

# -8℃海面，“蛎”尽寒冬终得至鲜

即墨鳌山湾5万亩蛎田丰收上了央视 每天有数十万斤海蛎子捕捞上岸



渔民在分拣海蛎子。

28日早上7时许，即墨区鳌山卫神汤沟村码头，十几名渔民顶着海上-8℃的低温，出海捕捞海蛎子。冬季是海蛎子的收获季，鳌山湾畔作为青岛最大的海蛎子放养天然牧场，目前每天都有数十万斤海蛎子捕捞上岸。渔民在码头忙碌的画面成为冬天最美的风景。近日，央视也对即墨鳌山湾5万多亩蛎田迎来收获季进行了报道。

## 渔民冒严寒出海捕捞

28日上午7时许，60岁的老渔民冯丙雪裹着厚厚的棉衣来到神汤沟村码头，脖子上的围巾缠了两圈。“天越冷海蛎子越肥，这罪得遭！”他用力搓着冻僵的双手。码头旁，跟随了他20多年的老渔船正发出沉闷的轰鸣声，准备迎接一场与严寒的较量。

渔船驶到预定地点，只见一排排浮标在海面上整齐排列，如同海上田垄。冯丙雪拿起挂钩，精准钩住一根漂浮的养殖绳，双臂发力向上提拉。随着一声吆喝，一根两米多长绳索破水而出，上面层层叠叠挂满了海蛎子。

一根挂满海蛎子的养殖绳至少15斤沉，每天得拉几百根，胳膊酸得抬不起来……冬天出海捕捞海蛎子是个苦差事，尽管穿着厚厚的棉衣，寒风仍顺着领口和袖口钻进来。冯丙雪和同船的渔民们顾不上搓手取暖，眼里只有那些丰收的“海珍”。

临近中午，太阳慢慢升高，海面上的雾气渐渐散去，渔船的甲板上，海蛎子已堆成了小山。此时的码头上也是一派繁忙景象，渔民们各司其职，卸船、解绳、分拣、清洗、打包、称重，如同流水线作业，前来收购的货车也排起了队。“今年的海蛎子格外肥，你看这

壳缝里的肉都快溢出来了。”一名渔民随手拿起一只海蛎子，用刀撬开蛎壳，露出饱满厚实的乳白色蛎肉。

## 每亩蛎田产量超过6000斤

眼下，即墨区鳌山湾畔的海上牧场进入丰收季。鳌山湾地处黄海之滨，水质洁净、水温适宜，浮游生物丰富，适宜牡蛎生长。这里产出的海蛎子以肥度高、口感佳著称，2025年海蛎子养殖面积达5万亩，每亩产量超过6000斤。目前，每天有数十万斤海蛎子从这里上岸，让渔民感受到了丰收的喜悦。

“天越冷海蛎子越肥美。”鳌山卫街道七沟三村的养殖户于磊超介绍，“海上温度比陆地上低很多，陆地上-5℃的话，海上在-10℃左右。”目前仅七沟三村每天捕捞上岸的海蛎子就超过8万斤。“海蛎子的收获季会一直持续到明年6月份，春节前后是我们最忙碌的时候。”于磊超介绍，村里有上百家养殖户，基本上家家户户都养殖海蛎子，再加上近几年养殖面积有所增加，一年的产量有上千万斤。

## 半月投放几十万根养殖绳

鳌山湾畔的海蛎子养殖史最早可以

追溯到清代。神汤沟村渔民冯丙雪是村里的养殖老手，谈起祖辈的捕捞方式，他打开了话匣子，“小时候，村里人都是在海边礁石上挖野生海蛎子，一片礁石上能长上万只，但个头小，一天挖不了几十斤。”那时的海蛎子只是渔民餐桌上的配菜，偶尔拿到集市上售卖，也卖不上好价钱。

多年前，神汤沟村海蛎子养殖迎来了转折。村民们摒弃了零散的采集模式，开始采用吊绳养殖技术，在海上大面积布设养殖区。“刚开始心里没底，不知道能不能成功。”冯丙雪回忆，第一批养殖绳投放后，大家每天都会驾船前去查看，生怕出一点差错，好在当年就迎来了丰收。

