

# “蜆”么鲜 馋哭

## 崂山黄山社区开始收获海蜆 一船捞3000多斤能卖四五千元 黄山海蜆宴受欢迎

风平浪静、潮水合适,24日上午9时,崂山区王哥庄街道黄山社区的10条渔船启航驶向大海;11时,10条渔船满载着海蜆回港。24日,是黄山社区渔民捕捞海蜆的第一天。“今天都是满载而归,今年肯定又是个丰收年。”码头上,渔民们笑着告诉记者。



扫码观看  
相关视频



### 丰收 一船能捞3000多斤海蜆

船一靠岸,早已等在岸边的“帮手”们就上船开始收拾海蜆,将海蜆分解为头、爪子、里子等部分,然后分开存放在水桶或者箱子里。接下来,有人用固定在码头上的吊机将这些海蜆吊上岸来,运到不远处的加工点煮熟、晾凉。

“今天收获怎么样?”记者在码头上询问正在船上忙碌的渔民。渔民老姜朝记者喊道:“非常好,丰收了,今年是个发财年!”

老姜拿着一把刀子,熟练地将海蜆分解成海蜆头和海蜆身子两部分,海蜆头随手扔进桶里,海蜆身子则扔给下道工序的一位大姐。大姐也麻利地将海蜆身子中的里子剥了下来。

老姜一边忙碌一边和记者聊了起来,“一天能出两趟,一趟一个小时左右。一船能捞3000多斤,能卖个四五千元。从今天的捕捞苗头看,今年收成会不错。”

“通常一网下去,带着水能捞上200斤左右的海蜆,需要两个人一起收网。”老姜说,海蜆捞上船后,他们会把海蜆简单分割,靠岸后再招呼帮手进行深加工。

黄山社区地理位置优越,在崂山头以北的海域,有一条自然形成的海底深沟,成为海蜆繁衍、生长的聚集地。所以从黄山社区码头出去,20分钟就可以到达捕捞区。今年海蜆多,一般20分钟左右就会捞满一船。

因为现在处在休渔期,出海捕捞海蜆也需要办理捕捞证。“休渔期内对于船只出海管理非常严格,我们出海经过了多级审核才办下捕捞证。”一名渔民告诉记者,大家都知道休渔期不能出海捕鱼,因此都格外注意,捕捞海蜆用的网也都是18厘米的大网扣,不会“误伤”其它鱼类。

一桶桶、一箱箱海蜆被吊上码头,由三轮车运往附近的加工点,加工点里有用砖石垒起来的大锅灶。水烧开,倒进海蜆,过个15分钟左右就出锅。

### 加工 分为分割蒸煮晾凉多道工序

在岸边的海蜆加工区,村里的妇女冒着酷暑将分割好的海蜆脑子、海蜆里子、海蜆爪子煮熟、晾凉。经过手工分割、热水烹煮、沥水晾干等多道工序后,原本光滑厚实的海蜆慢慢收缩,变得筋道。

海边的天气又闷又热,加上炉火的蒸烤,加工区域温度非常高。“太热了,这个活一般人干不了。”渔民老林介绍,干加工活的,一般都是渔民的家属。男的海捕捞海蜆,女的在岸上加工。如果海蜆多,一天下来,这些妇女需要在热锅前忙碌六七个小时,浑身上下会被汗水湿得透透的。

“一池子一般就放10筐海蜆,煮个十几分钟,就

像咱们平时煮饺子一样。但火候一定要掌握好,如果火候大了,海蜆体积缩得太小,重量减轻且口感也不好。”在蒸煮池旁忙碌的刘大姐说道。海蜆煮熟后,她用锅铲盛起,堆放到旁边的空筐子里,然后有人将这些海蜆送到另一片区域进行晾凉。

在晾凉区,渔民们会按照海蜆的不同部位进行分类,然后摆放到塑料网盘中,旁边还有几台落地大风扇给冒着热气的海蜆吹风降温。“煮熟之后,就直接放到这儿晾到发硬。”一位负责晾凉海蜆的渔民介绍道,等水沥尽、晾凉后,这些海蜆就会被分装进大小不一的塑料袋中出售。

