

在即墨区鳌山卫街道冯家河村,一场别开生面的“海上春耕”火热进行。冯家河村是远近闻名的扇贝养殖村,春季码头上人头攒动,渔民驾船出海投苗,一粒粒细小的扇贝苗被装进特制的十格养殖笼,如同让扇贝苗住进了“海上十层楼”,待到冬日寒潮来临,就是扇贝满笼丰收上岸之时。一枚枚小小扇贝苗,在万顷碧波间,耕出一片蓝色振兴图景。

扇贝苗入海 住进“十层楼”

即墨鳌山湾开启“海上春耕” 边收获边播种成为渔村风景



上图:扇贝分笼后投入大海。

右图:渔家大嫂在分笼装填扇贝苗。



扇贝苗入住“海景房”

春日的冯家河村码头,阳光明媚。数十艘养殖船停靠岸边,缆绳紧绷,马达低鸣,一捆捆养殖笼堆得整整齐齐,一袋袋扇贝苗散发着湿润的海味,处处透着忙碌与生机。阳光洒在海面,也洒在黝黑而坚毅的脸庞上,一幅生动鲜活的渔村春耕图,在冯家河村码头徐徐展开。

记者注意到,围坐在码头两侧的渔家大嫂们排成一线,面前摆着分格养殖笼和刚运到的扇贝苗,双手不停、指尖翻飞,成为整个投苗现场最忙碌的身影。这些扇贝苗个头不过指甲盖大小,红黄晶莹,看似不起眼,却是全年丰收的根基,容不得半点马虎。大嫂们手法娴熟,眼快手稳,先将混杂在苗种里的海藻、碎壳等剔除,再挑选活力强、壳体完整的优质贝苗,逐一放入养殖笼的格子中。村里使用的养殖笼一般分为十格左右,层层独立、空间规整,渔民们形象地称之为扇贝的“十层楼”。每一格投放的贝苗数量都有严格讲究,密度适中,既能保证贝苗有充足的生长空间和摄食范围,又能避免相互挤压、争抢饵料。大嫂们从清晨坐到日落,一天重复数千次分拣、装笼动作,腰背酸痛也不停歇。在她们眼里,这些细小的贝苗就像待哺的孩子,只有此刻精心照料,冬日才能换来肥美饱满的收成。养殖户将一笼笼装好的贝苗平稳送上船,准确将这个扇贝笼送入大海中。

“海上牧场”蓝色粮仓

装满贝苗的渔船依次离岸,向着鳌山湾深处的养殖区驶去。船行20多分钟,海面之上,一排排浮标

连绵成片,勾勒出冯家河数千亩“海上牧场”的轮廓。这里水深适宜、水质清澈、水流平缓,天然饵料丰富,是扇贝生长的绝佳环境,也是冯家河人世代守护的蓝色粮仓。

抵达养殖区后,渔民们熟练抛锚固定船身,开始将一笼笼贝苗挂上浮筏,缓缓沉入海中15米的水层。随着一笼笼“十层楼”没入水面,细小的贝苗正式在大海安家。从这一刻起,它们将在海浪滋养中慢慢生长,经历春生、夏长、秋壮,到今年冬天,便可长成壳厚肉肥的成品扇贝,迎来集中收获。

养殖户顾守涛介绍,扇贝养殖过程中,一年通常需要分笼2—3次,具体次数取决于扇贝生长情况和养殖管理需求。第一次分笼一般在次年春季,扇贝苗直径约2—3厘米时,将原笼中扇贝分疏至2—3笼,以避免密度过高影响生长;第二次分笼在5—6月,根据扇贝生长密度和附着生物(如牡蛎、藤壶)情况,再次清理、分笼并剔除死贝;第三次分笼根据养殖周期延长或密度进行分笼调整。