如今，渔民们普遍采用这种“借壳生蛎”的养殖方式。每年7月上旬是海蛎子自然采苗的黄金期，渔民们要在半个月内完成几十万根养殖绳的投放。“每根绳子上拴15个扇贝壳，10根一组固定在海面下10米深的养殖架上，这样能提高蛎苗的附着率。”渔民冯战丰有着29年的采苗经验，他告诉记者，采苗时机至关重要，早一天或晚一天都不行，全靠老渔民的经验判断。今年农历闰六月，采苗期推迟了一周，正是靠着这份精准把握，才没有影响冬季的丰收。

## 今年海蛎子“吃得更饱”

中午时分，满载而归的渔船陆续靠岸，码头瞬间热闹起来。商贩们早已等候在此。据介绍，今年海蛎子产量高，价格却没降，带壳海蛎子每斤批发价3—4元，平均一条船一天能捕捞3000多斤。随着养殖技术的成熟，鳌山湾的海蛎子产业规模不断扩大，每个养殖户的年产量都在12万斤以上。如今的鳌山湾海蛎子养殖已经超过了5万亩，成为青岛最大的海蛎子养殖基地，年产量5000多斤，产品销往全国各地。

鳌山湾得天独厚的地理条件，为海蛎子生长提供了绝佳环境。“这里风浪小、水质好，河流入海带来了丰富的单细胞藻类，都是海蛎子的天然饵料。”鳌山卫街道办相关负责人介绍，今年降水充沛，近海淡水比例适宜，微生物含量激增，让海蛎子“吃得更饱、长得更壮”。中国水产科学研究院黄海水产研究所副研究员杜美荣告诉记者，鳌山湾的水温、盐度和溶解氧含量完美契合海蛎子的生长需求，再加上自然采苗的养殖方式，让这里的海蛎子口感堪比野生苗种。

为了让海蛎子卖得更远，渔村合作社还拓展了线上销售渠道，最远的卖到了新疆、甘肃等地。由于鳌山湾畔的海蛎子产量高、口感好，不少浙江、福建的商贩也来到即墨批发分销。

## 交房公告

尊敬的绿地·国科健康科技小镇业主：

绿地·国科健康科技新里城项目(75地块)，经有关部门验收合格，已具备交付条件，请广大业主携购房相关资料(购房合同原件、收据原件、身份证原件、交房通知书等)，自2025年12月31日起到绿地·国科健康科技小镇75兰亭郡交付现场办理相关入住手续。

咨询电话：4000155000

国科绿地健康小镇(青岛)房地产  
开发有限公司  
2025年12月30日

## 记者观察 /

## 小牡蛎撬动大产业

鳌山湾畔海蛎子的丰收，不仅是一场自然的馈赠，更是生态保护、产业升级与文化传承共同作用的结果。从几百年前的礁石采撷到如今的万亩养殖，从单一销售到多元发展，小小的海蛎子，已经成为青岛海洋经济的支柱产业，更是当地渔民的“致富贝”。

生态是产业发展的根基。多年来，即墨区坚持增殖放流，改善海洋生态环境，让鳌山湾的渔业资源日益丰富。海域水质持续优化，微生物含量充足，为海蛎子生长提供了天然保

障。这种“靠海养海、以海兴海”的发展模式，实现了生态保护与产业发展的良性循环。而自然采苗的养殖方式，尊重了海洋生物的生长规律，既保证了产品品质，又保护了海洋生态，这是鳌山卫海蛎子持续丰收的核心密码。

产业升级让海蛎子走向全国。从成立合作社实现规模化养殖，到拓展线上线下销售渠道，再到发展体验式旅游，鳌山卫的海蛎子产业不断延伸产业链条，提升产品附加值。带壳海蛎子、鲜蛎肉、蛎子干等产品满足了不同消费者的需求，而“渔码头”体验游则让更多

人了解海蛎子养殖文化，为产业发展注入新活力。

随着消费者对高品质海鲜需求的增加，绿色、天然的鳌山卫海蛎子将迎来更大的市场机遇。当地政府正在加大政策扶持力度，引导养殖户引进先进养殖技术，提升抗风险能力；鼓励企业开展深加工，开发蛎子酱、蛎子罐头等产品，延伸产业链条；加强品牌建设，打造具有地域特色的海蛎子品牌，让“鳌山卫海蛎子”成为青岛海鲜的一张亮丽名片。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超