



◀韩乃宏展示今年第一网养殖梭子蟹。
▼这只蟹有半斤重。



延伸

**选蟹有技巧
蟹农教你挑**

“公蟹这个时节肉质最鲜甜,而母蟹蟹黄最肥厚。”韩乃宏介绍,青岛本地蟹田的梭子蟹,从立秋开始售卖,一直能持续到来年春季。中秋节前公蟹市场则是“一蟹难求”。由于本地养殖梭子蟹很受欢迎,往往是没等蟹子上岸,就被海鲜商预订了。今年的梭子蟹价格预计和往年基本持平,一般半斤左右的蟹子每斤价格在70元左右。在田横镇丁字湾养殖区梭子蟹的产量约在300万斤左右。

许多市民喜食梭子蟹,却总学不会如何挑选,在采访中韩乃宏介绍了几种挑选梭子蟹的小技巧。选蟹首先要看颜色。颜色很“嫩”,较为透明的则瘦而无肉。颜色如牙膏般白亮,稍稍泛黄,则肥度较好。其次试软硬,蟹壳软塌则劣,硬则优。将梭子蟹肚皮朝上反过来,蟹壳两侧尖角处紧实,可以看到暗红色,且填充较满,则说明蟹黄饱满。

此外,公蟹蟹钳细长,母蟹粗短。其他足部按捏紧实则肥度高。另外,梭子蟹普遍会有两种病——“牙膏病”和“瘦病”。牙膏病会导致蟹肉发黏发“面”,淡而无味;瘦病顾名思义会导致螃蟹瘦若空壳。将梭子蟹正面朝上,捏起最后的摆足下压,观察足与蟹身的连接处薄膜,薄膜有一个黄色小点为正常,若全部发黄则患牙膏病,若薄膜塌陷且皱纹多则患瘦病。

此外,生命力不旺盛的梭子蟹不建议购买。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报
记者 康晓欢

**备战
开海**
探访

秋蟹爬上岸

即墨田横镇丁字湾上万亩蟹田开捕
记者揭秘本地养殖梭子蟹的幕后故事

出了三伏天,一天凉一天。随着青岛气温渐渐下降,诸多的海鲜也慢慢开始“爬”上岸。位于即墨与海阳交界处的丁字湾海域,有一片海珍养殖区,这里养殖的上万亩梭子蟹,在经过3个多月的生长后迎来捕捞期。8月26日,记者驱车百余公里来到丁字湾养殖区,这里的养殖户已经开始收网捕捞,当天上岸的梭子蟹立即被抢购一空。养殖户介绍,青岛本地螃蟹相比南方螃蟹生长周期要多一个月,所以肉质口感会更加鲜美,本周开始将赶在开海前“抢鲜”大量上市。

**今秋第一网
收获上百斤大螃蟹**

根据生活习性,螃蟹都是昼伏夜出,白天呆在水底休眠,到了晚上就会出来觅食。8月26日一大早,52岁的养殖户韩乃宏和弟弟韩乃涛一起,来到自己的蟹田准备收网。

“这是今年撒下的第一网,根据平常的观察,肯定是一个丰收季。”养殖螃蟹已经20多年的老韩笑着说,这个养殖区属于即墨区田横镇丰城社区的栲栳村,因为紧靠着丁字湾海域,所以这里的生态环境非常适合养殖海产品。除了上万亩螃蟹田外,还有海参和大虾等数万亩养殖区。

“快看,网上已经挂上了不少螃蟹,个头都不小。”老韩说,这网都是前一天的,仅隔了一个晚上,就挂上了这么多的螃蟹。一看收网的时机已到,老韩和弟弟韩乃涛便一起开始拉网,一个个大螃蟹便张牙舞爪地浮出了水面。

兄弟俩一人拉网一人取蟹,不一会儿,老韩脚下的圆筐中便装满了螃蟹。记者注意到,短短一个小时,老韩就收获了上百斤大螃蟹。

**成长的故事
3个月要喂40多斤食物**

当鲜美的蟹子摆上餐桌,人们开始享用美味时,这种幸福感的背后却是养蟹人用辛勤的汗水换来的。外行看养殖只觉悠闲,内行却深知其中的劳作之苦。在丁字湾生活了大半辈子的韩乃宏说起自己养螃蟹的感受时,微笑背后饱含着鲜为人知的酸楚。

