

“蟹”逅夏日的第一口鲜

即墨区万亩养殖梭子蟹进入收获季 清晨收网中午就能上餐桌



赵德上展示肥硕的本地养殖梭子蟹。

虽然距离伏季休渔期结束还有一个多月，但青岛本地养殖海鲜品种却十分丰富。目前，竹节虾正在大量上市，即墨区丁字湾海域的田横镇、金口镇等地的第一网梭子蟹也“抢鲜”上岸了。又肥又鲜的本地养殖梭子蟹刚开捕，就吸引了不少商贩前来购买。7月30日一大早，青岛早报记者跟随梭子蟹收购商奔走于各个蟹田，眼前一派忙碌的捕捞场景，一筐筐鲜活的梭子蟹刚一出水就被运往市场销售，整个冷链运输可保证每只梭子蟹的鲜活度。据一名梭子蟹养殖户介绍，由于今年气温普遍较高，梭子蟹开捕时间比去年提前了几天，价格与往年基本持平，半斤重的梭子蟹地头批发价在每斤50元左右，市场零售价在每斤75元左右。

起网、摘蟹、捆扎……蟹田捕捞一派丰收景象

随着海上第一缕阳光升起，丁字湾海域的梭子蟹养殖户们便开始了忙碌的一天。他们早早来到蟹田，准备开捕今年的第一网梭子蟹。7月30日一大早，在即墨区田横镇营子村的蟹田上，迎着习习海风，今年56岁的养殖户杨为华就开始忙碌起来。起网、摘蟹、捆扎……一只只肥硕的梭子蟹被装入筐中，等待商贩前来称重、装车。“今年的梭子蟹还不错，就是水温太高了，对梭子蟹的生长有一定影响。”杨为华介绍，他在这里养梭子蟹快10年了，养殖面积接近100亩，一共3个大蟹田。眼下终于到了收获的时候，他觉得再苦也值得。与此同时，和杨为华同在一片蟹田上的养殖户们，也正在忙着捕捞梭子蟹。不到一个小时，上



养殖户杨为华收获的第一网梭子蟹。

千斤的梭子蟹被装上一辆冷链运输车，当天中午就能运到青岛、海阳等地的海鲜市场。

“捕捞梭子蟹很有讲究，需要提前一天下网才能有收获，临时下网只能一场空。”杨为华介绍，根据客户需要，他们会根据风向提前把网放进蟹田内，晚上梭子蟹出来觅食时，基本上能触网，第二天早晨就可以拉网收梭子蟹。一张网大约能捕捞10多斤梭子蟹。

“在田横镇这一带，我和许多养殖梭子蟹的渔民都很熟悉。今年又到了梭子蟹丰收的时节，看着蟹农脸上的喜悦，真为他们高兴。”做了多年梭子蟹生意的收购商赵德上介绍，因为丁字湾海域养殖的梭子蟹品质好，所以这些年来他一直在这里收购。目前，丁字湾海域万亩蟹田陆续迎来收获季，许多收购商也开始活跃在蟹田上，将又鲜又肥的“田横梭子蟹”送上市民餐桌。

大潮给蟹田换水 养殖户要奋战一整夜

在即墨区丁字湾海域，海水盐度

等适宜条件使得梭子蟹养殖规模得以蓬勃发展，覆盖了上万亩海域。今年42岁的养殖户郑刚，在村里承包了上百亩蟹田，今年采取蟹虾混养的方式，长势很好。他欣喜地告诉记者，今年虽然气温高了点，但预计总体收成不错。梭子蟹亩产能达到200斤，个头也相较于往年更为壮硕，每个螃蟹的重量都在半斤左右，批发价格则保持稳定。

今年的梭子蟹个头更为壮硕，既得益于养殖户们的精心饲养，也得益于当地良好的养殖条件。为了确保梭子蟹的正常生长，养殖区选址远离丁字湾入海口。这样的地理位置虽然为梭子蟹提供了相对稳定的生长环境，但同时也意味着养殖户们必须面对更为繁重的养殖任务。每月两次的大潮是养殖户们最为期待的时刻，因为这正是他们为蟹田换水的绝佳时机。在这个时候，他们常常需要奋战一整夜，以确保梭子蟹能够获得适宜的生长环境。换水期间，新鲜的海水会缓缓注入蟹田，帮助梭子蟹逐渐适应水质的变化，从而能够更好地摄取水中的营养，健康成长。

梭子蟹最爱“夜宵” 每天都要投喂小鱼小虾

丁字湾海域，位于即墨与海阳的交界处，这里适合养殖多种海珍品。田横镇一名梭子蟹养殖户介绍，由于当地的梭子蟹生长周期比南方多出一个月，因此其肉质更为鲜美，备受市场青睐。本周开始，这些肥硕的螃蟹将赶在开海前大量上市，为人们带来一场味蕾的盛宴。

郑刚介绍，这是今年撒下的第一网，凭借多年的养殖经验，虽然面临高温天气和许多不确定性因素风险，但目前看丰收基本没什么问题。“养殖梭子蟹，每天都需要投喂800余斤食物，3个月内要投入几十万元的养殖成本。”郑刚介绍，梭子蟹平时吃的一些指甲大小的蛤蜊苗和一些小鱼虾，根据梭子蟹的生活习性，养殖户一般会在傍晚投食。晚10时左右，如果发现梭子蟹吃完了食物，就需要再投放一些。这是因为一些梭子蟹在吃不饱的时候，容易互相抢食造成死亡。长期的养殖经历，让养殖户对梭子蟹的习性了如指掌。梭子蟹有昼伏夜出的习性，都是晚上出来活动、觅食，养殖户每晚都要观察水质，一旦投喂多了，水质容易变坏，喂少了梭子蟹又吃不饱。所以每天晚上12时之前，养殖户都要挨个蟹田地毯式检查一遍才能放心。

在蟹田里，梭子蟹主要以小贝类和小杂鱼为食，为梭子蟹营造了一个近乎自然的生长环境。同时，这些养殖梭子蟹不仅成长速度与野生梭子蟹相近，在口感上也同样鲜美。养殖户介绍，从5月播苗到8月收获，在长达3个月的养殖期间，对梭子蟹的精心呵护是必不可少的。在这期间，养殖户需要确保蟹田的水质优良，因此，广阔的蟹田里布满了充氧管道。

捕捞后第一时间上岸 养殖梭子蟹口感不输海捕蟹

“一网打尽，百余只梭子蟹上岸，网眼都被挤爆，今年养殖梭子蟹真是大丰收。”赵德上介绍，田横镇沿海的养殖梭子蟹主要在本地和周边城市销售，从蟹田到市场的过程中，没有中间环节，确保了梭子蟹的新鲜度。这样的梭子蟹，口感自然鲜甜。相比之下，海捕梭子蟹的情况则有所不同。由于南方蟹需要长时间的运输，过程中通过加冰、加盐等方式来维持其生存，这无疑会影响口感。而本地蟹则因捕捞数量无法控制，同样会为了保活而影响口感。

丁字湾的梭子蟹养殖区是青岛规模较大的养殖区域之一。尽管青岛市梭子蟹的养殖已具规模，但关于具体的养殖面积和产量等详细数据，由于波动较大，目前尚无确切统计。即墨区和西海岸新区是青岛梭子蟹养殖的主要区域。同时，崂山、城阳、胶州等地也有梭子蟹的养殖，但规模相对较小。目前，青岛尚处于休渔期，但市场上的养殖海鲜种类不少。随着8月份南方梭子蟹开捕，会有大量南方蟹进入青岛市场，价格也会持续下降。

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 袁超 江彩雯