

春风拂过黄海之滨,蛤蜊收获季如期而至。在青岛市即墨区丁字湾海域,每天10万多斤肥美的蛤蜊抢鲜上岸。4月7日,早报记者来到丁字湾养殖区与白马岛码头,感受蛤蜊丰收的热闹场景,见证渔民们耕海牧渔的辛劳与喜悦。

春蛤每日抢鲜上岸10万斤

即墨丁字湾上万亩蛤蜊迎来收获季 让市民品尝到物美价廉的“春日鲜味”



码头上堆放着新鲜蛤蜊。



今年蛤蜊个头大。

一
记者手记
一

小蛤蜊镌刻青岛印记

从即墨丁字湾的万亩养殖区,到青岛全城的餐桌烟火,小小的蛤蜊早已不仅仅是一种海鲜,更是支撑沿海渔民生计的民生产业,是融入青岛城市血脉的美食符号,承载着这座海滨城市的烟火气与乡愁。

作为青岛沿海传统养殖产业,蛤蜊养殖早已形成完整的产业链。从育苗、养殖、捕捞,到收购、运输、销售,带动了即墨田横、丰城等沿海乡镇数以千计的渔民就业增收,成为当地渔民的主要经济来源。每年春季收获季,数十万斤蛤蜊持续上市,不仅让渔民们的付出迎来回报,更带动了海鲜商贩、冷链运输、餐饮加工等相关行业的发展,小小蛤蜊撑起了沿海百姓的幸福生活,成为实实在在的富民产业。

放眼整个青岛,蛤蜊早已是城市美食文化中不可替代的一部分。无论是街头巷尾的啤酒屋,还是高档酒楼的宴席,辣炒蛤蜊、蛤蜊蒸蛋、蛤蜊汤都是必点的经典菜品,是青岛人刻在骨子里的味觉记忆。“喝啤酒,吃蛤蜊”,这句家喻户晓的俗语,早已成为青岛独特的城市标签,是青岛烟火生活的生动写照。丁字湾、红岛等产区的蛤蜊,以鲜嫩的口感、亲民的价格,走进千家万户的餐桌,陪伴青岛人度过无数寻常日子,成为这座海滨城市美食文化中最接地气、最具亲和力的存在。

春潮不息,耕海不止。如今,丁字湾、胶州湾的蛤蜊丰收季正火热持续,每日数十万斤鲜蛤源源不断走向市场,既装满了渔民的钱袋子,也丰富了市民的菜篮子,更点亮了青岛的春日鲜味。这片孕育美味的海湾,见证着渔民们的坚守与付出,承载着青岛的海鲜文化与城市烟火,小小蛤蜊,以其独有的鲜美,在黄海之滨续写着耕海牧渔的丰收故事,成为青岛这座海滨城市永远抹不去的鲜活印记。

“春日鲜味”抢鲜入市

4月7日下午3点左右,即墨区丰城白马岛码头早已人声鼎沸,远处海面传来阵阵清脆的马达声,划破了海湾的宁静。十多艘小型养殖渔船迎着潮水缓缓靠岸,船上堆得满满当当的绿色网袋,裹着湿漉漉的海水与泥沙,里面全是刚从海底泥滩中捕捞上来的新鲜蛤蜊,沉甸甸的分量压得船身微微倾斜,一派丰收的盛景扑面而来。

“根据潮汐变化,每天出海捕捞的时间都不确定。”渔民张清国介绍,这几天一般都是上午8点左右出海,到下午3点左右上岸,几个人忙活五六个小时,一般能捕捞四五千斤。4月6日上午,趁着退潮的时机,丁字湾沿海十几艘养殖船驶向丁字湾深处的养殖区。渔民穿着厚重的防水衣、高腰水鞋,一头扎进齐腰深的海水里忙碌起来。他们与潮水赛跑,只为收获最肥美的当季鲜蛤。

码头上,早已等候多时的商贩们个个神情急切,眼神紧紧盯着陆续靠岸的渔船。穿着紧身水衣的渔民们手脚麻利,弯腰挑起两袋百余斤重的蛤蜊,一步一步稳稳地搬上岸,脚下的码头地面被海水浸湿,混着细碎的泥沙,每一步都走得格外用力。汗水顺着他们黝黑的脸颊滑落,浸透了衣衫,与海水交融在一起,却丝毫挡不住脸上的笑意。“今年蛤蜊个头大、肉质肥,产量也足,这一个码头就有6万斤上岸,整个田横岛大约有10万斤,这阵子到了集中收获季,天天都这么忙!”一位渔民一边擦拭着额头的汗水,一边笑着说,话音里满是丰收的喜悦。这些刚上岸的新鲜蛤蜊,经过快速称重、装车,随即被运往青岛各大农贸市场、餐馆酒楼,同时还有一部分搭上冷链运输车运往江苏、浙江、福建,让南方食客品尝到来自青岛丁字湾的“春日鲜味”。“今年的



蛤蜊刚上岸就装车运往市场。

蛤蜊价格比往年都低,每斤的批发价格不到3元,市民今春可以吃上便宜蛤蜊了。”养殖户姚女士表示。

养殖捕捞别具一格

对于丁字湾的渔民而言,蛤蜊养殖是传承了30余年的生产方式,蛤蜊从育苗到收获,都凝聚着渔民们日复一日的汗水与付出。

丁字湾的蛤蜊养殖,处处考验着渔民的耐心与毅力。每年秋季,当海水温度适宜,渔民们便要从大连采购蛤蜊苗。运苗、撒苗的过程全靠人工,渔民们驾着小船,在养殖区的滩涂上方小心翼翼地将蛤蜊苗均匀播撒,既要保证密度合理,又要避开风浪与暗流,稍有不慎就会影响来年的产量。撒下苗后,渔民们便开启了长达半年的精心管护,无论严寒酷暑,都要定时驾船巡查养殖区,观察蛤蜊生长情况,清理滩涂中的杂物,防范海水污染与天敌侵扰,默默守护着这些海底的“小生命”慢慢成长。

丁字湾蛤蜊的养殖方式,与青岛其他海域差异显著,丁字湾依托深厚泥滩,采用深泥滩生态散养模式,完全

利用海域自然环境,不添加任何人工饲料,遵循自然生长规律。每年秋季统一播撒大连蛤蜊苗,幼苗钻入泥滩后,依靠泥中微生物自然生长,经过半年时间,便可长成成品蛤蜊。这种养殖模式充分利用了丁字湾的天然优势,既保留了蛤蜊的野生风味,又能形成规模化养殖,目前即墨丁字湾、田横、丰城一带的蛤蜊养殖规模已达上万亩,是青岛最大的蛤蜊集中养殖区之一。

丁字湾蛤蜊捕捞操作更是独具特色,由于泥滩粘稠深厚,人无法直接在滩涂站立行走,必须借助渔船与专用工具作业。渔民们采用高压水枪配合钹子网的专属捕捞方式:退潮后,渔船停靠在泥滩边缘,两名渔民负责张开形似口袋的特制钹子网,贴紧泥滩底部,另外两名渔民手持高压水枪,对准泥滩10厘米深处持续冲水,利用水流冲击力将藏在泥中的蛤蜊冲起,使其顺势落入钹子网中,随后再将网中蛤蜊与泥沙分离,完成捕捞。这种方式效率更高,也更适配丁字湾的泥滩环境,但对渔民的体力与配合度要求极高,每一次捕捞都需要团队默契协作,与潮水争夺分秒。