

春鲜上岸

即墨丁字湾两万多亩蛤蜊迎来丰收季 每天超过20万斤上市



即墨区田横镇渔民将刚捕捞的蛤蜊运上岸。

因地形得名的即墨丁字湾,古时沿岸曾设商港,因泥沙淤积失去航运条件。如今这片长约12公里的海湾,为各种海洋特产创造了天然的生长条件。眼下,随着气温升高,丁字湾万亩蛤蜊开始捕捞,大量新鲜蛤蜊当天上岸直接运往市场,让市民春天的餐桌上多了一道鲜味。3月10日,即墨区田横镇上百名渔民驾船出海捕捞蛤蜊,经过6个多小时的忙碌,当天下午收获6万多斤蛤蜊,刚上岸就被收购商抢光运往各市场。记者了解到,青岛海域盛产各种蛤蜊,一年四季都有蛤蜊上岸,但每年春天集中收获数量最多。除了供应本地市场外,一部分还被连夜运往江苏、福建等地,成为南方市民餐桌上的“鲜霸”。

出海连续作业7个小时

3月10日清晨6点,随着海水慢慢退去,田横镇上百名渔民骑着摩托车纷纷来到白马岛码头,他们穿着水衣,带着铁耙、袋子等工具,分别驾驶10多条小渔船来到蛤蜊养殖区,展开捕捞作业。记者在丁字湾沿岸的雄崖村、南芦村、七口村看到,当地不少渔民将摩托车停靠在沿岸,趁着退潮开始在浅水湾里捕捞蛤蜊。“蛤蜊生长在海湾的泥沙里,要将渔船停在浅水里,站在齐腰深的海水里捕捞作业。”今年60岁的老渔民王中立介绍。当天天气好,捕捞蛤蜊的船多,人也多,仅白马岛这一片养殖区就有10多条渔船、100多人在此捕捞。从清晨6点到下午1点,7个小时捕捞上岸6万多斤蛤蜊。记者在白马岛码头看到,10多条渔船满载新鲜的蛤蜊靠岸,渔民们忙着将大量蛤蜊转运上岸,一时间码头上热闹非凡,渔民一边装卸,一边互相分享着丰收的喜悦。

一名蛤蜊收购商介绍,他们在丁字湾收购蛤蜊已经许多年了,因为丁字湾的水质好,蛤蜊品质好,味道鲜美,加上这里的人特别实在,所以一直在这里收购蛤蜊。

捕捞蛤蜊是个技巧活

挖蛤蜊,对大多数人来说是一种赶海乐趣,对渔民来说却是一件十分辛苦的劳作。不同于陆地耕田,在海上“耕种”蛤蜊,付出的汗水要更多。“由于丁字湾的滩泥比较厚,蛤蜊生长在泥滩下约10厘米处,捕捞蛤蜊听起来简单,却是一个力气活。”渔民老王介绍,退潮后,他们拿根“长棍”浸没在水中,棍上面连接有一把特制的巨大铁耙,铁耙

后方紧系着渔网兜,铁耙柄上还拴着一根绳子,斜背在肩上。捕捞蛤蜊时,把铁耙犁放到浅滩中,不停挥动铁耙犁,流动的海水就会把蛤蜊连同泥沙一起冲进渔网兜里,泥沙随着搅动被水流冲走,只剩下蛤蜊留在渔网里。

从事蛤蜊养殖十多年的渔民孙成震介绍,捕捞蛤蜊时不能用蛮劲,铁耙在沙下运行阻力很小,斜背肩上的耙绳主要用来控制身体和铁耙的平衡,拉耙时要用巧劲。一个人在海水中连续作业几次,就能挖到一麻袋蛤蜊。蛤蜊上岸后,渔民们会按个头大小分拣出来,大蛤蜊每斤5元左右,小一些的每斤4元多。

每天超20万斤蛤蜊上市

生长于丁字湾的蛤蜊,品种多数是花蛤蜊。由于花蛤蜊喜欢生活在营养丰富的泥滩中,而位于即墨和海阳交界处的丁字湾海域,有着丰富的微生物资源,正是各种贝类小海鲜生长的天然家园,因此,当地渔民在这片滩涂上养殖蛤蜊的历史已经有半个多世纪。据介绍,蛤蜊经过半年多生长期,已经开始大量收获,整个蛤蜊收获期一直能持续到8月,将源源不断供应市场。

