

“贝”鲜! 开春贝类“C”位上桌

海蛎子、海虹、扇贝……即墨上演耕海牧渔“忙春图” 日超50万斤贝类上岸



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 肖梦婕



渔民开着铲车拉海蛎子上岸。

渔家大嫂清洗海蛎子。

随着气温回温,青岛市即墨区东部沿海近百公里的海岸线上,正在上演着一幅耕海牧渔的“忙春图”。清晨,成群的渔民结伴来到近海养殖区捕捞海蛎子、扇贝和海虹等贝类海鲜,拉回码头分拣后再运往市场。2月18日,记者探访即墨鳌山湾、田横湾和丁字湾一线发现,众多渔民忙着收获贝类海鲜,仅一个养殖户一网就捕捞了5000多斤海蛎子。据粗略统计,开春后,即墨东部沿海一线平均日捕捞超过50万斤贝类海鲜,成为市民难得的“春鲜”。

多个码头海鲜上岸

2月18日上午11时许,随着一阵阵马达声越来越近,几艘渔船满载着海蛎子回到即墨区盘龙庄码头,等候在岸上的渔家大嫂开始忙着分拣起来。随着一笼笼被泥沙包裹着的海蛎子被清洗分拣后,露出了它们本来的面目。打开一个海蛎子,亮晶晶的蛎子肉,含满了汁液,顿时一股鲜味扑鼻而来,这就是大海对辛劳渔民的赠予。一名渔民介绍,这几天天气情况好转,气温回升,他们就开始出海捕捞了。这个码头上每天大约有上万斤海蛎子和扇贝上岸。

“刚上岸的海蛎子,每斤4元,特别鲜。”在冯家河码头,几十条渔船一字排开,不少渔民正在忙碌。他们有的将刚刚捕捞的海虹运上岸销售,有的将海蛎子分拣后直接让商贩运走。渔民冯保峰在这片海域养殖已经有30多个年头,从1月份进入收获季开始,他每天都要往返养殖区一次,按照接到的订单数量捕捞海蛎子。记者了解到,冯家河码头所在的鳌山湾海域水质优良,藻类和微生物丰富。得天独厚的自然条件,让冯家河村成为了远近闻名的海蛎子、扇贝和海虹养殖村。

一网捕捞5000多斤海蛎子

2月18日凌晨4时许,即墨区鳌山卫街道七沟三村渔民于水福就出海了。家里养殖的海蛎子去年初冬遭了灾,幸亏他及时补了蛎子苗,才能在春节后收获。这也是他开春后第一次出海,希望能有好的收获。

“早上出海很早,只为了当天中午前把海蛎子分拣好运到市场。”于水福

介绍,海蛎子吃着鲜,但养殖过程却很艰辛,中间要经过两次分笼,才能让海蛎子长大。去年初冬分笼后,赶在今天收获第一网。于水福和两名渔民在养殖区将一笼笼海蛎子捕捞上船,运到浅滩后,再由铲车运到岸上。“今年的海蛎子质量还行。和乳山、莱州的海蛎子相比,青岛养殖的海蛎子个头较小,但肉质饱满鲜嫩。”当天上午,于水福等人忙活了4个多小时,捕捞了5000多斤海蛎子,全部出售给了海鲜商贩。

个头匀称、肥美鲜香,让鳌山湾的海蛎子成为了抢手货。目前,鳌山湾畔海蛎子养殖面积达3500多亩,340余户村民依靠海蛎子养殖为生,户均年收入能达到40万元以上,收获期从1月份一直持续到5月份。随着气温回升,每天都会有20多万斤海蛎子、海虹和扇贝从这里上岸,当天就能销售一空。据介绍,即墨沿海海蛎子的收获季节主要在冬季,尤其是春节前后的一段时间,海蛎子最为肥美。

贝类海鲜迎来收获季

日前,即墨区鳌山湾、胶州湾的海蛎子和赤贝等贝类海鲜养殖区迎来收获期。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、海蛰蛸等海鲜。

一名渔民介绍,相比前几年,海蛎子的价格高了一倍多,目前带壳的海蛎子一斤在4元左右,而纯海蛎子肉的价格则在一斤20元左右。在即墨冯家河、神汤沟等码头,渔民趁着天气转暖,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,冯丙雪就按捺不住心里的激动,急着要出海捕捞。

海鲜价格比年前下降不少

“快来看看,海虹、扇贝、海蛎子、海螺、蛤蜊、蛏子、八带都有,蛎虾年前每斤120元,现在只需75元。”在埠西海鲜批发市场内,许多商贩在叫卖着自家的海鲜。记者看到,市场上新鲜海鲜品种丰富,无论是堆成小山的贝类,还是新鲜上市的八带、蛎虾、笔管、墨鱼、银鱼……都在吸引着市民的眼球。“现在吃海鲜比吃菜还便宜呢,有些菜都十来块钱一斤,比不少贝类都贵。”市民孙女士买了海虹、鲍鱼、基围虾、八带和海蛎子,满载而归。

记者探访市场得知,小海鲜中,八带38元/斤,虾虎50元/斤,海虹5元/斤,竹节虾110元/斤,蛎虾75元/斤,蛤蜊每斤10元—15元,鲍鱼按大小规格,每只7元—30元不等,海螺每斤20元—40元,价格比年前均下降不少。摊主们手脚麻利地称重、装袋,一旁的市民已经在脑内酝酿起晚上的菜单了。“来两斤竹节虾。”市民王阿姨正在买虾,她笑着告诉记者:“和蛎蛎比,竹节虾更有嚼头,孩子们都爱吃。”

岛城两大海域盛产海蛎子

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。

一名渔民介绍,即墨鳌山湾海域采

取的是古老的吊养养殖法,而胶州湾等海域则是底播养殖方式,这和当地的海域自然环境特点有关。渔民冯丙雪介绍,每年从7月1日到7月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,在来年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。

海蛎子要选“闭口蛎”

记者了解到,目前全球已知的牡蛎有100多种,在形状、大小、所含营养物质上有所区别。在我国一些沿海地区,牡蛎也被称为海蛎子或蚝。牡蛎含有丰富的蛋白质,有着“海中牛奶”的美誉。

如何选购海蛎子? 渔民介绍,主要看壳的颜色,颜色越深,往往海蛎子的肉就越肥美。再就是要选择个头大的、外壳完全封闭的海蛎子,不要挑选外壳已经张开的。如果选择煮着吃,要等海蛎子的外壳完全煮开,再煮3—5分钟最佳;如果选择蒸着吃,等水完全沸腾后再放入海蛎子,待外壳完全张开后,再蒸4—9分钟即可。在蒸煮的过程中,尽量用小锅,避免用太大的锅一次做太多,造成海蛎子受热不均,使一部分无法熟透。另外,在充分蒸煮后依然无法张开外壳的海蛎子,尽量不要食用。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超