黄山社区渔民不仅拥有一项传统的手扒海蜆里子这项市级非遗技艺,对于海蜆加工也有自己的一套方法:海蜆皮和海蜆头带有毒素,需要进行脱水腌制。

“在那个池子里面撒上明矾、咸盐腌制起来。”刘大姐指着不远处的一个池子说道,在腌制过程中首先要控制好明矾和咸盐的量,还需要不断进行翻搅,尽可能让咸盐和明矾均匀涂抹到海蜆皮和海蜆头上,这样就可以除去里面的毒素。

一名正在搅动锅里海蜆的妇女告诉记者,捕捞海蜆大概是两个月时间,两口子的收入能有七八万元,多的能到十万元。“别觉得多,你也看到了,这钱挣得真不容易。”她擦了一把汗说。

### 创新 海蜆宴成社区亮丽名片

捕捞上岸的海蜆,最终都会端上餐桌。这些软绵绵、没有筋骨的海蜆,口味怎么样?会受欢迎吗?渔民老林听了记者的疑问后,指着刚从锅里捞出来的海蜆里子说:“可以说是供不应求,这些海蜆里子每斤能卖到100多元。海蜆的吃法,粗算起来能有20多种呢,每一种口味都不相同,各有各的特点。”

海蜆里子因为少,每斤能卖到100多元,而相对多的海蜆爪子、身子、脑子则能卖到十多元一斤。老林介绍,现在人们“会”吃了,之前海蜆只是简单地加工,用明矾腌制成海蜆皮,拌个白菜心吃。而现在海蜆的每个部位都有不同的吃法。“在烹饪中,海蜆可以起到‘提鲜’的作用。”老林说,海蜆头虽然便宜,但是用它炖拉瓜,那个味道绝了!

正在帮亲戚加工海蜆的小林告诉记者,他在附近经营一家酒店,海蜆是顾客们喜欢的一道菜,特别是海蜆里子炒白菜,吸引了很多回头客。

黄山社区南距太清宫1.5公里,北距华严寺4公里,不仅以秀美的景色和厚重的历史文化闻名,海蜆宴更是一张亮丽的名片。400余年前,黄山建村始,村民靠海吃海,就有捕捞、加工、食用海蜆的传统。如今黄山社区的渔民不仅传承了海蜆的分离、加工技艺,还创新了黄山海蜆宴系列菜品。

记者了解到,在休渔期结束前的这段时间都是捕捞海蜆的好时候,大量的海蜆上岸,除了供应青岛市民,还会销往烟台、威海等地。



渔民们在船上处理海蜆。



渔民用大锅将海蜆煮熟。

## 黄山念好海蜆致富经

近年来,在王哥庄街道的支持下,黄山社区因地制宜,突出品质,不断创新,着力打造“一村一品”,在海蜆产业上念好致富经。

黄山社区的渔民成立了海蜆专业合作社,开起了渔家宴,创制了黄山海蜆宴,逐渐形成了“黄山海蜆”产业链,促进了品牌化、规模化建设,已成为拉动乡村特色产业与旅游业的有力引擎。

黄山海蜆宴有将近10道菜,主要以海蜆里子炒白菜、海蜆脑子炒鸡蛋、海蜆凉粉、海蜆爪子炖拉瓜等为主,为当地农家宴带来了源源不断的生意。

### 海蜆里子炒白菜

海蜆里子是海蜆身上卖得最贵的部位,它必须趁海蜆新鲜的时候快速撕下,时间长了就撕不下来了。一个500斤重的海蜆,最多只能出三四斤海蜆里子,吃到嘴里的口感像是里脊肉,还有着来自海洋的独特鲜味。

### 海蜆凉粉

海蜆皮煮熟后,自然凉透后会变得细嫩顺滑。用刀切成小块,配上渔家人自制的榨菜或者清甜的胶东白菜心,以蒜泥、米醋调味,味道酸爽、清凉可口。大热天来上一碗海蜆凉粉,整个人都要凉爽好多。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者  
魏妮邦 实习生 张元

新闻内存

海蜆吃法