

1600万斤上岸,“蛎”争上游

即墨“海蛎子村”神汤沟村两万多亩海蛎子产值达2000多万元



神汤沟村渔民开船拉回海蛎子。

春节假期刚过,青岛市即墨区鳌山湾畔已是一片繁忙的海上丰收景象。素有青岛“海蛎子村”的鳌山卫街道神汤沟村,迎来今冬最后一批海蛎子集中上岸。作为青岛最早一批专业化海蛎子养殖村,这里凭借国家地理标志品质背书、世代传承的古法自然育苗技艺,让一个个皮薄肉嫩的海蛎子,成为渔民手中实实在在的“致富果”。今冬,神汤沟村两万多亩海蛎子总产量预计突破1600万斤,全村80多户渔民依靠海蛎子产业实现收入2000多万元。春节期间,青岛海鲜消费市场持续火爆,神汤沟村海蛎子一度供不应求。2月25日,记者深入码头、养殖区、交易点,全程跟访渔民采收、分拣、销售全过程,用文字记录下这个滨海小村,靠一个个海蛎子实现乡村振兴的生动实践。

■ 探访 ■ 今冬最后一批海蛎子上岸

2月25日,天刚蒙蒙亮,鳌山湾的海面上还飘着一层薄雾,神汤沟村的渔港码头已经传来了阵阵马达声以及渔民驾船开启捕捞的吆喝声,打破了清晨的宁静。在神汤沟村传统养殖海域,一排排白色浮球在海面上整齐排列,绵延数里,构成壮观的“海上牧场”。渔民们身穿厚重的防水服、戴着手套,在冰冷的海风中拉起一串沉甸甸的养殖绳。每一根绳子上,都密密麻麻附着着青灰色的海蛎子,个头饱满、外壳光洁,轻轻一敲,声音清脆。

“这是今冬最后一批了,收完这几只船,今年的冬蛎子就算圆满收官!”渔民们一边麻利地将海蛎子从养殖绳上剪下,一边兴奋地说。尽管这几天岛城的气温有所回升,但海上的风依旧有些刺骨,海水不断溅在渔民们的身上,每个人的脸上都洋溢着丰收的喜悦。船舱里堆满了刚捕捞上来的海蛎子,散发出独有的海鲜清香。

靠岸后,码头瞬间进入“高速运转”模式:搬运、分拣、过秤、装车,一气呵成。不少商贩从市区、周边区县赶来,就为第一时间装上最新鲜的神汤沟海蛎子。算账、转账,短短十几分钟,一筐筐海蛎子就被搬上货车,随即发往青岛各大农贸市场、商超、餐馆,端上市民餐桌。从海上到码头,从船头到车上,一条高效、畅通的海蛎子产销链,在神汤沟村高效运转



养殖户于辉仕介绍海蛎子丰收情况。

着。这忙碌而有序的场景,正是青岛冬季海鲜市场旺盛活力的真实写照。

■ 讲述 ■ 三十余载耕海“蛎蛎”皆辛苦

在忙碌的人群中,记者见到了今年50岁的渔民于辉仕。他皮肤黝黑,双手粗糙,是土生土长的神汤沟人,也是村里养殖海蛎子的“老把式”,从十几岁跟着父辈出海,至今已与海蛎子打了30多年的交道。

“我们村祖祖辈辈靠海吃海,以前是捡野生蛎子,后来慢慢改成人工养殖,我是亲眼看着海蛎子从‘小玩意’变成全村的‘大产业’。”于辉仕一边擦拭着手上的海水,一边向记者讲述自己的养殖经历。

今年,他家承包的海域迎来海蛎子大丰收。从去年入冬开始,他和家人几乎每天天不亮就要出海,忙到傍晚才归港。“今年春节前后,市场需求特别旺,海蛎子批发价能卖到3块钱一斤。那时候不管是本地市民囤年货,还是饭店备餐,都抢着要,我们的货根本不愁卖。”谈起今年的收成和价格,于辉仕开心地说。

春节假期期间,青岛海鲜消费迎来爆发式增长,作为冬季时令海鲜的海蛎子,更是成为餐桌“硬通货”。春节过后,市场需求逐步回归常态,海蛎子价格也随之回落,目前批发价在2元一斤左右。对于海蛎子价格波动,于辉仕告诉

记者:“节后降一点很正常,节前是海蛎子销售高峰,价高量也大;节后是日常消费,价稍低但走货稳。从3元降到2元左右,一斤少了一块钱,但我们产量在这儿,总体收入还是很稳定。而且现在客商都是长期合作,提前订货、上门拉货,海蛎子销售不用发愁。”

