地打听了几家小龙虾养殖户的收益后，她敏锐地嗅到了其中的巨大商机和发展潜力。

从潜江回来以后，杨琼毅然“下海”，辞去稳定工作，多方筹措了一笔启动资金，来到丈夫冉圣的老家火炉镇车坝村，成立了重庆市武陵区渝源聚龙水产有限责任公司，准备和朋友一起大干一场。

万事开头难。

要说在创业过程中什么最艰难，杨琼印象最深的就是一开始挖虾塘的时候。

“最开始的时候找村民一家一家谈，一亩、两亩甚至几分地都要挨家挨户找人，谈着谈着想到过放弃，也想过干脆换个地方，但总体来说大家还是很支持的，最终还是做下来了。”杨琼算了一下最开始的投入，“当时和村民协商了80多亩地，一亩地一年的流转租金是840元。在村里请了十几个人帮忙，工时费就用了30万元。本地找不到水里用的挖机，自己焊铁板让挖机通过又要1万多元。”

“那时候好难哟，半夜十一二点挖机陷到地里，我喊人一起弄起来，搞得身上全都是泥巴。”谈到最开始创业的那段时间，杨琼说她想过放弃，但最终还是坚持了下来。

挖出虾塘，在池里铺上防逃膜、防渗膜，再投入虾苗，杨琼的养虾事业正式开始了。

田间直达餐桌 “鲜”开市场大门

最开始，杨琼从湖北请来一位养虾师父做技术指导，她一边学一边练，很快就掌握

了全套的小龙虾养殖技术。

“有些人说我看起不像做活路的人，但其实我是天天做，下水裤一穿起，帽子、手套一戴起，就开始下塘做事。”杨琼自豪地说。

她一天的工作从早上收虾开始。下午四五点撒一次饲料，天黑以后还要巡塘，在小龙虾集中上市的3月到10月，她很少能停下来好好休息。第一年小龙虾收成不错，接下来，打开销路成为杨琼在创业路上需要克服的又一问题。

没人脉，没路子，她选择了笨办法：带上自家的样品去夜市大排档找老板一家一家推销。

“老板你试下我们养的小龙虾嘛，山里面清水养的，又干净又好吃，还给你送货上门。”这样的话杨琼从早说到晚，那几个月她把武陵大大小小的餐馆都跑遍了，嗓子也涩了一次又一次。

货好自然不愁卖。杨琼卖的是4钱以上的中大虾，不仅卖相好看，而且一两个小时就能送货上门，存活率99%以上，而从湖北批发过来的小龙虾要经过重庆周转，运输时间3到5天，中途损耗量大，两相比较之下，虽然杨琼的虾单价贵一点，但更加划算。

新鲜、物美、价廉、味佳，杨琼的小龙虾成功的打开了市场大门。

2021年，与杨琼合伙的朋友撤资退股，全家商量以后，丈夫冉圣和公公婆婆回到了车坝村给虾塘帮忙，一家人准备齐心协力将生意经营好。除了养殖小龙虾，杨琼还在村里开起了农家乐。

独具特色的农家菜吸引了不少人前来消费，当然，来到这里的客人肯定不会忘记在点菜时加上几道小龙虾，现捕现杀，再配以秘制佐料在柴火灶上烹饪，令人唇齿留香，食之难忘。

乡土金招牌 香飘千万家

杨琼养的小龙虾、特色农家菜成了当地活招牌。如今，车坝村成了远近闻名的“龙宫”，各地市民游客朋友千里奔袭闻香而来，要吃小龙虾，首选杨琼家。

她家的小龙虾不仅美味，而且干净，采用的是清水养殖，小龙虾生活在流动的山泉水里，吃的是高蛋白饲料，每半个月进行一次改底、消毒、补钙、补充益生菌的循环，避免池中堆积的饲料和粪便影响水质，这样养出的小龙虾个个口味鲜美、肉质饱满。

