

大海建“家” 借壳生“蛎”

鳌山湾万亩海蛎子自然采苗结束
记者跟访渔民记录牧海耕田过程

组图·
渔民投放吊绳。

7月14日凌晨5时许,即墨区鳌山卫街道神汤沟村海蛎子养殖户冯丙雪和几名渔民驾船出海。随着最后一根吊绳被放入大海,今年鳌山湾万余亩海蛎子自然采苗工作结束,4个月后首批鳌山湾野生海蛎子就会迎来丰收。当天,记者跟随渔民一起出海,记录渔民在大海里进行海蛎子育苗的过程。



出海6小时成工作常态

每年7月上旬,正值海蛎子自然采苗期。与农耕夏种要看时间一样,海蛎子采苗的最佳期同样很短,渔民必须在这几天时间里完成吊绳投放,否则会影响自然采苗率。渔民冯丙雪养了20多年海蛎子,他对海蛎子的生活习性了如指掌。说起自然采苗,他说这种用传统养殖方式长大的海蛎子只需要4个月时间,和野生海蛎子没什么区别,鲜嫩无比。

起锚后,冯丙雪驾驶小渔船驶向海蛎子养殖区。行驶半小时后,到了鳌山湾神汤沟村的海蛎子养殖区。只见海面上漂浮着一排排养殖浮标,几艘养殖船正在忙碌着放吊绳。冯丙雪边忙活边介绍,这几天大家每天凌晨出海,一直忙碌到中午,都在放海蛎子的吊绳,因为过了这几天,就错过了野生海蛎子产卵期,对渔民来说就错过了一年中唯一的海蛎子苗播种期。

“这些绳子上拴的全是一些扇贝壳,投入海里后,野生海蛎子苗比较容易附着在坚硬的外壳上。”渔民冯战丰表示,从凌晨一直干到11点多,投放了上千根吊绳,这也是最后一批吊绳,再晚就误了采苗。在海上6个多小时的作业时间,在晃晃悠悠的小船上干活,成了渔民的日常。太阳直射海上,也射在养殖户的脸上,几乎让每一个养殖户成了“黑汉”,即使是戴上帽子或采取防晒措施,也无济于事。

借壳生“蛎”野味十足

冯丙雪介绍,因为今年闰六月,根据以往的经验,海蛎子采苗期不得不向后推迟。本应6月底7月初就必须放吊绳采苗的日子,推迟了一周左右。这种传统的养殖技术,只有经验丰富的老渔民才能做到精准把握。传统的海蛎子育苗以海洋中的藻类和微生物为食。根据青岛的海水温度和海

洋生物自然规律,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。他们会把提前准备的几十万根养殖绳运到养殖海域,等待大量海蛎子幼苗在扇贝壳上“安家”。

“绳子上的扇贝壳必须固定好了,否则在海浪的冲击下容易脱离断掉。”冯丙雪介绍,一根长约1.8米的绳子上,大约拴着15个扇贝壳,这些“蛎子吊绳”10根一组,被拴在深10米左右的养殖架子上,放入海里后,很快就会有海蛎子苗附着上来了。“之所以要10根绳一组,是为了提高野生海蛎子苗的附着率,等采苗完成一个月后,随着海蛎子苗越来越大,需要将这些拴在一起的绳子分开来养殖。”冯丙雪进一步解释道。

上午10点多,冯丙雪和另外两名渔民很快将最后一批吊绳投放完成,又察看了一周前投放的吊绳发现,已经有不少海蛎子苗附着在了扇贝壳上。随同一起调研的中国水产科学研究院黄海水产研究所副研究员杜美荣介绍,这种自然采苗的传统方式,传承了以前的传统养殖方法,生长过程基本上和野生差不多,都是在自然环境下完成育苗、生长过程。这样长成的海蛎子的味道,肯定比其他同类养殖海蛎子要鲜嫩得多。同样,这样的养殖方式,也会面临自然灾害带来的不可预测的养殖风险。