■ 荣誉 ■ 获评国家地理标志产品

一个小小的海蛎子,为何能在青岛乃至周边市场站稳脚跟、常年畅销?神汤沟村党支部书记于国清介绍,神汤沟村所在的鳌山湾海域,是青岛传统的优质海蛎子产区。这里海域开阔、水质洁净、盐度适中,加上河流入海带来丰富的天然饵料,为海蛎子生长提供了得天独厚的自然条件。多年来,凭借稳定出众的品质,神汤沟村海蛎子成功获评国家地理标志产品,成为官方认证的“青岛好海鲜”。

“国家地理标志,不是随便就能拿的,它代表着产地、品质、口感、工艺都有严格标准。”于国清说,“有了这块牌子,我们的海蛎子在市场上报一名字,批发商、饭店、市民都认。同样是海蛎子,神汤沟的就是好卖、好价、好口碑。”

在市场上,神汤沟村海蛎子具有明显的辨识度:壳色清亮、壳体较薄、肉质饱满、鲜嫩无渣,生吃鲜甜、清蒸味浓、做汤味鲜,适合多种吃法。近年来,随着青

岛海洋品牌建设不断推进,神汤沟村海蛎子已从“本地小海鲜”变为国家地理标志产品,不仅覆盖青岛全市,还远销省内多地及周边省市。

■ 幕后 ■ 养蛎坚持自然育苗自然生长

神汤沟村能成为远近闻名的“海蛎子村”,除了国家地理标志加持,另一大“杀手锏”就是坚持了几十年的古法自然育苗方式。作为青岛最早一批海蛎子专业养殖村,神汤沟村没有盲目追求高产、快长,而是始终坚守老祖宗传下来的生态养殖方式:不搞工厂化人工育苗,不向海里大量投饵,不滥用药物促长,依靠自然海区蛎苗附着、自然生长。每年适宜时节,渔民们将提前处理好的养殖基绳、扇贝壳等投放到指定海域,让野生蛎苗自然附着、自然生长。整个过程顺应潮汐、水温、饵料的自然规律,慢生长、细滋养,最终养出来的海蛎子皮薄、肉嫩、味鲜。

在神汤沟村,古法育苗不仅是一种养殖方式,更是一种对自然的敬畏、对品质的坚守。渔民于欣仕说:“海是老实的,你怎么对它,它就怎么回报你。不破坏、不透支、科学养护,让鳌山湾这片海域,几十年来始终保持着高产、优质的生态环境。也正是这种坚守,让神汤沟村海蛎子形成了差异化优势:别人拼个头,我们拼口感;别人拼速度,我们拼品质。”记者了解到,在消费越来越注重健康、原生态的今天,神汤沟村古法养殖的海蛎子,恰好找到了市场需求的“热点”,成为持续走俏的关键。

“今冬,神汤沟村海蛎子总产量预计突破1600万斤,全村80多户渔民,依靠海蛎子实现总收入2000多万元。可以说,户户有增收、人人有奔头。”于国清介绍,神汤沟村几乎家家户户都从事海蛎子养殖,从育苗、养殖、采收,到分拣、销售,形成了完整的产业链。老人能帮忙分拣,妇女能打包装箱,青壮年能出海作业,一个家庭就是一个小型“海蛎子经营单元”。

■ 记者手记 ■ 潮起鳌山湾 蛎香飘八方

潮起鳌山湾,蛎香神汤沟。从清晨码头的忙碌身影,到渔民于辉仕三十余载坚守的养殖故事;从国家地理标志产品的权威认证,到古法自然育苗的世代传承;从春节前3元一斤的热销,到节后2元一斤的稳销;从全村1600万斤的丰收产量,到2000多万元渔民收入——一个小小的海蛎子,在神汤沟村书写了一个乡村振兴的生动故事。

小海鲜能做成大产业,关键在于守品质、树品牌、顺市场、惠民生。神汤沟村养殖海蛎子成功的实践告诉我们:立足资源禀赋,坚守生态底线,传承传统技艺,打造特色品牌,再小的农产品,也能成为富民强村的支柱产业。

寒风里,渔船归港,筐满舱实;海岸上,渔民欢笑,日子红火。“海蛎子村”的故事还在继续,随着品牌越来越响、产业越来越强、销路越来越广,神汤沟村的海蛎子必将香飘八方。

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 周少凯