

今冬第一网 “蟹”逅美味

莱西湖万亩大闸蟹开捕 亩产量达300斤

日前,莱西市万亩生态养殖区的冬季大闸蟹已正式进入成熟上市期。今年冬蟹亩产量可达300斤,眼下正是与这份冬日美味“蟹”逅的最佳时节。

“蟹”逅今冬第一网美味

清晨6点,莱西湖的湖面上还笼罩着一层薄雾,捕捞队长王师傅和工人们穿着防水冲锋衣,踩着防滑胶鞋,推着载有渔网、蟹笼的渔船向湖心驶去。“冬天捕捞不比夏天,湖水凉,风也大,得早点开工才能赶在中午前把蟹送到分拣点。”王师傅表示。

渔船抵达预定捕捞区域后,工人们合力将一张数十米长的拖网缓缓放入水中。拖网的网眼经过特殊设计,既能保证成蟹被捕获,又能让幼蟹顺利逃脱,实现生态可持续养殖。随着渔船缓慢前行,拖网在水下展开,搅动起层层涟漪。“现在的螃蟹都在水底蛰伏,活跃度不高,得靠拖网慢慢搜寻。”王师傅站在船头,目光紧盯着水面的动静,不时调整渔船的航向。

经过一个多小时的拖拽,收网的时刻终于到来。“大伙儿加把劲!起网喽!”王师傅一声令下,工人们握紧渔网的绳索,齐心协力向上拉动。冰冷的湖水顺着渔网滴落,在船板上凝结成薄冰,但大家的脸上却满是热气。随着渔网逐渐露出水面,无数青灰色的大闸蟹在网中奋力挣扎,蟹钳挥舞,蟹腿蹬动,发出“咔嚓咔嚓”的声响,鲜活的气息扑面而来。

“快看这只!足有六两重!”一位师傅从网中抓起一只体型硕大的公蟹,蟹壳青亮油润,腹部洁白饱满,两只粗壮的蟹钳上布满绒毛。刚出水的大闸蟹带着湖水的清冽寒气,被放入船舱的暂养筐中后四处攀爬,活力十足。“今天的收成不错,这一网少说也有上百斤,而且规格都挺匀整,三两以上的占了八成。”王师傅掂量着手中的螃蟹,脸上露出了满意的笑容。

上午10点,满载而归的渔船陆续靠岸,岸边早已等候着分拣工人。工人们戴着橡胶手套,动作麻利地将螃蟹从暂养筐中取出,按照重量、性别进行分级分拣——三两左右的母蟹、四两左右的公蟹、五两以上的特大规格蟹被分别装入不同的筐中,再经过清水冲洗、捆绑、称重、装箱等一系列流程,迅速放入带有冰袋的冷链箱中。“从捕捞上岸到装箱发货,全程不超过3小时,保证消费者收到的每一只螃蟹都是鲜活的。”基地负责人介绍道。

好水好料造就“膏黄丰腴”品质

莱西湖,又名产芝水库,以其清澈甘冽的湖水和莱西水产“三件套”而闻名。地处大沽河干流中上游的莱西湖,是一座集防洪、灌溉、供水、养鱼、旅游于一体的综合性的国家大型水库。水库流域面积879平方公里,最大水面面积56平方公里,总库容3.798亿立方米,构成了得天独厚的生态养殖基底。冬季的莱西湖,虽气温降至冰点以下,但水体始终保持着稳定的生态环境——弱碱性的水体富含钙、镁等矿物质,充足的溶氧量让螃蟹在低温环境中依然能正常代谢,缓慢积累营养。



组图:莱西湖冬蟹迎来开捕季,捕捞上来的冬蟹体重普遍在三两以上,好水好料造就莱西冬蟹“膏黄丰腴”好品质。

“冬季低温是大闸蟹品质的‘试金石’。”螃蟹养殖技术员刘庆春解释,随着气温降低,大闸蟹的生长速度放缓,能量消耗减少,会将更多营养物质储存在体内,让蟹膏、蟹黄的占比大幅提升,肉质也因水分蒸发而变得更加紧实。“莱西湖的冬季水温稳定在4—8℃,这种低温环境能抑制细菌滋生,让螃蟹的保鲜期更长,同时也让鲜味物质充分

