

穿戴50斤装备 潜30米海底捞参

早报记者随船出海直击“捞参”全程 半小时能捞上百斤 个头比巴掌大

穿好潜水服,背好氧气瓶,一切准备妥当后,一个“猛子”扎入海底,约半个小时后,拖着满满一网兜的肥硕海参浮出水面。“今年的海参长势特别好,皮厚个大有弹性。”手拿一只比巴掌还大、三四两重的海参,海参捕捞潜水员杨师傅的喜悦之情溢于言表。

进入5月,气温回升,位于青岛西海岸新区竹岔岛海域的老尹家国家级海洋牧场迎来丰收季。区别于一般的浅水养殖,在老尹家国家级海洋牧场,海参生长在20—30米深的水下,所以捕捞起来更困难。日前,早报记者随船出海,直击“海底捞参”的丰收场面。



杨师傅在水下捕捞海参。 本人供图



生活于海底的大海参被捕捞上船。

下潜一次要三四十分钟

海参生活在水下,所以在收获时只能由人工潜水捕捞,潜水员在潜水时普遍有一个经典动作——转头朝海扎个“猛子”,于是,从事捞参的潜水员就被人们亲切地称为“猛子”。

今年35岁的杨师傅就是这样一名“猛子”。“每年的五六月份和十一二月份,都是海参捕捞的旺季,都是我们最忙的时候。”因为常年风吹日晒,杨师傅皮肤黝黑,但精气神儿十足。“二三十米的水深,一次下潜至少要三四十分钟,我是锻炼出来的。”杨师傅说。

做海参“猛子”不容易,做老尹家国家级海洋牧场的人参“猛子”更不容易。“因为水太深,所以我们的潜水装备非常精良,我这一身行头50多斤。”快艇在海上急速行驶了近20分钟,记者与杨师傅到达了本次捕捞海参的目的地——老尹家国家级海洋牧场的中心。

在目的地停船之后,杨师傅开始穿戴潜水装备。潜水服、护目镜、氧气瓶、配重铅块……因为装备太过沉重,所以穿戴也异常复杂,杨师傅只能在其他随船工作人员的帮助下,一层层地穿戴。

经过近20分钟的忙碌,终于穿戴完成。之后,随船的工作人员又对装备的里里外外进行了全面、仔细的检查。

每次能捕捞四五十公斤

穿戴整齐、检查完毕后,全副武装的杨师傅如同一名“蛙人”。“现在,我要下海开始捞参了!”说罢,坐在船舷上、手拿网兜的杨师傅一个翻身跃入大海,经过几分钟适应水温后,他一个“猛子”扎向了海底。

“一般来说,下海捞参需要三四十分钟,每次能够捕捞上来四五十公斤海参。”在杨师傅下海捕捞的间隙,船上的青岛老尹家海参工作人员介绍起了这片海域。“这是一块天然宝地,常年没有风浪袭扰,海水清澈,水深二三十米,水温常年保持在5℃到21℃之间,是包括海参在内的各类海珍品生活的天堂。”该工作人员说,该海域非常适合海参生长,“因为海深,阳光照进时间短,海参在这里,每天能比普通区域多出约4个小时的进食时间;因为恒温较好,在这里,海参进入夏眠的时间也较普通区域晚半个月以上。”据介绍,在该海域生长的海参,一年之中能比普通区域多出3个月左右的生长时间,而更长的生长时间,势必会让海参长得更好。

“捕捞完成了。”在记者了解完海域情况的同时,杨师傅的捕捞工作也接近尾声。潜入水底约半个小时,杨师傅在距离快艇几十米外的海面探出了头。快艇接近后,一名随船人员将他拉上船,另一人则接过了他手中的网兜。网兜中,正是杨师傅在水下辛苦捕捞了半小时的成果。

个头大的比巴掌还要大

“大丰收,这一网得有一百斤!”捧着一只自己捕捞上来的大海参,杨师傅的兴奋溢于言表:“这一个就得有三四两重了,太喜人了。今年的海参长得特别好!”把比巴掌还要大的海参拿在手里,杨师傅连连表示今年肯定又是一个丰收年。

杨师傅介绍,这些海参除了个大还特别有活力。“海参弹性特别好,这说明它皮厚、肉质好。而且,你看这些黄色的长条,这是‘参黄’。”指着海参身上的黄色条状物,杨师傅介绍,这是海参遇到危险时释放的一种物质,与壁虎遇到危险时的“断尾”行为类似,“这代表了海参有活力,说明它长势好,非常健康,吃起来当然也会更加美味。”

从网兜取出海参后,杨师傅将它们小心翼翼地装箱,接下来,这些海参将通过快艇被送往老尹家海参标准化加工基地。“经过加工,这些海参会变成干海参、即食海参等各类产品,很快就会被端到市民的餐桌上。”杨师傅说。

“今天只是一个尝试,不是大规模的捕捞。而今天的尝试,说明现在的海参可以开始捕捞了,接下来,我们将开始进行规模捕捞。”青岛老尹家海参工作人员介绍,接下来,他们将正式拉开这片国家级海洋牧场的“丰收大幕”。

/ 延伸 / 精耕细作 开垦“蓝色粮田”

海洋是青岛得天独厚的优势,而在青岛老尹家海参创始人尹宝昌眼中,海洋则是青岛这座城市巨大的“蓝色良田”。在广袤无垠的大海上,勤劳勇敢的青岛人在这片精耕细作,开垦了一座又一座“蓝色粮仓”——海洋牧场。

记者了解到,海洋牧场就是通过向海中投放钢筋水泥构件、石块、沉船等构造物,在海底营造与自然鱼礁类似的海洋生物生活环境,让海参、鱼、虾、蟹、贝等拥有栖息地。“在那里,海草丛生、鱼虾尽有,那不仅是海参、鲍鱼的家,也是老百姓的‘粮仓’。”尹宝昌说。

利用海洋牧场深海生态播模式产出的海参产品,与传统的沉箱养殖、池塘养殖、室内大棚控温养殖、近海养殖等方式产出的海参,有着本质区别。“这可以说是养殖海参的最好方式。”尹宝昌介绍,以老尹家海洋牧场为例,因为自然条件优越,因此在那里生长的海参个大、皮厚,肉质软糯、无腥味、有弹性,营养丰富,食补价值高,从而成了消费者争相追捧的“优品”。眼下,通过多年建设与完善,老尹家国家级海洋牧场已有近万亩,海参等珍品在此形成了一边捕捞、一边生长、一边放苗的循环运转模式,这样每年四五月份的捕捞期,既保证了加工量,又保证了海参产品的市场供应。

尹宝昌介绍,海洋这片丰沃的“蓝色良田”,是大自然对人类最为珍贵的馈赠,而作为受益者,只有用“匠心”不断地精耕细作,才能让这片“良田”变“粮仓”。

本版撰稿摄影(除署名外) 观海新闻/青岛早报记者 张孝鹏

