

青岛最大野生“蛎子海”丰收

即墨田横镇七口村滩涂上每天采收“龙蚝”超万斤

当潮水退去,在即墨区田横镇七口村滩涂上,便会出现一片片“蛎子海”,这是青岛沿海唯一一片野生海蛎子滩涂。因为这里的海蛎子个大肥美,被人们称为“龙蚝”。每到冬季,当地渔民都会穿上水衣,手拿锄头和竹筐,下海采收海蛎子。昨日,青岛早报记者跟随当地渔民宋森修,冒着-8℃的严寒体验采收海蛎子的辛苦。4个人两个多小时收获两千多斤野生海蛎子。

寒风里挖“龙蚝”

七口村地处青岛市即墨区与海阳市交界处的丁字湾畔,因特殊的地理位置和生态环境,滩涂中孕育出许多独有的海鲜特产。每年冬季是海蛎子肉质最肥厚、味道最鲜美的时候,也是渔民最忙碌、最辛苦的季节。根据潮汐变化,每天采收野生海蛎子的时间也不尽相同。从农历初一上午8点开始,每天向后推迟一个多小时,每次下海两三个小时,遇到天文大潮时,渔民采收海蛎子的时间会延长,收获也最多。

1月7日下午两点左右,随着潮水慢慢退去,丁字湾七口村的滩涂上渐渐露出了一片片礁石,在礁石和泥沙中,海蛎子像“叠罗汉”一样,层层堆叠、排列紧密。记者穿上水鞋,跟随宋森修和另外3名渔民一起来到滩涂上,只见顺着潮水退去的方向,在如同沙漠般起伏的滩涂上出现了一片密密麻麻的海蛎子。记者被眼前的这一片“蛎子海”惊呆了。

宋森修手拿一把小铁锄头,拖着放了几个竹筐的小木筏,深一脚浅一脚地来到礁石前,看准个头大的海蛎子,抡起锄头凿了起来。海边的风很大,气温很低,记者抡起膀子干了10多分钟后,由于穿着厚厚的棉衣,感觉全身发热,但露在外面的双手已经冻僵了。

两小时收获两千斤

“进了腊月门,除了因为潮汐时间无法下海那几天,几乎每天都要下海采收海蛎子。”宋森修说,春节前,“龙蚝”卖得特别好,所以天天都要下海采收。4个人一天能干两个多小时,能收获两千多斤海蛎子。拉到村里,再经过冲洗分拣,或分离出蛎子肉来,向外出售。

老宋等渔民把运送海蛎子的电动三轮车停在海边,穿上皮衣皮裤,穿过浅



七口村的滩涂上野生海蛎子成片生长。

宋森修展示采到的大海蛎子。

水,来到深水区的礁石上采收海蛎子。越是水比较深的地方,海蛎子越大,因此只有赶上退大潮的时候才能采集。为了采到品质最好的海蛎子,宋森修经常弯下腰用手摸着海底的礁石采收。

“这一只蛎子比我的手还要大。”宋森修从海底摸出一只海蛎子,高兴地摆在手掌上给记者看。撬开海蛎子的外壳,肥美饱满的白色海蛎子肉呈现在眼前。宋森修告诉记者,像这种个头海蛎子生长期超过了两年。海蛎子一般生长一年后就能达到半斤重,而最重的超过3斤。这里的海蛎子因个头较大,被当地人称为“龙蚝”。

无需投放自然生长

“这些海蛎子像叠罗汉一样,生长在海底下的礁石上,每年5月繁殖一次,生生不息,越长越多。随着潮起潮落,这片滩涂里丰富多样的微生物滋养了这一特殊的海鲜生物。”宋森修介绍,这里的野生海蛎子特点就是个头大且长,味道比普通的海蛎子更为鲜嫩。记者采到了一只20多厘米长的海蛎子,肉质明显比普通的海蛎子饱满。

“这些海蛎子完全是自然生长的,无需投放苗种。每年五一前后,大量的海蛎子开始繁殖,很快在礁石上形成了壮观的‘叠罗汉’现象。”宋森修介绍,这片“蛎子海”是他们祖祖辈辈传下来的“宝

地”,从来不用管理,平常只需要保护好这片海域不受破坏。每年入冬后开始采收海蛎子,一直持续到次年的5月份,产量最多的是春节前后。有时候,从正月初一开始,村里的渔民基本上是全家出动,趁着退潮在海里采收海蛎子。

“蛎子海”有百年历史

七口村的海蛎子因个大、呈长方形而得名“龙蚝”,当地渔民还给它起了很多形象的名字,如因长得像鞋子,就叫它“鞋帮蛎子”;又因表层像是马蹄印,所以又称它“马蹄蛎子”等。

