

2025/4/9 星期三

新鲜

红岛蛤蜊每日出货 15万斤

沙子口渔港日均上新10万斤海鲜,丰富岛城市民餐桌

春潮涌动,海味正鲜。清明节后,青岛海鲜市场迎来春季捕捞的黄金期。在崂山南姜码头,渔民忙碌分拣着刚上岸的立虾、虾虎和小杂鱼,码头市场一派火热景象。在沙子口国家中心渔港,吊车将各类鲜鱼吊上岸,分装称重后,即刻装车送往农贸海鲜市场。在红岛,随着海蛎子渐入尾声,蛤蜊和赤贝迎来了上市高峰期。再过几日,本地鲅鱼将会涌入市场,占据各类海鲜“春日限定”中的绝对C位。

四五月的蛤蜊最肥美

8日凌晨4时,城阳区红岛街道大洋社区正令码头灯火通明,蛤蜊清洗机正以每小时清洗1万斤蛤蜊的速度运行。前一日晚上10时许,渔民出海收蛤蜊,一条船一次能收1.5万斤。4日清晨,渔船返回码头开始清洗,上午批发商将蛤蜊运至农贸批发市场,市民中午就能吃到当天的新鲜蛤蜊。正令码头负责人王元介绍,蛤蜊为滩涂养殖,出船收蛤蜊要趁着涨潮,水没过滩涂时方便下网。正令码头这套蛤蜊清洗机是近两年才购置的,王元说:“用机器清洗效率高,人工清洗5个人用4个小时才能洗出1万斤。”今天早晨,这里要出货近5万斤蛤蜊,供应青岛市场。

王元介绍,“海蛎子的习性是水越冷越肥,春季渐暖,红岛海蛎子进入尾声,四五月份蛤蜊是一年中最好、最鲜的时候,正好填补了海蛎子的市场空缺。胶州湾的蛤蜊可以供应至今年10月,但进入夏季,蛤蜊开始下籽,便不肥美了。”记者了解到,胶州湾目前蛤蜊养殖面积约两万亩,日均出货量达15万斤,批发价约5元一斤。

滩涂养蛤蜊有了“管家”

在正令码头附近,渔民正忙着将捕捞的海货挑拣分类,主要是八带和海螺,还有少量的虾虎、海星和立虾。当下时节,八带满籽正是最鲜美时节,能卖到一斤20元,海螺一斤20元,虾虎一斤能卖到70元。一趟下来大约能挣三四百元。王元表示,渔民是蛤蜊滩涂的“管家”,王元的蛤蜊滩涂有1000多亩,配了6位“管家”。他们负责管理滩涂、出滩看护,随工人一起出海告知滩涂位置。出海时,会顺道捕捞海螺、八带等海货。

海星是滩涂养殖贝类的天敌,但海星也有一定的经济价值,大个头的海星一斤7元。春季海水温度升高,最近在滩涂养殖密度较大的地方,一船能捕捞近千斤海星。目前红岛滩涂主要养殖有蛤蜊、海蛎子和赤贝。蛤蜊养殖面积最大,赤贝是近些年才兴起的,因其种苗和成品个头翻番率大,经济价值最高。



在正令码头,工人在挑拣蛤蜊。



工人在打包马鲛。

赤贝日产量较往年有很大提升,目前每天出货六七万斤,可一直持续到9月。

随着蛤蜊的收获,播种蛤蜊苗也要同步进行。王元说:“蛤蜊一般生长周期为一年,如果养到两年,蛤蜊皮变厚,肉也不鲜嫩了。一般收完蛤蜊就撒苗,这样不耽误第二年的收成。”

海货上岸直达市民餐桌

8日上午9时,一辆铁皮渔船返回沙子口国家中心渔港,带回近7万斤海货。这些海货分为两类,一类是活的七星鳎、光鱼和马鲛,一类是冰鲜的牙片鱼、百家鱼、鼓眼鱼和舌头鱼等。船老大许先生介绍,开春以来他已经出海6次,捕捞的主要是近海经济鱼类。这其中以七星鳎经济价值最高,个头较大的能卖到35元一斤,小个头的也能卖到20元一斤。在几箱七星鳎中,多数个头在1斤左右,“鱼王”则重达10斤,十分喜人。记者看到,这船海货中马鲛数量很大,一斤30元左右。

