

# 每天10万斤！红岛蛤蜊争鲜上岸

4万亩蛤蜊养殖区一派繁忙景象 渔民凌晨出海人均收获千斤蛤蜊

春节过后,红岛胶州湾沿线的滩涂上,呈现出一幅“车船涌动、蛤蜊肥美”的丰收图景。这几天,渔民根据潮汐规律开始集中出海,在浅海滩涂里捕捞蛤蜊。昨天凌晨,红岛街道东大洋村10多名渔民在滩涂上忙碌4个小时,收获万余斤蛤蜊。记者获悉,目前红岛蛤蜊迎来集中收获季,每天上岸约10万斤新鲜蛤蜊被运往各大市场。



渔民将上岸淘洗好的蛤蜊装车运走。

## 滩涂蛤蜊“一挖一麻袋”

在滩涂里捕捞蛤蜊有一个规律,需要根据潮汐的变化出海。昨天,上午9点左右开始涨潮。按照这样的时间计算,渔民需要提前5小时下海,在滩涂里捕捞4个多小时,正好赶在涨潮前上岸。

昨天上午10点多,记者在东大洋村滩涂上看到,几名渔民正顺着潮水将一张网蛤蜊往岸上运送,其中一名渔民告诉记者,“我们4个人就是一个小团队,4个小时挖了5000多斤。”当天海边最低气温降到了-8℃左右,渔民穿着水衣,拖着千斤大网顺着潮水向岸边移动。随着一辆大型吊机设备的升降,一网网新鲜肥美的蛤蜊便登上码头。

“捕捞蛤蜊的主要工具就是一张网和一把特殊的铁耙装置。”今年58岁的渔民庄勤士介绍,他从事蛤蜊捕捞已经几十年了,每天趁着退潮来到养殖区域,将一张网固定在一个圆形气阀上,拖到齐腰深的浅滩里,然后几个人各拿着一把带有铁网兜的耙子,开始像拉网一样在滩涂里进行捕捞。几分钟后,满满一铁耙的蛤蜊连泥沙一起装进网中。就这样几个小时中,同样的动作反复几百次后,一张大网就装满了蛤蜊。

## 蛤蜊上岸后要先“洗澡”

“蛤蜊刚上岸时,还带着一层黑色的淤泥‘包浆’”。蛤蜊养殖户介绍,大量的蛤蜊新鲜上岸后,并不是直接流入市场,而需经过淘洗、筛选、分拣、吐沙、分装等多道工序,才能运送到各大市场上销售。记者注意到,因为生长于浅滩黑色的滩涂里,刚捕捞上岸的蛤蜊浑身被一层黑泥包裹着,上岸后

最重要的工序是通过淘洗,让这些蛤蜊现出“原形”。而这种古法淘洗蛤蜊的方法是渔村的老一辈传下来的。“你看,这几个大铁桶里是提前配制好的泥沙水。蛤蜊一会就要在这里‘洗澡’。”从事30多年蛤蜊捕捞工作的孙桂金指着一个铁桶说。蛤蜊上岸后,中间夹杂有许多空壳,为了把空壳分离出来,聪明的渔民就想出了这个办法。蛤蜊养殖户赵丕波解释说,蛤蜊倒入配制适度的沙泥水中,空壳蛤蜊很快就会灌满沙泥快速沉底,而比较饱满新鲜的蛤蜊,正好借着泥沙水的密度浮在了上层,这样反复搅动后,很快就能将空壳蛤蜊分离出来。分离出新鲜饱满的蛤蜊后,再次入海清洗,原本一个个黑色的蛤蜊瞬间变成了漂亮的花蛤蜊。

“红岛蛤蜊一向以品质著称,在走上市场前,一定要保证质量,决不能让不好的蛤蜊流入市场。”与蛤蜊养殖产业打了30年交道的赵丕波介绍,他在胶州湾的滩涂上有200多亩蛤蜊养殖区,蛤蜊苗基本上是从大连引进的,个头比一般的蛤蜊要大许多。根据市场行情,今年大量上市的时间较往年提前了一些。

