

一船千斤! 虾虎扎堆“爬”上岸

即墨渔民迎来虾虎捕捞旺季 市场零售价在每斤30元至40元不等

刚上岸的虾虎鲜活肥美。



渔民展示刚上岸的虾虎。

4月16日上午11时许,即墨区田横镇栲栳码头,海岸边一声嘹亮的“船来啦!”划破海面的平静,一艘艘满载渔获的渔船趁着涨潮缓缓归港,船身被沉甸甸的海鲜压得微微倾斜,也将春日里最鲜美的海味,悉数送到了岸边。休渔期临近,即墨沿海渔民抢抓最后的捕捞窗口期,纷纷驾船出海,迎来了虾虎捕捞旺季。据渔民介绍,一船能捕获1000多斤虾虎。码头上,分拣、过秤、装车、运输一气呵成,鲜活肥美的虾虎源源不断上岸,成为市场上供不应求的抢手海鲜。

虾虎扎堆上岸码头沸腾

潮水上涨,正是渔船归港的最佳时机。远远望去,蔚蓝的海面上,点点渔船依次排开,朝着栲栳码头缓缓驶来,船尾泛起的白色浪花,像是给这场海上丰收之旅画上圆满句号。随着渔船稳稳靠岸,码头瞬间从静谧变得喧闹,马达声、吆喝声、欢笑声交织在一起,奏响了热闹的海滨丰收曲。

记者在现场看到,每艘归来的渔船,船舱里、氧气木桶中,满满当当全是鲜活的虾虎,成为本次渔获里当之无愧的“主角”。渔民们身着防水服,手持捞网,熟练地从船上充氧容器中捞出一只只虾虎,这些刚离海水的海鲜个个活蹦乱跳,虾身粗壮饱满、色泽青亮,挥舞着虾钳,尽显鲜活生肌。

岸边,渔民们分工明确、配合默契,分拣、装筐、搬运、过秤、售卖等环节有条不紊地推进。有人专注地将虾虎与偏口鱼、八爪鱼等分类分拣,有人快速将装满海鲜的筐子搬运上岸,有人则负责与前来采购的鱼贩对接交易,每个人都手法娴熟、干劲十足,整个码头呈现出一派热火朝天的繁忙景象。

“今年渤海湾的虾虎产量格外可观,个头大、肉质肥,每船出海都能收获满满。”现场渔民纷纷说道。春季以来,海域水温适宜,虾虎进入生长旺盛期,集群性强,给渔民们带来了接连不断的好收成。其中,有渔船采用拖网作业,单次出海航次,虾虎捕捞量直接突破1000斤,实现“一船千斤”的丰收盛况,让常年耕海的渔民们脸上洋溢着藏不住的喜悦。

老船长见证海上丰收

在忙碌的码头人群中,即墨区田横镇西百里村56岁的老船长车仁珠,正和船员们一起清点渔获、对接商贩。有着30余年出海捕捞经验的他,是这片海域

的“老把式”,对渤海湾的潮汐、渔汛了如指掌。

“4月15日下午3点,我们就整理好渔具、加满物资,全副武装出海了。”车仁珠一边擦拭着额头的汗水,一边笑着向记者介绍,此次出海历经10个小时的不间断捕捞作业,船员们全程紧盯渔网、及时收放,凭借丰富的经验找准鱼群,返航时船舱已经被塞得满满当当。

细数本次渔获,车仁珠的船上装载了800多斤虾虎,各类鲜活小杂鱼,还有20多个个头惊人的大虾。“你看这些大虾,一只就有4两重,肉质紧实,都是实打实的本地海捕货!”他随手拿起一只大虾,向围观的鱼贩和市民展示,眉眼间满是自豪。

谈及今年的虾虎市场行情,车仁珠坦言,价格始终跟随捕捞量波动,“这几天虾虎价格一天一个样,捕捞量大的时候,价格就相对亲民;要是出海收获少,价格自然会高一些。”深耕海洋捕捞30年,车仁珠见证了海域生态的变化,也亲历了渔获产量的起伏。他回忆,早些年虾虎产量更为旺盛,一艘渔船半天时间就能捕捞上千斤,如今随着渔业资源养护政策的推进,渔民们科学捕捞、合理作业,渔获产量稳定,海鲜品质也逐年提升。

从青涩新手到经验老到的船长,车仁珠的半生都与大海相伴,靠海吃海、依渔而生。每一次出海,承载的是一家人的生活希望;每一次满载归港,收获的是汗水浇灌的幸福回报。临近休渔期,他和周边渔民一样,抢抓晴好天气,合理安排出海频次,力争在封海前,抓住最后的捕捞黄金期,收获更多优质海鲜。

