



渔家大嫂整理海蛎子笼准备分拣。



岛城每天都有大量海蛎子上岸。

俗话说冬吃蛎子、夏吃蛤。青岛人最喜欢吃的海蛎子，成为春节餐桌上的“第一鲜”。从大年初三开始，即墨沿海的不少养殖户便坚持出海捕捞，带回一船又一船新鲜的海蛎子，让市民餐桌“鲜”味十足。2月18日，记者赶到位于即墨区田横旅游度假区的周戈庄码头看到，8名渔民经过数小时的近海作业，拉回了10万斤海蛎子，当天运抵青岛市场。据养殖户张先生介绍，田横湾海域养殖的三倍体、二倍体海蛎子较多，春节期间每天上岸的海蛎子达到了20万斤以上，而胶州湾和鳌山湾、丁字湾等海域每天共有超百万斤海蛎子上岸。

现场： 一天捕捞超10万斤雇人分拣

周戈庄码头，位于即墨区田横旅游度假区，这片海域养殖业十分发达，三倍体海蛎子养殖是近几年发展壮大起来的。2月18日，节后上班第一天，天刚刚放亮，8名渔民穿上厚厚的棉衣和防水服，驾着两艘大型养殖渔船出发了。

“海上的气温比陆地上低了不少，加上雾气比较浓，给捕捞作业带来了很大影响。不过幸好是近海捕捞，都是有着几十年经验的老渔民。”58岁的养殖户老张介绍，因为春节期间市场需求量很大，所以从大年初三开始，每天都要出海捕捞海蛎子，最多一天上岸10万多斤。为了保证海蛎子的鲜度，老张从当地找来20多名渔家大嫂在码头上帮工，每天捕捞船一靠岸，大家就开始忙着腾笼、分拣，当天就能运往各大市场。

“现在是海蛎子大量上市的季节，每天在这里上岸的海蛎子超过10万斤，不仅个头大，味道也鲜美……”老张告诉记者。当天11点半左右，老张的两条养殖船陆续靠岸，数百条海蛎子笼被吊装到码头上，几十名渔民和渔家大嫂各司其职，开始忙碌起来。经过两个小时的分拣，海蛎子按照大小分好类，随后被早已等候在码头上的批发商装车运往市场。

讲述： 凌晨出海捕捞“蛎蛎”皆辛苦

春节过后，海鲜市场仍是冷藏鱼类唱主角。2月19日，记者在即墨东部几个渔港码头探访发现，不少渔民开始在近海养殖区收获海蛎子、扇贝，还有渔民下网捕捞上岸少量的开凌梭、海虹等。

小海鲜。

记者在即墨冯家河、神汤沟等码头看到，渔民趁着满潮，陆续将捕捞上岸的海蛎子、扇贝运往市场销售，当天晚上就能端上市民的餐桌。“年前捕捞了不少海蛎子，春节期间都销售得差不多了。节后趁着市场需求量增大，赶紧出海捕捞，价格还能比平时高一些。”渔民冯丙雪在神汤沟养殖海蛎子已经30多年，他对海蛎子的生活习性再熟悉不过了。每年春节过后，老冯就按捺不住心里的激动，急着要出海捕捞。

凌晨三四点钟，气温达到了零下，冯丙雪和弟弟将捕捞的工具抬上渔船，便驾船出海捕捞海蛎子去了。半个多小时到达养殖区后，冯丙雪和弟弟便开始收笼子，随着大量海蛎子被拉上渔船，老冯满脸笑容。两个多小时后，大大小小的海蛎子已经装了满满一船。冯丙雪说：“这次出海比较顺利，估算一下，一船海蛎子至少4000斤。”