韩乃宏介绍,从每年5月播苗到8月底收获,这3个多月,对这些蟹子少不了精心呵护。宽广的蟹田水面,四周及中央都密布充氧管道,结实的水泥田坎被蟹农用双脚摩擦得光滑明亮。这里有老韩留下的深深印记,也是他养蟹的真实写照。

由于长期养殖蟹子,老韩养成了每天凌晨4点起床的习惯,像是一名军人守卫边疆一样,先沿着百亩蟹田巡逻一圈后,再蹲下身子对蟹子的生长情况查看一番,看到没有什么特殊情况后才放心。“幼小的蟹子苗,就像米粒那么大小,一下子丢到蟹田里,必须有人精心照料才能成长。尤其是今年的气温太高,三伏天有时候我们一晚上都不能合眼,生怕蟹子中暑供氧不及时出现死亡。”老韩说,今年天气最热的那几天,每天晚上都不太敢睡,为了保证供氧及时,海水的更换次数也要增加,这样才能让蟹田里的这些小家伙更舒服一些。

这些蟹子“伙食”很好,一般都是喂小贝类和小杂鱼等,这些就像大海里的生物链条一样,尽量给蟹子提供一个自然生成的生态环境,这样长大的蟹子不仅和野生的差不多,而且口感还更加鲜美。多年的养殖经验告诉老韩,因为蟹子都是晚上出来觅食,所以一般投食的“规定时间”都放在傍晚。从米粒一般大小的幼苗到半斤重的成蟹,一般一只螃蟹3个多月的生长期,需要吃掉40多斤食物。

韩乃宏说,养殖青岛本地的梭子蟹,都是从深海里捕捞上来的大母蟹培育的幼苗,养殖户以每斤蟹苗1000多元的价格购买回来投放进蟹田内。

“从蟹苗到成蟹,一只蟹子的养殖成本在40元左右。”韩乃宏告诉记者。拿

每亩蟹田计算,根据目前养殖的成本,一亩放螃蟹苗1200粒左右,按成活率一半算,每亩大约有600多只螃蟹,平均亩产达到300多斤,成本在3万元左右。到了8月初,蟹子长到3两左右时,就可以投喂贝类等饲料,由于蟹钳已经成熟,这时候螃蟹便能夹碎蛤蜊壳吃肉。到了开海后,可以投喂刚捕捞上岸的新鲜小杂鱼了。

**好蟹不愁卖
还没上岸就已经被预订**

8月25日,记者从市海洋发展局了解到,青岛市梭子蟹养殖具有一定规模,但对于养殖面积和产量等具体数字,因为变化较大,目前并没有十分准确的统计。青岛的梭子蟹养殖面积比较大的地方是即墨和西海岸新区两个区域。其中,即墨养殖螃蟹主要分布在田横镇丁字湾。其他像崂山、城阳、胶州也有养殖梭子蟹的,但规模相对小一点。西海岸新区养殖梭子蟹比较集中的区域是红石崖、王台海域和大场、泊里海域。

“本地养殖梭子蟹虽然跟海捕蟹上市的时间有些小冲突,但由于海捕蟹量少,给养殖蟹带来机遇。每年不需要运往外地,在本地市场就能完全消化,根本不愁卖。”距离开海还有几天时间,早报记者探访发现,像老韩这样的蟹农似乎并不担心销路。

“养殖蟹一般会在本地销售,梭子蟹从蟹田到市场没有其他环节,有多少卖多少,保证了新鲜,口感自然鲜甜。”即墨螃蟹养殖户于少飞介绍,海捕蟹则有两种情况,南方螃蟹需要长时间运输,通过加冰、加盐等方式保证生存,影响口感;本地蟹则因无法控制捕捞数量导致需要保存,同样为了保活而影响口感。刚捞上来的海捕蟹最好吃,但一经运输储存,味道就会大打折扣。