商贩市民争相前来采购

还未等渔船完全靠岸,岸边早已挤满了等候已久的海鲜商贩、本地市民和外地游客,大家手持塑料筐、盯着渔船,翘首以盼这场春日海鲜盛宴。

上市的虾虎品质出众,每只长度都在10厘米以上,虾身肥厚,部分成熟的虾虎透过虾壳,能清晰看到内里微微泛黄的虾子,正是一年中口感最佳的时候。目前,本地鲜活虾虎市场零售价在

每斤30元至40元不等,虽然处于春季价格高位,但凭借鲜活、肥美的优势,依旧不愁销路。

来自海阳市辛安镇台子头村的海鲜商贩徐冰波是栲栳码头的“常客”,当天上午9点多,他就驾驶着海鲜保鲜车早早抵达码头,抢占最佳交易位置。“就等着渔船靠岸,第一时间收最新鲜的货。”徐冰波说道。

当第一条渔船顺利驶入码头,徐冰波立刻行动,将提前准备好的塑料筐整齐摆放在岸边,一边招呼渔民快速卸货,一边熟练地分拣、过秤。船上6名渔民各司其职,合力搬运渔获;岸边几名渔家妇女动作麻利,快速将大小规格的虾虎分类分拣,不到半个小时,整船的虾虎就全部装车完毕。

“今天收了120多斤虾虎,个个个头大、肉质肥,正是市场上最抢手的货!”忙完交易的徐冰波满脸欣喜,他坦言,胶州湾大桥的开通,给海鲜运输带来了极大便利,“少走了弯路,节省了运输时间,能以最快的速度把海鲜送到市场,顾客买到的就是最新鲜的海味。”

除了批量采购的商贩,不少专程前来采购的市民和游客也收获满满。从青岛市区驱车赶来的市民王爱琴一大早就奔赴码头,“就惦记着本地新鲜海鲜,来得早才能挑到好货。”她的手边摆放着满满4袋海鲜,虾虎、海鱼、大虾等,“价格亲民,品质又好,买回去分给家人朋友,都能尝尝春日第一鲜。”王爱琴说。

正在挑选虾虎的市民于彩梅,一边仔细翻看虾虎的鲜活度,一边说道:“现在正是吃虾虎的最好时候,再过不久就封海了,想吃就得等9月开海,可得抓紧时间尝鲜。”

来自哈尔滨的游客孙元义,一路从烟台游玩到青岛,专程来到即墨栲栳码头采购海鲜,“买了虾虎和大虾,这里的海鲜鲜活、口感好,价格也实在,这次来青岛不虚此行!”

“我们码头的海鲜,都是渔民刚捕捞上岸的一手货,没有中间商加价,价格比市区市场便宜不少,新鲜度也有保障。”本地商贩车仁根一边招呼顾客,一边热情地介绍,朴实的话语,让前来采购的市

民和游客更加放心。

春日渔市激活海滨经济

随着休渔期临近,留给渔民们的捕捞时间愈发紧张。清明过后,即墨本地虾虎正式进入上市旺季,渔民们抢抓晴好天气,每天准时出海作业,一般下午3点驾船出发,经过一夜捕捞,第二天上午11点左右归港,循环往复,抢抓时效。

当地渔民介绍,今年虾虎产量与往年基本持平,渔船单次出海,平均可捕捞五六百斤,除主打产品虾虎外,还能顺带收获海螺、大虾、小杂鱼、螃蟹等,进一步丰富了市民的餐桌选择。而从清明假期至五一假期前的这段时间,正是虾虎最为肥美的阶段,口感鲜甜、虾子饱满,是一年中不可多得的海味佳品。

春日的栲栳码头,不仅有丰收的渔获,更有浓浓的海滨烟火气。码头上,有专注修补渔网的老人,有静坐在岸边眺望大海的村民,有悠闲垂钓的爱好者,还有络绎不绝的采购市民和游客。舌尖上的鲜美海味,带动了海鲜采购、运输、零售等全链条活力,消费场景不断丰富,海鲜消费热度持续攀升,以海滨鲜货为核心的“春日经济”,在这里悄然升温。

休渔是为了更好地养护海洋生态,实现渔业可持续发展,眼下渔民们抢抓最后的捕捞窗口期,用辛勤付出换来丰收喜悦;码头之上,鲜活海味快速流转,走进千家万户的餐桌,既满足了市民尝鲜需求,也激活了海滨春日消费活力。

随着天气逐渐转暖,后续出海作业的渔船将持续增多,市场上鲜活虾虎的供应量稳步提升,价格或将迎来缓慢回落。想要品尝本地肥美虾虎的市民,不妨抓紧休渔期前的宝贵时间,前往即墨栲栳码头,邂逅这份来自渤海湾的极致鲜美,感受海滨码头独有的丰收烟火气。

本版撰稿摄影 青岛早报观海新闻记者 康晓欢 袁超 通讯员 张涛



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 袁超