和冯丙雪一样，30多岁的渔民冯鹏也是凌晨就出海了，但他比冯丙雪用的时间多了近一个小时，所以收获的海蛎子要多出上千斤。上午，当冯丙雪已经把海蛎子运到家门口时，冯鹏的渔船才刚刚靠岸。看着满船的海蛎子，冯鹏满意地笑了。记者了解到，当天神汤沟村渔民收获了5万多斤海蛎子，这些新鲜上岸的海蛎子非常抢手，立马就被商贩运到市场销售。

调查： 批发价3元一斤根本不愁卖

渔船满载归来，码头也热闹起来。养殖户杨立可表示，今年海蛎子产量不小，也不愁卖，他们每天都会出海捕捞。记者在采访过程中了解到，现在也有不少渔民采用接力养殖的方式，他们

春节第一鲜 “蛎蛎”皆辛苦

春节期间胶州湾和鳌山湾等海域每天上岸海蛎子超百万斤 个大味美不愁卖

从烟台以及威海等地购买一些海蛎子苗，经过三四个时间的育肥，正好可以赶在春节期间收获。虽然投入高一点，但是收入更稳定。渔民介绍，每片养殖海域都有一排排的浮标，浮标整齐地排列在海面上，跟陆地上的田地一样，非常壮观。而在这些浮标的下面，就绑着一条条的笼子，这就是海蛎子生活的“家园”。

渔民跟农民差不多，只不过是把土地“移”到了海里。在即墨海域，海蛎子苗主要分为两种，购买的养殖苗以及野生苗。因这片海域水温适宜、微生物众多，海蛎子长大后味道鲜美，深受市民喜爱。尤其是近几年引进的三倍体和二倍体海蛎子，个大味鲜，码头上的批发价一般在每斤3元左右，而到了市场上经过商贩倒手后，每斤零售价格一般在5到8元之间。据介绍，今年主要是因为气温相对较高，海里的微生物也比较丰富，所以海蛎子丰收。以二倍体海蛎子来说，以往一根养殖绳收获12斤左右，今年好一点的能达到20斤左右。加上这几年大力引进了三倍体海蛎子，个头大的两三个就能达到一斤。

丰收： 日捕海蛎子超百万斤

青岛最出名的海蛎子养殖区在胶州湾和鳌山湾两大海域。其中胶州湾以红岛为主产区，而鳌山湾以神汤沟村为主产区。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，为海蛎子的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、七沟村成为远近闻名的海蛎子养殖专业村。每年从7月1日到15日这半个月时间，正是海蛎子产卵的季节，当地渔民会把提前准备好的几十万根养

殖绳运到养殖海域，等待大量海蛎子苗在此“安家”。经过5个月左右的生长，在1月初的收获期，渔民每天至少往返养殖区捕捞一次。近几年来，味道鲜美的海蛎子成为市民最喜欢吃的海鲜之一，渔民捕捞的海蛎子基本当天就销售一空。

这些天在红岛渔港码头上，总能看到不少头戴黄围巾的渔家大嫂在分拣成堆的海蛎子，当下正是海蛎子肥美的时候，也是海蛎子出货最忙的时节。每天红岛各码头有50多万斤海蛎子上岸，加上即墨鳌山湾海域的20多个渔村养殖区，以每天捕捞50万斤计算，两大海蛎子养殖主产区每天就有超百万斤海蛎子运往市场。

渔民介绍，过去海蛎子只在山东半岛销售，现在浙江、福建等地也来青岛拿货，即使产量增加，但也不愁销路。“在青岛叫海蛎子，在莱州湾叫大牡蛎。近几年，海蛎子养殖产业越来越壮大了。”冯丙雪介绍，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，由于个大味美深受消费者喜爱，青岛渔民也开始养殖。他们从莱州湾的乳山、招远等地购买三倍体牡蛎苗，在本地海域养殖半年后，待牡蛎长到半大时，再出售到南方等地，借助水温高等特点，长大成熟后直接在当地销售，这样既减少了成本，还增加了收入。这种养殖方法，慢慢成为青岛渔民增收的新途径。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超



扫码观看海
蛎子新鲜上岸