

# 收获竹节虾 抢“鲜”不容易

## 每天20万斤养殖鲜虾从即墨运往全国各地

7月6日凌晨,随着10多辆活鲜运输车开进即墨区鳌山卫街道一处鲜虾交易点,一场“人虾”抢鲜大战拉开序幕,一直持续到天亮。

每年6月底、7月初,养殖竹节虾进入捕捞期,大量个头大、品质佳的鲜虾跳上岸“游”向全国。而像这样的竹节虾交易点,在鳌山卫街道还有10多处,分布在沿海不同地点。目前,每天从即墨区鳌山卫街道发往全国的新鲜竹节虾达20万斤。



鲜虾收购商董大妹。

鲜虾交易点的工人们连夜分拣竹节虾。

### 夜晚“虾出没”捕捞正当时

天色刚暗下来,常年奔波于虾田的收购商董大妹,准时来到位于丁字湾北岸的海阳竹节虾养殖区,开始了一天中最忙碌的收虾工作。验虾,充氧,分拣,装车,然后送到青岛市即墨区鳌山卫街道的鲜虾交易点再次分拣,随后从这里重新装上全冷链运输车,将品质最好的“青岛鲜虾”连夜运往全国各地海鲜市场。

40岁出头的董大妹,已经在鲜虾行业打拼许多年,对竹节虾的生活习性、市场行情和保鲜冷链运输非常熟悉。从6月中旬的少量上市,到7月初的大量开捕,眼下的竹节虾到了最肥美的时候。所以,近期董大妹每天除了上午能睡几个小时之外,其余时间基本都围着竹节虾转悠。

“竹节虾都是晚上出来活动觅食,所以养殖户一般都在晚上捕捞。”董大妹说,现在的虾又大又肥,看着真是让人欢喜。为了保持鲜活,养殖户每天傍晚就开始在虾池内布起地网阵。几个小时后,出来觅食的“虾宝宝”一个个钻进地网里,这时就可以收网捕捞了。

算准了养殖户起网的时间,董大妹带着4辆冷链运输车来到虾田,开始在养殖户之间来回穿梭。因为此时正是竹节虾大量成熟开捕的季节,所以每天晚上上一户几十亩的虾田就可以捕捞上岸数百斤鲜虾。在不到4个小时的时间里,董大妹的4辆冷链运输车已经全部装满了鲜虾,每辆车大约有1300斤竹节虾,4辆车就是5000多斤。深夜12点前,不顾辛劳的董大妹跟随运输车快速赶到了即墨区鳌山卫街道的鲜虾交易点。

记者了解到,因为竹节虾生活习性昼伏夜出,所以捕捞和交易都是在夜间进行。一般从深夜0点到早晨5点,是鲜虾上岸和交易最繁忙的时间段。等候卸虾的运输车排成队,往往这车刚卸完,另一车紧接着跟上,一个交易点最高一晚能交易3万斤鲜虾。

### “青岛虾”深夜“游”向全国

像董大妹这样的竹节虾专业收购商,在即墨和海阳还有一大批。他们从傍晚一直忙到天亮,每天仅睡几个小时。正是这份辛苦,才将最好的鲜活竹节虾运往全国各地,成为消费者夏日餐桌上的美味。

几盏刺眼的日光灯,将一个面积不大的交易点照得如同白昼。工人将刚刚捕捞上岸的新鲜竹节虾倒入加冰后的分拣池内,20多名渔家大嫂开始分拣。娴熟的流程,飞快的动作,让人还没有来得及看清楚是怎么回事,一筐10公斤的鲜活优质竹节虾已经分拣完毕,再看旁边,一些弱小和死亡的虾,不知道什么时候已经被挑了出来。剩下活蹦乱跳的鲜虾再次装筐,称重后装入运输车,当天凌晨直接奔赴全国各地农贸市场,最远能到乌鲁木齐。

“这些大嫂都是当地专业分拣鲜虾的,虽然这算不上什么技术,但没有长期的经验,也达不到又快又准的要求。可以说,‘抢鲜’就是抢时间,这对保持虾的鲜活度是最关键的一步。”做了10多年鲜虾生意的张先生介绍,早在20世纪90年代,即墨区鳌山卫街道的竹节虾养殖就已非常成熟,高峰期养殖面积上万亩,很早就自发形成了全国重要的竹节虾交易集散地。后来,随着城市化进程加速发展,即墨当地养殖规模逐步缩小,许多本地的养虾人跑到海阳、河北、天津等地继续养殖。由于即墨鳌山卫街道拥有鲜虾交易的传统,所以周边的竹节虾成熟后,每天晚上都会运到这里交易,再向全国各地发货。而每年的7月份为最高峰期,平均每天向外运送的竹节虾达20万斤,最多时能达到30万斤左右。