沉淀,吃起来比秋蟹更鲜甜、更醇厚,没有一丝泥腥味。”刘庆春表示。得天独厚的寒湖生态让莱西湖冬蟹成为冬日餐桌的稀缺美味,备受消费者青睐。

“冬蟹的高品质,离不开全程科学的养殖管理。”拥有十多年大闸蟹养殖经验的刘庆春介绍,养殖基地的塘口直接连通莱西湖主水域,实现水体循环流动,从根源上保证了养殖环境的原生

态。“我们坚持‘生态养殖、低密度投放’,每亩投放蟹苗不超过800只,让每只螃蟹都有充足的活动空间和天然饵料。”

好水养好蟹,好料出珍品。莱西湖优质的生态水域为大闸蟹提供了天然生长乐园,而专属定制的“营养餐”更让其品质锦上添花。基地为冬蟹定制了“越冬营养餐”,拒绝人工合成饲料。“冬季螃蟹摄食量减少,但营养不能断。”刘庆春指着岸边的投喂设备说,他们每天都会将新鲜的鱼经过粉碎机打成小块,搭配优质玉米、麦麸等,再添加适量的维生素和矿物质,制成高蛋白、易消化的饵料。“投喂时间选在中午气温较高的时候,每天一次,量少而精,既保证螃蟹能摄入足够营养,又避免残饵污染水质。”天然饵料与优质水源的双重加持,让莱西湖冬蟹形成了“膏满黄肥、肉质鲜甜、营养丰富”的鲜明特色。

经历“蜕变之旅”进入完全成熟

大闸蟹的生长过程,是一场历经多次蜕壳的“蜕变之旅”。据刘庆春介绍,螃蟹一生要经历5—6次关键蜕壳,而冬季上市的大闸蟹,早已完成最后一次蜕壳,进入完全成熟阶段。“小螃蟹刚放养时,每周蜕一次壳;长到二两左右,蜕壳周期延长至半个月;进入秋季后,蜕壳频率降至二十几天一次,最后一次蜕壳完成后,螃蟹的甲壳硬化、体型定型,开始全力积累营养准备越冬。”

经过数月的蜕壳历练和冬季的低温沉淀,目前莱西湖冬蟹的体重普遍在三两以上,最重个体可达六七两。“完全成熟的冬蟹,蟹膏、蟹黄的占比能达到体重的30%。”刘庆春当场掰开一只母蟹,金黄的蟹黄瞬间溢出,色泽油亮、香气浓郁;再掰开一只公蟹,乳白色的蟹膏饱满绵密,入口即化。“冬蟹的肉质含水量更低,蛋白质和鲜味氨基酸含量更高,咬下去紧实弹牙,鲜甜回甘,无论是清蒸还是红烧,都能凸显其绝佳风味。”

作为莱西市特色水产养殖重点项目,莱西湖大闸蟹养殖基地拥有3个标准化养殖塘,总面积约100亩,采用“塘湖连通、生态循环”的养殖模式。“我们严格控制养殖密度,注重水域生态平衡,通过种植水生植物、投放螺蛳等方式净化水质,实现绿色可持续养殖。”基地负责人介绍,科学的养殖管理让冬蟹的产量和品质都保持稳定,目前亩产200—300斤,年产量2—3万斤,能够满足冬季市场的批量需求。

在价格方面,莱西湖冬蟹坚持“优质优价、亲民惠民”的原则,根据规格实行分级定价,每斤在30—100元之间。“相比高端品牌冬蟹动辄上千元的礼盒价,我们的价格更接地气,而且省去了中间环节,从养殖基地直接对接商超、电商平台和本地餐饮,既能保证新鲜度,又能让消费者享受到实惠。”基地负责人表示,冬蟹上市以来,订单量持续增长,尤其是特大规格蟹备受青睐,成为节日馈赠和家庭聚餐的热门选择。

“冬蟹的黄金食用期从12月持续到次年2月,这段时间的蟹膏蟹黄饱满,肉质鲜甜弹牙,错过就得再等一整年!”刘庆春表示,冬季吃蟹首选清蒸做法,能最大程度锁住原汁原味,让膏黄的醇厚与肉质的鲜甜完美释放。食用时搭配姜丝与香醋,既能去腥散寒,更能提鲜增香,再佐以一壶温热黄酒,暖身解腻,堪称冬日里最惬意的舌尖享受。

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
剪辑 记者 康晓欢 袁超