

即墨各渔港码头真热闹 蛎虾、海蛎子、蛭子、面条鱼……开春第一鲜来了

小海鲜上岸 保你解馋



虾虎

面条鱼

蛭子

海蛎子、扇贝等大量上市。

市民选购新鲜的小海鲜。

春天对青岛人来说,是海上收获的季节。又肥又美的本地小海鲜,又开始排队上市,成为市民餐桌上的美食。目前正在大量上岸的有蛤蜊、海蛎子、蛭子、扇贝和大海螺等贝类海鲜,还有小黄花、光鱼、红绣鞋鱼、虾虎和八带等……贝类海鲜价格相对便宜,而虾虎在码头每斤的价格在100元以上,其他鱼类价格也在10元到30元不等。预计本周末,本地各渔港码头将出现热闹的丰收景象,一大批小海鲜将集中上岸。

虾虎收购价每斤百元左右

随着气温回升,渔民开始陆续出海撒网捕捞,收获开春第一鲜。昨天,即墨区鳌山卫街道神汤沟、七沟二村的渔民出海,经过10小时作业,收获10多斤虾虎。随着气温升高,正是捕捞虾虎的好时候,沿海渔村大量渔民开始恢复捕捞生产。据了解,本周各个渔港码头将会上岸大量虾虎等小海鲜。

“天不亮就出海了,捕捞了6个多小时,收获了一些虾虎和小杂鱼,还有几个梭子蟹。”昨天,即墨区鳌山卫街道神汤沟村渔民冯福顺告诉记者,凌晨4点多,他们便带着渔具,全副武装,驾驶小渔船出海了。根据天气和潮流,目前正是虾虎汛期来临前几天,在这个时候撒网捕捞,会有不错的收获。经过一个小时的海上行驶,大家来到长门岩附近海域,开始撒下第一网,不一会工夫就收获了10多斤虾虎。经过6个多小时的捕捞作业,一共捕捞上船50多斤虾虎。一名渔民介绍,因为这是第一批上岸的虾虎,所以价格比较贵,码头上收购价格每斤在100元左右。虾虎目前价格较高,是因为上岸的量太少,随着捕捞量不断增大,预计下周虾虎的价格将有所回落。

记者在鳌山卫街道七沟二村码头看到,一条渔船缓缓靠岸,船上装满了活蹦乱跳的大虾虎。渔民们脱下外衣盖在装虾虎的筐上,除了避免阳光直射,还能保持筐内的湿度,让虾虎尽量保持鲜活。随着一条条小船靠岸,商

贩们聚拢上来,搬运下船的虾虎很快就被一抢而空。这些虾虎将被迅速送往岛城各大酒店和市场。

“除了虾虎价格贵一些外,其他小海鲜的价格都不贵,许多市民赶到码头来采购。”鳌山卫街道冯家河村渔民冯炳杰介绍,一些捕捞量极少的鱼类每斤在20到30元之间。由于出海捕捞的渔民还不是太多,目前养殖的海蛎子和扇贝还是市民餐桌上的主打海鲜。

捕捞虾虎关键看潮流走向

据冯炳杰介绍,虾虎的繁殖能力极强,每年清明节过后,是虾虎最肥最鲜的时候,个头也大,这时雌虾虎的子非常饱满,公虾虎肉质结实鲜美。虾虎与海虾的生活习性完全不同,属于穴居动物,居住的洞穴通常深达半米,洞穴直径一般只有3到5厘米,养殖条件十分严苛,目前相关养殖技术也不成熟,同已经大规模养殖的南美白对虾、中国对虾等相比,只能依靠人工捕捞供应市场,因此越发显得供不应求。

今年60多岁的渔民冯化祥介绍,每次出海前他们都要想好到什么样的海域下网。这个步骤看似简单,却暗藏着许多技术和经验。虾虎一般生活在海底的泥沙中,会随着海水中的暗流来回游动,所以捕捞虾虎的关键在于会看海水潮流走向。一般渔船到达水深几十米的海域后,有经验的渔民就会根据潮流走向下网,将长长的渔网撒在海里,两头拴上铁锚,上面用浮标牵着,顺着潮流拉网行走。如果潮

流很急,就要拉得慢一些;潮流小的时候,船只行驶速度要加快,这样只要有虾虎出现,保准会触网上钩。

各种小海鲜批量上岸

记者在即墨区沿海渔村海鲜市场看到,每个摊位都摆着各种刚刚上岸的本地小海鲜,尤其是春天才有的梭鱼。据当地渔民介绍,天气稍一转暖,大量的梭鱼就会游到浅海湾进食,这时候一网下去收获很大。只要赶在大落潮前到附近海域撒网,就能收获几十斤甚至上百斤梭鱼。记者探访得知,青岛梭鱼资源丰富,尤其是海湾有着丰富的浮游生物,吸引成群梭鱼前来进食,胶州湾、即墨鳌山湾、丁字湾和沙子口等区域盛产梭鱼。刚上岸的梭鱼每斤15元左右,还有10元左右一斤的小黄花、面条鱼和光鱼等,成了市民的抢手货。

“这几天,海捕蛭子、面条鱼也集中上岸。”渔民介绍,现在蛭子价格要贵一点,每斤15元到20元不等,面条鱼每斤在10元以内。正在海鲜市场采购的市民王女士介绍,春天买点蛭子回家做虾仁汤包、饺子,是不少青岛主妇的拿手绝活。在各大码头上,渔民趁着大退潮采集的海青菜,也成为市民春天的“最爱”。

记者采访获悉,即墨鳌山卫街道向阳庄渔民眼下每天捕捞上岸上千斤面条鱼,被早已等候在码头的商贩争相抢购。即墨区海洋发展局相关负责人介绍,面条鱼汛期会根据水温、洋流等变化出现,当前即墨区向阳庄、柴岛码头等地,都有大量面条鱼上岸。按照经验,今年的面条鱼汛期将持续到5月1日。

/ 链接 /

海蛎子每天上市超50万斤

除了各个码头上岸的本地小海鲜外,还有大量的海蛎子集中上岸。记者在即墨鳌山湾几个渔港码头看到,不少养殖渔船忙着将成千上万斤海蛎子拉上岸,装袋运往市场。据养殖户介绍,从今年年初开始一直到5月1日都是海蛎子上市的时节,因为气温上升等原因,3、4月份的海蛎子味道更鲜。

记者了解到,青岛的海蛎子养殖区主要集中在胶州湾和鳌山湾两大海域。其中,胶州湾以红岛为主产区,而鳌山湾则以神汤沟村、于沟村为主产区。近期在红岛渔港码头上,总能看到不少戴着黄头巾的渔家大嫂忙着分拣成堆的海蛎子。据了解,在即墨鳌山湾海域,分布着20多个渔村的海蛎子养殖区,每天的出产量超过50万斤。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者
康晓欢 袁超