贝苗入海看似简单,实则饱含技术含量。冯家河村渔民经过数十年摸索,形成了成熟的筏式吊养模式:以浮漂、缆绳搭建筏架,养殖笼悬于水体中层,不触底、不损礁,既保护海洋生态,又最大程度利用水体空间。渔民们根据水温、盐度、潮汐规律精准把控投苗时机与养殖密度,结合分笼、换笼、清笼等精细化管理,使贝苗成活率常年稳定在八成以上。海上养殖远比田间耕作艰辛,投苗之后,大半年里渔民都要随潮汐出海,定期清理附着在笼具上的杂藻贝类,防范海星、荔枝螺等天敌侵扰,遇到大风大浪天气,还要连夜出海加固筏架,守护来之不易的劳动成果。他们以海为田、以船为犁,用汗水与坚守,换来了一季又一季的丰收。

小扇贝成为致富钱袋子

冯家河村是名副其实的扇贝村,扇贝养殖传统延续二十多年,从最初几户人家试探性养殖,发展到如今全村百余户以此为主业,养殖海域拓展至数千亩,早已形成种苗采购、分拣装笼、海上管护、捕捞销售于一体的完整产业链。小小扇贝,不仅撑起了村民的钱袋子,更让这个传统渔村走上了特色产业振兴之路。

上世纪末,近海捕捞资源日渐衰退,传统渔业效益下滑,冯家河村开始主动转型,把扇贝养殖作为全村增收致富的突破口。一路走来,村民们历经失败与摸索,远赴烟台、威海等地学习先进技术,邀请水产专家上门指导,邻里之间互帮互学、抱团发展,终于蹚出一条适合鳌山湾海域特点的生态养殖路子。从粗放散养到科学精细管护,从靠天吃饭到精准调控养殖环境,冯家河村扇贝的品质逐年提升,以肉质紧实、鲜甜无渣、口感清爽等特点在市场上站稳脚跟,成为青岛东部沿海极具辨识度的特色海产品。

每年投苗与收获旺季,冯家河村码头都会吸引周边村庄大量劳动力前来务工,分拣、搬运、装车、冷链配送等环节环环相扣,一条扇贝产业链直接带动数百人就业增收。随着电商直播、线上订单的兴起,冯家河村扇贝更是走出胶东、销往全国各地,品牌影响力持续扩大。一枚小小的贝壳,真正做成了富民强村的大产业;一片蔚蓝海湾,真正成为群众看得见、摸得着的“共富湾”。

新闻观察 / 传统养殖保护海洋

从码头分拣装笼的忙碌身影,到贝苗入海播撒希望的海上春耕,以冯家河村为主要养殖海域的鳌山湾,展现了传统养殖在新时代的生命力。冯家河村始终坚持生态优先、护海养海的理念,凭借鲜活、优质、安全的产品站稳市场,走出了一条生态美、产业兴、百姓富的可持续发展之路。

在长期养殖过程中,当地渔民始终尊重海洋自然规律,采用筏式吊养、分层分笼、合理控制密度等生态友好型方式,不破坏海海底质,不滥用投入品,依靠天然浮游生物自然育肥,让扇贝在洁净、稳定的海洋环境中健康生长,这种看似传统的养殖方式,恰恰守住了最宝贵的生态底线,也成就了冯家河村扇贝独有的鲜甜品质。

与此同时,渔民们代代传承的管护经验、分笼技巧、潮汐规律把握等传统手艺,并没有被现代化浪潮所淘汰,反而与生态理念深度融合,成为精细化养殖的核心支撑,让传统养殖焕发出新的活力。

冯家河村以传统扇贝养殖保护海洋生态的实践说明,传统海水养殖并非低端低效的代名词,只要坚守生态底线、尊重自然规律、精耕细作,小扇贝同样可以撑起乡村振兴的大文章。海洋生态越好,水产品品质越优;产业根基越稳,群众增收越有保障。贝苗入海,种下的不仅是一季丰收的希望,更是人海和谐、永续发展的绿色理念,这也正是冯家河村留给沿海地区乡村振兴与现代渔业的一点启示。



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