招牌中的招牌当然是麻辣小龙虾，色泽红润油亮，气味鲜香热辣，剥开的虾身嫩白如玉，一口咬下去，先尝到酱汁的浓郁，随后便是虾肉的鲜甜，两者在舌尖上完美融合，辣而不燥，麻中带香，让每一个品尝过的人都食指大动，回味无穷，其余的蒜蓉小龙虾、油焖小龙虾更不必说，每一种都是值得一试的美味。周末节假日、武陵城区乃至重庆主城、涪陵、南川、彭水等市民游客纷纷闻香而至。

小龙虾的单价在20多元到30多元之间浮动，重量在9钱以上的炮头小龙虾甚至能卖到60几块钱一斤，每年虾塘的产值约60万元，农家乐生意好时也能有20万元的收入。在当地党委政府和有关部门大力鼓励支持下，车坝村将小龙虾养殖作为乡村振兴特色产业项目进行了大力打造，并重点树立了杨琼龙虾特色农家乐的本土金字招牌，积极引导周边群众规模性养殖小龙虾。杨琼小农虾的招牌打响后，不仅改善了她一家的生活条件，还带动了冉光学、李德容、徐树梅等周边乡亲们共同走上了致富路。

6年前开始养殖时，杨琼整理出的虾塘是80亩，如今6年过去了，虾塘面积依然保持不变，还是80亩。

一亩虾塘一年能产出两三百斤小龙虾，现在每天放网，多的时候一天能卖一两百斤，一家人刚好能忙活过来。

杨琼说：“我们做的是精养塘、特色小龙虾宴席，目前不准备扩大养殖规模和经营规模，这样每个环节都顾得过来，品质更有保障。今后我要和周围的乡亲们一起，把车坝小龙虾品牌做得更大，传得更远。”

不等不靠，自力更生、坚持到底，这是她创业的初心、更是她人生成功路的秘诀。



钳钳的小龙虾。



清洗干净后的小龙虾。



挑虾。



日常维护虾塘。

小龙虾简介

小龙虾属节肢动物门、甲壳纲、十足目、螯虾科，学名克氏原螯虾，它肉质细嫩，味道鲜美，蛋白质含量高，脂肪与热量含量低，钙、磷、钠、铁等含量丰富，是营养价值较高的动物性食品。小龙虾还具有一定的药用保健价值，具有补肾、健胃和保护心血管系统、提高免疫力等功效。

怎样挑选新鲜干净的小龙虾？

1. 看颜色。小龙虾背部红亮干净；“白肚皮”，腹毛白净整齐；最重要的是虾腮白而干净，即使沾染染料汁也是呈现棕黄色。如果是颜色呈现褐红或铁红，关节和腹部不干净，虾腮发黑、发灰则不建议选用。

2. 闻气味。小龙虾应含有一股鱼腥味、虾腥味。

3. 看肉质。在餐馆吃做好的小龙虾时，如果发现尾巴是直的，那么在下锅之前可能已是死虾了。只有蜷缩着身体的、肉质比较紧密有嚼劲的小龙虾才是好虾。

4. 看体型。人工养殖的健康小龙虾，拥有“五五”分的身材，即头和身子差不多长，个头都差不多。

哪些人要少吃或不吃小龙虾？

1. 痛风人群。小龙虾属于高嘌呤食物，如果有痛风或高尿酸血症最好别吃。有些人喜欢在吃小龙



美味可口的小龙虾。

虾的同时来瓶啤酒，这样的搭配更容易诱发痛风。

2. 高胆固醇血症人群。小龙虾的胆固醇含量较高，为121毫克/100克，是猪里脊的2.2倍，对于有高胆固醇血症的人要少吃或不吃。

3. 过敏人群。原肌球蛋白是虾类中的一类主要过敏原物质，如果你吃其他虾会过敏，最好也别吃小龙虾了。过敏会导致出现皮疹、腹泻、哮喘、休克等症状，甚至会危及生命。

4. 其他疾病相关人群。比如哮喘、肾病、服用他汀类降血脂药的人群等，需遵医嘱判断是否能吃。

(陈思言 整理)



捞虾。