## 每天上岸蛤蜊约10万斤

目前,红岛平均每天上岸蛤蜊约10万斤,一年的蛤蜊产量约10万吨。红岛蛤蜊以其独特的卵圆形外观,带有花纹的图案以及光滑的壳面著称,与别处的蛤蜊相比,别有一番风味。它被誉为青岛的著名特产,不仅在当地享有盛誉,更因其营养丰富而受到国内外食客的青睐。随着气温的逐渐升高,红岛蛤蜊也迎来了最佳赏味期,鲜



蛤蜊上岸后要先“洗澡”。

嫩肥美的肉质让人垂涎欲滴。胶州湾是大自然赐予青岛的优良海湾,水质、水流和水量以及海滩所含的有机物质极其适合蛤蜊繁殖生长,可谓得天独厚。于是,吃蛤蜊、喝啤酒、洗海澡一起成为这座城市文化符号。

## 红岛有一批“蛤蜊移民”

今年48岁的孙桂金是临沂人,18岁就来到青岛,在胶州湾滩涂上以挖蛤蜊谋生。如今,那个在红岛挖蛤蜊的外地小伙子,已经成为这座城市的一分子,他戏称自己是“蛤蜊移民”。而像孙桂金这样的人,在红岛还有不少。

20世纪90年代初,孙桂金和几个老乡一起来到青岛,一次偶然的机会开始从事挖蛤蜊的营生。孙桂金回忆,那个时候红岛蛤蜊一斤能卖到1元多。他骑着自行车一天能收获上百斤,这份挖蛤蜊的工作一干就是30多年。如今,孙桂金在青岛安了家,因为挖蛤蜊技术好,在胶州湾这片海域很吃香,他曾创下了单人4个小时捕捞2900多斤蛤蜊的纪录。

## / 延伸 /

### 红岛蛤蜊养殖面积达4万亩

青岛的蛤蜊苗主要来自哪里?记者调查了解到,一般都是从南方引进的。不过据养殖户赵丕波介绍,多年以来,他们从大连引进了一个蛤蜊品种,尽管种苗的价格每斤在3元多,但品质很不错,经过多年的养殖,发现这种蛤蜊特别适合在红岛浅滩生长,当年成长的蛤蜊20多个就有一斤。因为这种蛤蜊100斤种苗只能收获80多斤蛤蜊,所以价格相对来说比较贵。

在渔民心里,海里的滩涂犹如粮田。20多年来,红岛渔民通过改进蛤蜊苗种和改变养殖方式,让蛤蜊的品质和产量不断提升。据介绍,红岛滩涂利用面积达7万亩,其中的4万亩用于蛤蜊养殖,适量的黑泥配合适量的海沙,是蛤蜊生长的天然温床。此外,红岛地处胶州湾内湾,风轻浪少,保证了蛤蜊育苗的安全。

## / 链接 /

### 海虹、银鱼、海螺……海鲜市场“鲜”味足

随着气温渐暖,越来越多的渔船出海捕捞,市场上各类小海鲜也日渐丰富。昨天,记者在埠西海鲜市场和蚌埠路生鲜超市看到,市场内人头攒动,购买海鲜的市民络绎不绝。摊位上,各式各样的海鲜琳琅满目,摊主们忙着招呼顾客。据摊主赵强介绍,现在海虹10元3斤、银鱼15元两斤、海螺每斤20多元……

据埠西海鲜市场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,目前市场上海虹、蛤蜊、海蛎子卖得最多,一天分别能卖上百斤。像笔管鱼、蛎虾,每天也能分别卖出四五十斤。”记者注意到,目前海鲜摊位上冰冻的鲅鱼、鲳鱼、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、海螺、扇贝、蛭子等贝类海鲜也很多。“虾类多是蛎虾和海水养殖的基围虾,偶尔有些新鲜的鲳鱼、鲈鱼、黑头等海捕鱼到货,都是船上钓的,量小,很抢手。”埠西海鲜市场内一名商贩说。

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  
拍摄/剪辑 记者  
康晓欢 肖梦婕