一筐筐冰鲜鱼整齐放在收货商的货车旁,称重后直接上车。许先生介

绍,沙子口国家中心渔港日均上岸海鲜达10万斤,当日即被批发商拉走,运往农贸批发市场,丰富市民餐桌,还有部分产品则会出口。

许先生的渔船为大型铁皮船,马力较大,渔船驶过朝连岛后,再向南行驶两三个小时,根据探鱼器信号下网捕捞鱼群。“除了七星鳎这类经济价值较高的鱼,还会捕获较为便宜的鱼,比如红头鱼、光鱼、沙丁鱼等。今年鱼的数量较往年有所减少,但价格与往年持平。”许先生说,鲅鱼季已经到了,目前气温较去年低,水温也低,大流鲅鱼还没来。

本地春鲅鱼已在路上

目前城阳水产批发市场的鲅鱼以浙江、江苏鲅鱼为主,有的摊位一天能卖1000多斤。从水产市场总体行情来看,鲅鱼旺季要在谷雨以后,本地鲅鱼大量上市后,会进一步激发市民购买需求。常年从事水产批发的李明表示,目前城阳水产批发市场有少部分来自韩国海域的“钓钩鲅鱼”,品质和青岛本地鲅鱼差不多。目前南方鲅鱼约25元一

斤,“韩国钓钩”鲅鱼要贵几块钱。

沙子口一位海鲜商贩告诉记者,目前市面鲅鱼有南方鲅鱼,有韩国海域的鲅鱼,也有本地鲅鱼。他拿出一条10斤重的大鲅鱼,指着鱼身说:“本地鲅鱼较好分辨,在鱼身上有一条非常明显的绿线。这两天本地鲅鱼价格略降,今天28元一斤。预计下周,本地鲅鱼就多起来了。”

常年从事鲅鱼批发生意的董先生表示,“鲅鱼作为暖温性近海鱼类,每年都会有一波渔汛,从秋季到冬季,鲅鱼一路向南到东海寻饵。随着天气转暖,鲅鱼又会向北洄游,到海水温度适宜的黄海和渤海产卵。去年此时,市场上已经有本地鲅鱼了。而今年捕捞鲅鱼的渔船都停靠在石岛,会随着渔汛驶向青岛。”

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛 记者 陈小川 摄影报道



扫码看视频。

相关链接

美食名片:蛤蜊油

蛤蜊肉鲜嫩可口,蛤蜊皮可以喂鸡、蛤蜊汤直接喝或者作为菜品烹饪汤汁,这是多数市民对蛤蜊的认识。然而在红岛,蛤蜊汤还有一种妙用——熬油。王元介绍,熬制蛤蜊油的传统在当地已有三十多年,当时胶州湾滩涂的蛤蜊都是自然生长的,后来自然生长满足不了市民“挖蛤蜊”的需求,加之滩涂养殖的推广,人工养殖蛤蜊兴起。当时红岛村民把蛤蜊汤放到锅里煮,到最后剩下的粥状汤汁就是蛤蜊油。这相当于海鲜酱,无论蘸葱、拌凉菜,还是当面条卤子都很鲜美。

探寻“舌尖上的市北” 品味“市井中的味道”

第二届市北区名吃评选即将拉开帷幕,寻找市民喜爱的老店与新秀

本报4月8日讯 市北区的烟火气,藏在街头巷尾的市井喧嚣中,藏在蒸腾的热气与扑鼻的香气里。这里的美食,不仅是味蕾的享受,更是一代代人的记忆与情怀。据悉,第二届市北区名吃评选即将拉开帷幕,跟着记者的脚步,走进那些承载着市北味道的老店与新秀。

台东夜市,是青岛夜生活的缩影,而营口路市场则是海鲜与小吃交织的

美食天堂。顺兴食品的油酥面包,这家三十多年的老铺子,用最朴实的技艺,把寻常面粉做出了不寻常的滋味。六顺禾小笼包,则是台东夜市的“流量担当”。皮薄馅足的小笼包,轻轻一咬,鲜美的汤汁瞬间溢满口腔。

如果说台东夜市是市井热闹的代表,那么埠西市场则是海鲜爱好者的天堂。在这里最地道的吃法莫过于“买海鲜,旁

边加工”。梭子蟹、对虾、海蛎子……挑上几样,拿到旁边的加工摊,只需简单烹饪,就能品尝到最鲜美的海味。这里还有数不清的美食,值得一提的是潘家烤鸡,凭借独特的秘制酱料和炭火烤制技艺,成为市北区烤鸡界的“顶流”。

市北人的一天,往往从一顿热气腾腾的早餐开始。镇江路市场旁的老方子馅饼粥,用最朴实的味道唤醒城市的

清晨。在十五大街便民市场,香酥脆皮油条坊门前永远排着长队,刚出锅的油条外皮酥脆掉渣,内里蓬松有韧劲,咬下去能听见“咔嚓”的脆响。

第二届市北区名吃评选,不仅是对老字号的一次检视,更是对市北美食文化的一次弘扬。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛 记者 栾丕炜)