“蛎子海”养殖面积超万亩

吊绳养殖的方式,在这片海域已经有30多年了,但之前就有渔民采集礁石上的野生蛎子苗进行养殖,现在,鳌山湾已经成了一片“蛎子海”,在这片海湾长大的海蛎子,已经成为鳌山湾的地理文化名片。

“记得小时候,老一辈人就在海边的礁石上挖海蛎子食用。虽然肉小,但味道十分鲜嫩。”今年60岁的冯丙

雪介绍,野生海蛎子繁殖

力极强,在鳌山湾畔海域,随处可以找到密密麻麻的“蛎子石”,往往一块礁石上,就生长着数以万计的野生海蛎子。许多渔家大嫂平时的副业就是挖蛎子,一天收获几十斤。

这种靠大海自然生物链而生的养殖产业,已经在鳌山湾畔延续了半个世纪。冯丙雪介绍,他从小生长在鳌山湾,这片海湾风浪小、水质好,尤其是海水的深度、温泉和泥沙中含有多种微生物,十分适合海蛎子生长。到了20世纪90年代,鳌山湾畔的渔民从长期采集发展到了养殖实践,开始尝试着用自然采苗的方式发展海蛎子养殖产业。一直到现在,这种吊养海蛎子的方式养活了几代人。目前,这片“蛎子海”的养殖面积已经超过了一万亩,年产量达到了数千万斤。

20多年前,青岛的海蛎子养殖产业还不成规模,随着市场需求的增大和海洋资源的减少,大量出海捕捞的渔船变身养殖船,更多的渔民发展起海上养殖,主要养殖区域位于胶州湾的红岛海域、崂山湾的沙子口和即墨的鳌山湾。

近几年,青岛的养殖户不断引进新品种,让青岛的牡蛎产业不断扩大,年产量也在不断上升。以鳌山湾为例,神汤沟村周边的几个小渔村,已经开始大力发展海蛎子养殖产业。随着销路越来越好,大量渔民开始养殖,这里的海湾成为青岛最大的海蛎子养殖区,仅一年的产量就有4000多斤。

紧随其后的是胶州湾红岛海域,每年大量的海蛎子从这里运往全国各地,成为青岛的特色产品。由于海蛎子养殖面积很难准确统计,记者根据有关数据分析,目前分布在青岛胶州湾、鳌山湾、崂山湾以及西海岸新区等区域的养殖产量在连年递增。

/链接/ 青岛“牡蛎史”7000年

青岛的海岸线隐藏着一段用海蛎子壳书写的“牡蛎史”。位于即墨北阡的大汶口遗址,出土发现了几十万件海蛎子壳,印证了早在7000多年前的北辛文化时期已经形成了独特的贝丘遗址。这些被先民精心剔取过的贝壳,说明海蛎子已经成为生活在青岛沿海古人的日常美食,构成了中国北方沿海最完整的史前“海洋食谱”档案。那时,先民们已经掌握了采集野生海蛎子的技术,用简陋的工具撬开坚硬的贝壳,品尝着大海赐予的鲜美。

至明清时期,即墨县志中已有“蛎房渔户,岁输课税”的记载,见证了海蛎子从民间食材到经济支柱的蜕变。这说明海蛎子一直是海洋馈赠与青岛人的珍馐,史料记载成为青岛人与海鲜的最好见证。包括鳌山湾在内的青岛沿海的海蛎子的基因里,也有着来自数千年以前的美味传承。青岛海岸线上不起眼的牡蛎,却镌刻着古人与海洋的对话史。从考古发现的蛎壳堆积到明清“蛎房渔户”的史书记载,从大海孕育的“液态黄金”到三倍体牡蛎,再到现代蓝色经济产业链条,如今海蛎子养殖已经成为青岛一个重要的产业,为当地的经济和社会发展注入了活力。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 记者
康晓欢 江彩雯