“今年的蛤蜊个大匀称,个个肥嫩。”渔民老王打开网兜,拿出几个又大又肥的蛤蜊介绍,估计今年蛤蜊每亩产量超过万斤,最高亩产能达1.2万斤。算算账,引进的蛤蜊苗每斤2元左右,当天蛤蜊的收购价是每斤5元以上,除去苗种等成本,一亩蛤蜊纯利润能达到两万多元。

记者了解到,在青岛地区,除了即墨区田横镇丁字湾海域,田横岛、胶州、红岛沿海地区也有蛤蜊养殖区,但规模都不如丁字湾海域大。

为了保证蛤蜊的新鲜度,许多商家都会提前预订,渔民每天根据订单出海捕捞。从现在一直到七八月份都是蛤蜊大量上市的季节,平均一天从即墨丰城、田横运往各地市场的蛤蜊数量超过了20万斤。

探访

小海鲜种类繁多唱主角

随着天气渐暖,越来越多的渔船出海捕捞,市场上小海鲜的种类也日渐丰富。3月11日,记者来到埠西市场看到,市场内人头攒动,前来购买海鲜的市民络绎不绝。各式各样的海鲜琳琅满目,摊主们忙着招呼顾客:“蛤蜊10元一斤、笔管鱼35元一斤……”除了各种鱼、虾、螃蟹外,蛤蜊、海蛎子、墨鱼豆、笔管鱼、海肠等各类小海鲜目前占据了大半个海鲜市场。记者采访获悉,市场上大部分小海鲜比如蛤蜊、墨鱼豆、笔管鱼等,都来自即墨、沙子口、红岛等地。

据小冯螃蟹专卖的老板郑女士介绍,开春后大量小海鲜涌

入市场,价格相比同期变化不大,“只有海肠比去年价格低了40%,其他海鲜每斤也就差个两三元。目前蛤蜊、海蛎子卖得最多,一天能卖上百斤,像笔管鱼等每天也能卖三四十斤。”记者注意到,目前海鲜摊位上,冰冻的鲑鱼、鲱鱼、带鱼等种类也不少,还有一些新鲜的鲈鱼、牙片鱼、舌头鱼等养殖鱼类。另外,螃蟹、虾、海螺、扇贝、蛭子等海鲜也有充足的供应量。“鲍鱼也是养殖的,偶尔有些新鲜的鲱鱼、鲈鱼、黑头等海捕鱼到货,都是船上钓的,量小,很抢手。”埠西市场内一名商贩说。

链接

青岛蛤蜊成南方“鲜霸”

记者在田横镇白马岛码头上看到,几辆挂着安徽和福建牌照的海鲜冷链运输车正在把一袋袋蛤蜊装上车,当晚就能运到福建、连云港等南方海鲜市场。“现在江苏地区养殖的蛤蜊还没有开始收获,这边的养殖蛤蜊正好打了一个时间差。”一名来自江苏的商贩介绍,由于市场需求比较大,而江苏地区养殖的蛤蜊还有半个月才开始收获,因而他们专程来到即墨收购当地养殖的蛤蜊。

“每天的客户都提前预订好了,销路一点也不愁。”渔民高兴地说,这些运送蛤蜊的冷链运输车早早就等候在码头上了,渔船一靠岸,直接将蛤蜊卸船过秤装车。每年到了蛤蜊收获期,都会有客户提前打电话预订,称重后也是现场结算。一般交易过程非常短,

从第一艘渔船靠岸到码头上全部交易结束,大约只有两个小时。

记者了解到,随着蛤蜊需求的逐渐增大,青岛天然生长的蛤蜊苗不能满足生产需求,每年都有养殖户专门从南方大批量购买蛤蜊苗,运回本地进行放养增殖。福建莆田是我国蛤蜊育苗基地,全国九成蛤蜊苗都来自莆田。据介绍,即墨丁字湾的蛤蜊八成是从福建引进的蛤蜊苗,在这里生长一到两年才能收获,还有一部分则是从辽宁拉回半成品,在丁字湾养殖半年多时间后捕捞。

本版撰稿 摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 扫码观看相关视频

