

# 休渔不缺“鲜” 蛤蜊唱主角

全国各地蛤蜊汇集岛城 目前每天上市量达百余万斤

随着缕缕夏风吹过,“吃蛤蜊、喝啤酒”的老味道,在青岛街头巷尾越发浓郁起来。在青岛人的海鲜食谱中,蛤蜊虽小,却占据着不可撼动的“顶流”地位。入夏以来,蛤蜊进入高产期,市场上全国各地各类蛤蜊大量上市,成为休渔期贝类海鲜中的“王者”。它们主要来自江苏、大连、河北和山东半岛的乳山、海阳等地,每天上市量达百余万斤。随着青岛本地蛤蜊养殖面积的不断扩大,以胶州湾、红岛海域和即墨丁字湾为主的本地蛤蜊,在青岛市场上也占据不小的份额。



李安国(左)和红岛蛤蜊养殖户梅姐在分拣蛤蜊。

## 凌晨出海6小时捕捞近万斤

“进入5月后,蛤蜊产量逐渐增大。”在胶州湾红岛海域养殖了200多亩蛤蜊的赵丕波,近期每天凌晨两三点钟便带着6人专业捕捞队出海了。为保证蛤蜊更新鲜,他们一直采用人工捕捞的方式,这样可以避免机械作业对蛤蜊造成二次磨损。

一个大网筐,一根铁钉耙,就是捕捞蛤蜊的主要工具。捕捞人员趁着退潮,在齐腰深的水海中用钉耙把蛤蜊从泥沙中捞起,连泥带蛤蜊一起放入网筐,经海水自然冲刷后,网筐里只留

下干净的蛤蜊。就这样,经过6个小时的捕捞,每人能收获1500多斤。

赵丕波介绍,由于市场需求量增大,这几天他们的工作量也大幅增加,最多时一天的蛤蜊捕捞量超过两万斤。其中一部分直接被客户从码头拉走了,另一部分运到城阳蔬菜水产品批发市场。

在红岛码头,像赵丕波这样的蛤蜊养殖户还有许多。

## 全国各地蛤蜊汇集岛城

从凌晨两点开始,一直到下午,城阳蔬菜水产品批发市场内,来自全国各

地的蛤蜊在这里被分销到青岛各大市场。

做了30多年蛤蜊批发生意的临沂人李安国介绍:“青岛市场上的蛤蜊,过去主要以南方的为主,现在基本上形成了全国各地蛤蜊汇集青岛的局面。”李安国不只经营一个产地的蛤蜊品种,而是根据市民不同的需求,灵活调整进货渠道。比如,当下他会进一些海阳、乳山的蛤蜊;到了冬季,大连的蛤蜊进货量就会大一些。

## “青蛤”养殖区域扩大

青岛海域由大大小小的海湾组成,形成了一个天然的蛤蜊养殖牧场。优

良的气候和适宜的水温,加上完美的生长周期,让青岛本地蛤蜊具有了外壳薄、肉质白净肥厚、味道鲜美的特点。

青岛本地蛤蜊主要有花蛤、文蛤和沙蛤蜊,最有名的就是红岛蛤蜊。记者了解到,胶州湾、丁字湾和田横湾等地以养殖菲律宾杂色蛤(花蛤)为主,苗种多来自南方地区。

据了解,十多年前,青岛市场上的蛤蜊有八成来自南方等地。近些年,随着本地养殖面积扩大,青岛人能吃到更多的本地蛤蜊了。目前,即墨丁字湾蛤蜊养殖面积已经超过两万亩,田横湾也由之前的几千亩发展到万亩以上。**观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄影报道**

# 养鱼不换水 种菜不施肥

西海岸新区崖下村打造“鱼菜共生”生态系统 一个大棚年收入120万元



农户在种植槽上方长满蔬菜的火山石球前忙碌。 藏马镇供图

个月就能长到10斤左右,达到上市标准。一个1200平方米的大棚,年产鱼3

万斤、蔬菜40万斤,收入120万元左右。在园内记者看到,大棚里忙碌的都

是村里的村民。“我们后期会跟村民达成一个共富模式,把‘鱼菜共生’技术进行推广,带动农民增收致富。”李盛誉说,“鱼菜共生”不仅可以在大棚里生产,也可以在居民家庭推广。按照“鱼菜共生”原理,他们设计了家庭版的“阳台鱼菜共生”系统和“研学鱼菜共生”系统。

该项目的由来,还要追溯到2021年。时任崖下村网格党支部书记的庄丙安,正为村里寻找适合村集体发展的农业项目着急,由于村里产业薄弱单一,村集体经济收入逐年递减,迫切需要有力度的产业带动村集体经济发展。当年4月,引进“鱼菜共生”项目,为庄丙安和崖下村解决了一大难题。“‘鱼菜共生’是集种养加工、生态观光、科普实践、采摘露营等于一体的新型复合耕作体系,能间接带动村里餐饮、加工运输、种植业的发展,村庄也由此走上致富路。”看着如今的成果,庄丙安欣慰地说。

(**观海新闻/青岛早报记者 张孝鹏 通讯员 安秀梅 张俊**)