今年56岁的七口村渔民宋森修对这片“蛎子海”很熟悉,小时候,一到冬天,家中长辈就经常领着他来到海边,趁着退潮采收海蛎子。尤其是到了过年时,家家户户都要挖一些回家,是年夜饭上不可缺少的一道菜。后来,“蛎子海”承包到户,在保护中得到了开发利用。每到冬季,这里便成了青岛最大的野生蛎子采收基地。

“这片‘蛎子海’存在了上百年的。生活困难的时候,大家都来挖海蛎子填肚子,后来海蛎子繁殖得多了,就成了渔民增收的产业。”宋森修说,虽然这片滩涂位于河流入海口处,但是遇到涨潮,水深也有两三尺,大家只能趁着落潮的时候过来采集,一般干两三个小时,每次采集都十分辛苦。

独特滩涂造就“宝地”

记者在采访中发现,类似七口村滩涂上的“蛎子海”,在青岛其他地方没有出现。更让人难以理解的是,在距离七口村滩涂几里远的滩涂上,却不曾见过这样大的野生海蛎子。面对记者的困惑,宋森修说出了其中的原因。他说,这里地处五龙河入海口,是淡水和海水混合的滩涂,正好浅滩中有礁石,再加上滩涂中微生物丰富,形成了适合野生海蛎子生长的“宝地”。在盐分较多的海水里,海蛎子生长缓慢,而这种生活在入海口浅滩上的海蛎子长得比较快,而且味道也鲜嫩得多。

宋森修说,市场上带壳的野生海蛎子售价为每斤5元左右,野生海蛎子肉则能卖到20元一斤。每年的海蛎子产量受海域生态变化等情况影响,今年整体产量还可以,每天都有超过万斤的海蛎子被采收上岸,销往岛城各大市场。

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 摄影报道



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 周少凯

检护民生 守好“舌尖”和“钱袋”

青岛检察机关2024年针对民生突出问题展开37类行动

早报1月7日讯 1月7日上午,青岛市人民检察院组织召开“检护民生”专项行动优秀案例、事例、品牌新闻发布会,通报工作情况,发布相关典型案例。

2024年以来,青岛检察机关聚焦重点人群、重点领域、民生突出问题等三大领域37类“检护民生”行动任务高质效履职,工作中涌现了一批优秀案例、事例和品牌。

依法惩治犯罪是检察机关维护安全稳定的基本职责,也是“检护民生”专项行动的重要内容。2024年,全市检察机关依法从重从严惩治重大恶性犯罪,严惩危害国家安全、故意杀人等重大恶性及严重暴力犯罪634人;常态化开展扫黑除恶,起诉涉黑恶案件12件120人。围绕“舌尖上”安全,严惩制售假冒伪劣

食品、药品等犯罪147人。围绕“钱袋子”安全,严惩集资诈骗、电信诈骗等网络犯罪1543人。围绕特殊群体利益保护,起诉虐待、养老诈骗等犯罪281人。围绕民生领域突出问题,开展医保诈骗犯罪专项整治,挽回损失600余万元;强化生态环境和自然资源保护,办理破坏环境资源刑事案件370人。

聚焦民生突出问题,强化系统整治。加强对食品、药品安全等领域检察监督,受理审查逮捕及审查起诉食药领域经济犯罪72件164人,办理食品、药品安全公益诉讼案件43件。加强生态环境和自然资源保护,受理审查破坏环境资源犯罪370人,公益诉讼检察立案127件。 (观海新闻/青岛早报记者 吴冰冰 通讯员 白树文)

北京老酒收藏馆

走进青岛,新展馆开业,求购以下产品摆酒柜需要。

少酒茅台十五年、茅台三十年,茅台五十年,茅台八十年,各种少酒茅台酒,董酒,以上品种要少酒的,价格高,不管酒少多少,都可以回收。

另外回收酒满的各种酒,茅台酒,五粮液,剑南春,郎酒,董酒,习酒,文君酒,沱牌曲酒,武陵酒,汾酒,西凤酒,古井贡酒,洋河大曲酒,祥酒,赖茅,安酒,四特酒,白沙液酒,白云边酒,珍酒,筑春酒,刘阳河小曲,桂林三花酒,金州曲酒等各种陈年老酒,各种洋酒,地方小酒,酒满价格更高,可以上门回收。

咨询电话:18622685314 田经理
18201080191 陈先生

活动时间:1月8日至1月13日
早8:00至下午6:00

地址:市南区,如东路,鸿安大酒店,四楼415室乘车路线319,322,605,223,224,318,山东路,宁夏路公交站下车即可

