

一天30万斤“冬天第一鲜”上岸

即墨鳌山湾、胶州湾海蛎子迎来收获期 渔民冒着-10℃严寒凌晨4点出海忙捕捞



肥美的海蛎子。



天气越冷，海蛎子越是肥美。日前，青岛市即墨区鳌山湾、胶州湾海蛎子养殖区迎来收获期，“冬天第一鲜”又摆上市民餐桌。昨天上午，记者在即墨区鳌山卫街道神汤沟村、七沟村等养殖区探访了解到，鳌山湾和胶州湾两大养殖区每天约有30多万千克海蛎子供应市场。即墨区鳌山卫街道七沟三村的海蛎子养殖户于磊超介绍，目前正是海蛎子大量收获的时候，直到春节期间市场上都不会缺少本地海蛎子的身影。今年受环境和气候等因素影响，即墨海蛎子养殖区的海蛎子稍有减产，导致价格比去年同期上涨10%左右。

海蛎子迎来丰收季

“天不亮就出海了。虽然冷了一点，但想到海蛎子丰收了，心里也很高兴。”昨天上午10时许，于磊超正忙活着把捕捞回来的海蛎子往家运。昨天凌晨4点，他就驾船出海了。经过半个多小时的船程，来到了海上养殖区。在他承包的上千亩海域里，海面上成片的浮球下系着2万根海蛎子养殖绳，每根养殖绳两米多长，至少能养殖20斤海蛎子。渔船停稳后，于磊超提起一个浮球，一串挂满海蛎子的养殖绳立即浮出了水面。他用手试了试，这串海蛎子至少有10斤重。接着，于磊超便开始忙活起来。他将一根根养殖绳提起来，收到渔船上。上午9点多，于磊超载着满满一船海蛎子靠了岸，接着用拖拉机将海蛎子转运到家门口。他说，一车海蛎子重量约有2000斤，当天收获的海蛎子预计要拉3车。而这几天，于磊超每次出海都能捕捞回差不多重量的海蛎子。

“天越冷海蛎子就越肥美。”于磊超介绍，“海上温度比陆地上要低很多，陆地上-5℃话，海上要-10℃。”由于冬天海上温度低，于磊超每次出海都要穿上厚厚的棉衣，棉衣外面还要套上一件水衣，



渔民于磊超展示刚捕捞上岸的海蛎子。



渔民冯丙雪出海捕捞海蛎子。

以防止海水打湿衣服上冻。“今年海蛎子的价格比往年同期略有上涨，带壳的1.5元一斤，蛎子肉13到15元一斤。”于磊超介绍，本地海蛎子除销往岛城各大市场外，还销往浙江、福建等地。

记者在即墨鳌山湾海域的神汤沟村和七沟三村码头看到，几十条小型养殖渔船捕捞上岸的海蛎子堆成了小山。运到岸上的海蛎子用高压水枪冲洗后，再经过分拣、装袋等程序，被运往各大市场。“神汤沟村是我们这一带最早开始养殖海蛎子的，后来周边的几个小渔村渔民也陆续开始转型从事海蛎子养殖。”于磊超介绍，神汤沟村以及周边几个村庄有八成的渔民经营海蛎子养殖产业，目前仅他们村每天捕捞上岸的海蛎子就超过8万斤。“海蛎子的收获季从这几天开始，将一直持续到6月份。春节前后是最忙碌的时候，每天都有几十万斤海蛎子上岸。”于磊超介绍，他们村基本上家家户户都养殖海蛎子，近几年养殖面积有所增加，上百家养殖户加起来，一年的产量至少有5000万斤。

海蛎子育苗有诀窍

神汤沟村渔民冯丙雪和于磊超一样，也是凌晨4点多就出海了。昨天上午，当于磊超已经把海蛎子运到家门口时，冯丙雪收获的海蛎子才刚刚靠岸。看着满满一船的海蛎子，冯丙雪高兴地