### 竹节虾南方成“鲜霸”

由于早年形成了以虾为主的养殖产业和交易集散地,在即墨鳌山湾海域,许多南方鲜虾客商,每年夏季都会聚集于此,从事鲜虾交易。而这个时候,南方春虾已经下市,外地客商纷纷来青驻点收购。

“此处交易点一晚上就来了10多辆车,大约有3万斤吧。”一名南方鲜虾收购商介绍,今年的竹节虾个头大,像这样一斤称30只的鲜虾,批发价每斤60元左右,到了南方市场基本能卖到每斤80元到100元不等。而在北京、成都等大城市,经过再次分拣后价格会更贵一些。

“现在南方地区对虾养殖正处在断档期,几乎没有货源供应市场。”来自福建的鲜虾客商戴先生介绍,从即墨鳌山卫交易点发出的竹节虾,除了供应青岛本地市场外,大多数发往浙江、江苏、福建等地。由于季节因素,目前南方等地水温较高不适合竹节虾养殖,而北方正处在收获期。每年到了鲜虾收获期,许多来自福建等地的南方客商都会来到即墨鳌山卫驻点收购鲜虾,并一直持续到年底,随着气温下降本地鲜虾收获完毕,外地客商才会返回南方地区。

### “三虾争霸”抢鲜市场

记者了解到,目前青岛地区对虾养殖主要有三种,除了竹节虾外还有中国对虾和南美白对虾。20世纪八九十年代,中国对虾曾独霸市场,后来一些养殖场开始引入适应能力更强的南美白对虾。南美白对虾生长适应能力较强、生长速度较快,养殖的规模迅速扩大,目前占市场份额80%左右。

在即墨东部沿海地区南美白对虾养殖也已规模化。一位养殖户介绍,大棚南美白对虾从6月上旬开始收获上市,今年南美白对虾平均每立方米水体产量10多斤,因为采用大棚养殖,收获期一直能持续到年底,相比于竹节虾,南美白对虾产量大,所以价格相对较低。目前二三十只一斤的南美白对虾,市场价每斤30元左右,比刚上市的竹节虾价格低不少,占据对虾消费市场重要一席。“从肉质口感和鲜美程度讲,竹节虾更好一些,受到众多市民的喜爱。”即墨区田横镇丰城社区一名养殖户介绍,竹节虾又称日本对虾、斑节虾,不仅外表漂亮而且肉质鲜美,在海鲜中有“虾后”美誉。

### 对话

#### 抢时间就是抢“鲜”

对于董大妹来说,做鲜虾生意关键在于抢时间。从活虾上岸到交易市场,再到全国各地,中间环节时间越短,鲜活度越高。为了抢“鲜”,他们争分夺秒,与时间赛跑。这份“鲜”来自众多劳动者的辛苦付出。

记者:鲜虾从上岸到餐桌,大约需要多长时间?

董大妹:本地和山东半岛区域的居民,当天中午就可以吃上鲜活的虾。而运往南方的鲜虾均采用全程冷链运输,凌晨前分拣完成后,连夜从鳌山卫发货,通过陆运或空运,一般当天下午抵达南方市场,晚上消费者就能吃上鲜活的“青岛虾”了。

记者:竹节虾捕捞期多长?

董大妹:每天都有大量的鲜虾从这里运往各地市场。虽然这里一年四季都有不同品种的鲜虾交易,但最为集中的时间就是6月到10月的竹节虾收获季。

记者:今年的竹节虾价格如何?

董大妹:由于诸多因素,每天出虾的数量都不一样,所以鲜虾的价格也会随着市场一天一个变化。今年的竹节虾品质高,价格比往年略高一些。一般上市较早的鲜虾价格会在每斤百元以上,之后价格会一天一天回落。随着7月份鲜虾大量上市,价格也会回落到每斤50元到80元之间。而这些鲜虾运到北京、成都等大城市后,顶级优质鲜虾价格甚至高达每斤200多元。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