



秋日午后,市民尽享赶海的乐趣。 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄



潮水退去,沙滩上、礁石缝隙中、石头下面总会有一些“惊喜”,或是螃蟹,或是海螺、蛤蜊,甚至有海参、鲍鱼。遇到退大潮的时候,有些海滩上的小海鲜几乎遍地都是。这就是海边人最喜欢的赶海魅力所在,只要来的是时候,这些大海的馈赠都可以轻而易举地带走。比起钓鱼,赶海儿不需要技术和专业的装备,有时一个小水桶一把小铲子就能来一场赶海。

大海给的 免费拿走

青岛海边有许多赶海好去处 市民游客捡拾捕捉小海鲜乐趣多多



赶海是有趣的亲子活动。 观海新闻/青报全媒体记者 赵健鹏 摄



大潮退去,礁石下有“惊喜”。 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄



钓蛏子 在近海的泥沙中,先找到8字形的蛏子洞。原始的蛏子洞洞口很小,用小铲子平铲掉大约10厘米表面的泥沙,露出椭圆形的大洞。将细盐倒入其中,稍等片刻蛏子就会自己露出头来。

挖海葵 在浅水区寻找,半透明的海葵在水中看起来像一个盛开的葵花,不仔细观察很难发现。用铲子从边上深深挖进去,尽可能地挖深些,一直挖到海葵的根部,防止海葵缩进沙里。这样就能把它轻松擒获了。

抓八带 八带的身体非常柔软,柔软到几乎可以将自己塞到任何想去的地方。八带洞是两个相邻圆形的洞口,两洞呈U形(较大的八带只有一个大的圆洞),洞内有水且较为清澈,内壁较为光滑。抓八带不需要任何诱饵,徒手或者准备一把铁铲,就可以抓到了。

观海新闻/青岛早报首席记者 魏铤邦

摸着潮水是关键

赶过海的人都知道,只要摸着潮水——掌握好潮汐的变化,基本上每次赶海都能有收获,比如滞留在滩涂的贝类、小虾、蟹等,或者捡拾一些沙滩上的海藻。

现在有很多手机客户端提供潮汐查询,很轻松地就能搞定。摸清了潮汐情况,你可以根据低潮时间选择赶海时间。

大海在一天当中有两次高潮低潮时间,理论上只要是低潮时间都可以去赶海。有经验的人会选在天文大潮的时候去赶海,因为这个时候海水涨得高,退得远,带上来的虾蟹就多。从天文学常识来说,农历的初一和十五,太阳、月亮和地球三个天体基本在一条直线上,此时引潮力最大。但因为海水有滞后作用,会在初二、初三或者十六、十七的时候形成天文大潮。

赶海和钓鱼一样,都有“开盲盒”的感觉,你不知道下一块石头下面会藏着什么,是一个大海螺?还是一只海参?

青岛的海边很多地方都适合赶海,栈桥左侧和右侧的礁石区,就是游客们赶海的好地方。那些长不大的小螃蟹(青岛人叫“爬吗”)在礁石上快速奔跑,见到人来就会躲在缝隙里或者藏到水中。它们认为自己躲得很隐蔽,但不知道无论怎么藏都躲不开人的视线。

赶海有乐趣也有风险

近些年,专业的赶海队伍越来越多,之所以说“专业”,是因为赶海人开始重视收获。重视收获就会研究赶海的时间和地点,注重工具和装备。

市民刘景伟今年39岁,老家在内蒙古,2016年来青岛工作,赶海也就是这两三年的事。“赶海的技巧我也是从视频上学习的。”他告诉记者,工作之余,他利用自己学来的赶海技术带小伙伴们去赶海。“江湖人称翻石头、挖泥专家”,这是他抖音号的自我介绍。他觉得,去海里抓螃蟹、海星、鲍鱼、海参,是释放压力的一种方法。

每次赶海,刘景伟都提醒和他一起前往的小伙伴要穿着水靴(水裤最佳),戴好手套,带着水桶和盛着食盐的瓶子,以及铁锹、耙子、螃蟹夹子、抄网等工具,晚上的时候还要戴着头灯。

刘景伟发布了很多关于赶海的视频,他用食盐撒到蛏子的

洞穴中,轻易地捉住一只蛏子;在礁石上,他用工具撬下一只鲍鱼;在海泥中,他徒手抓出一只八带……还有海螺、蛤蜊、海星,在他赶海的桶中,总是有收获。

每次赶海,少则四五人,多则三四十人,刘景伟通过赶海认识了新朋友,也对青岛的海有了更多了解。他向外地朋友介绍青岛的时候,一口气能说出青岛很多的知名景点。最让人佩服的是,他知道哪些地方拍摄日出最好看,哪些地方最适合赶海。

赶海有乐趣,但是也有风险。青岛海边经常会有游客被困礁石,就是因为贪恋美景或者专注于赶海而忘记了涨潮时间。“赶海有时需要往海里走很长时间,这个时候一定要注意涨潮时间,最好伙伴们一起上好闹钟提醒,而且闹钟还要有提前量。”刘景伟说,礁石上行走还要注意防滑,海泥里走动更需要注意,以免陷进去。

赶海成就美好记忆

今年40岁的小林是土生土长的青岛人,从小经常跟着大人赶海,用青岛话讲叫“上”海,或“上”海沿儿。他告诉记者,他很小的时候就知道赶海要去礁石多的地方,因为礁石是海洋小生物的“家”。海蛎子、小海虹、小海螺吸附在礁石上,小螃蟹藏在礁石下或沙里,小鱼儿则在海水退潮留下的一汪汪浅水里。所以,赶海前要带足塑料袋,如果只是捡小海螺,徒手即可;如果要抠海蛎子,就得带一把水果刀或者平口螺丝刀,钥匙也行。

那时候,小林和小伙伴常去赶海的地方是鲁迅公园旁边的海域,那里的礁石又大又多,他一般是从礁石捡小海螺,从中尽可能挑大个儿的捡,捡了就放到塑料袋里,拿回家妈妈下锅用水一“炸”,别提多鲜美了。小螃蟹捉了只是拿着玩一会儿就放生,“太小了,吃起来全是壳,不够塞牙的。”他说。

后来,小林的父亲发现近乎原生态的徐家麦岛海边小海螺特别多,而且品种还有香螺、辣螺、海瓜子,一家人就跟着小林父亲来徐家麦岛海边赶海。几乎遍地都是小海螺,多到无需捡拾,直接下手捧就可以。带回家后,一次吃不完的小海螺不要清洗,直接盛到饭盒里,放在冰箱冷藏,“有的小海螺从夏天养到过年还活着”。不过这片海域当时由于人迹少,有很多海蟑螂,小林害怕,去了两次就不去了。

如今,徐家麦岛高楼大厦鳞次栉比,小林将近20年没有去过那里的海边了,他说,改天一定要去看看还有没有小海螺和海蟑螂。

嗨钓等你来

如果你也喜欢钓鱼,热爱这项运动带来的快乐和收获;如果你是个高超的钓手,期待更多的读者看到你的钓鱼故事;如果你是职业选手,想分享交流钓鱼经验,认识更多伙伴,欢迎拨打热线或扫码入群。



早报热线 82888000