笑了出来。说起海蛎子的养殖过程，冯丙雪介绍，他们村都是采用筏式养殖方法养殖海蛎子，这种养殖方法说起来很有意思。渔民按照每年的天气和海水温度推算，在7月1日前后将养殖设备下海——在一根长约两米左右的粗绳子上拴一些完整的扇贝壳，将长绳放进海里。等到一个月过后，提起绳子就会发现，扇贝壳的表层已经寄居满了小小的海蛎子苗。冯丙雪介绍，这些海蛎子苗可都是纯野生的，因为海蛎子喜欢在扇贝壳上生长，7月正是野生海蛎子大量繁殖的高峰季节。所以这时候下放养殖绳，大量的海蛎子苗会很快布满扇贝壳。入冬时节，海蛎子陆续长到成熟期，这时候渔民就可以收获海蛎子了。收获完一茬海蛎子后，会有新的海蛎子苗不断寄居到扇贝壳上，因此整个收获季可以一直持续到6月份。

“这几年除本地野生的海蛎子外，我们还引进了三倍体牡蛎，长势很好，收获期一般要到2月份。”于磊超说，三倍体牡蛎和青岛本地海蛎子相比主要是个头大。受北方气温影响，当三倍体牡蛎在青岛生长到一半时，一般会被南方商贩收购，运往南方养至收获。“与传统二倍体牡蛎相比，三倍体牡蛎被称为牡蛎界的‘白富美’，生长速度提高30%以上，个头是传统牡蛎的2至3倍。它不仅产量高，而且卖相和品质更好，一公斤最高可以卖到16元。”于磊超说，去年他家养殖的三倍体牡蛎产量近100万斤，全村近40户养殖户总体产量近千万斤。

/幕后/

青岛海蛎子成南方“鲜霸”

鳌山湾拥有天然的野生牡蛎群，加上有河流从鳌山湾畔入海，藻类和微生物丰富，为海蛎子生长提供了天然的饵料。得天独厚的自然条件，使即墨神汤沟村、七沟村沿海一带成为远近闻名的海蛎子养殖专业村。

记者采访获悉，鳌山湾养殖海蛎子，基本采用的是传统养殖法，就是根据自然规律在大海里自然育苗，这些海蛎子会一直在10米左右的海水里自然长大。于磊超说，自然育苗技术已经在鳌山湾延续了几十年。自然育苗看似简单，但算不好日子很容易失败。如果提前把养殖绳放进大海里，哪怕早一两天，就会有别的海洋生物与海蛎子苗抢“家园”。

“最近几年，海蛎子养殖产业越来越壮大。”于磊超介绍，除了本地传统的自然育苗养殖方法外，人工育苗也占了很大市场。比如莱州湾的三倍体牡蛎，由于个大，深受市民喜爱，青岛本地渔民也开始尝试养殖三倍体牡蛎。

跟大海打交道多年的于磊超，海上捕捞和养殖的经验都很丰富。他表示，刚开始养殖海蛎子时，由于运输等因素，捕捞上岸的海蛎子销路不太好。后来虽然市场需求量一年比一年大，但批发价却一直在每斤0.8—1元徘徊。这几年，海蛎子的品质好了，产量大了，吃的人多了，价格也涨了很多。

“靠着得天独厚的海湾，养殖海蛎子让我们过上了好日子。”于磊超说，近几年养殖户们在不断根据情况创新养殖方法，提高海蛎子的品质。此外，随着现代物流、网络平台的发展壮大，海蛎子成了不少市民追捧的“冬鲜儿”。市场在不断壮大，养殖面积也在不断扩大，大量青岛的海蛎子远销全国各地，尤其是近两年成了南方的“鲜霸”。“目前，海蛎子的批发价格是每斤1.5元。”于磊超介绍。

/提醒/

海蛎子要选“闭口蛎”

记者了解到，目前全球已知的牡蛎有100多种，在形状、大小、所含营养物质上有所区别。在我国一些沿海地区，牡蛎也被称为海蛎子或蚝。海蛎子含有丰富的蛋白质，有着“海中牛奶”的称呼。

如何选购海蛎子？主要看壳的颜色，颜色越深，往往海蛎子的肉就越肥美。渔民介绍，要选择个头大的、外壳完全封闭的海蛎子，不要挑选外壳已经张开的。如果选择煮着吃，要将海蛎子的外壳完全煮开，外壳张开以后，再煮3—5分钟最佳；如果蒸着吃，等水完全沸腾后再放入海蛎子，待外壳完全张开后，再蒸4—9分钟即可。在蒸煮的过程中，尽量用小锅，避免用太大的锅一次做太多，造成海蛎子受热不均，使一部分无法熟透。另外，在充分蒸煮后依然无法张开的海蛎子，尽量不要食用。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超