

蟹田开捕尝鲜 蟹肥味甜人欢

即墨万亩蟹田迎来今秋首网 蟹农李云岩讲述20多年养蟹故事

金秋时节,田横岛旅游度假区埠西村53岁蟹农李云岩身着及膝防水裤,驾船驶进养殖池中央,俯身攥紧百米长的捕捞大网缓缓提拉。渔网出水的瞬间,一只只梭子蟹张螯蹬足、鲜活翻腾,每一只都分量十足。随着今秋第一网肥蟹顺利上岸,即墨丁字湾、横门湾沿岸万亩蟹田,正式拉开秋日捕捞大幕。8月17日,青岛早报记者走进田横岛省级旅游度假区埠西村蟹田,聆听老蟹农李云岩20余年的养蟹故事,探寻潮起潮落间的养殖匠心与秋日鲜甜密码。

目击:首网上岸 量价齐升

立秋过后,滨海暑气渐消,温润海风朝夕滋养着整片蟹田养殖区。天色微亮,李云岩便准时来到自家蟹田,戴好防滑手套,有条不紊地起笼、捞蟹、分拣、装箱,娴熟利落的动作里,藏着挡不住的丰收喜悦。在埠西村海边养蟹20余年,李云岩可谓半生与蟹田相伴、以养殖为生,凭踏实肯干的态度和丰富的养蟹手艺,成为当地家喻户晓的资深蟹农。

今年海域气候顺遂,海水水温、盐度持续稳定,绝佳的近海环境让梭子蟹成活率、育肥质量双双提升。相较于往年,今年单亩蟹田可增产几十斤,一个20亩的养殖池能多收千斤,市场售价也同步走高,实现了量价齐升的喜人局面,是近几年难得的好年景。眼下上市的梭子蟹长势匀称、品相出众,随手提起一只刚出水的梭子蟹,蟹壳油亮坚硬,蟹爪粗壮有力,掂在手中沉甸甸的。轻掀蟹壳,金黄饱满的蟹黄充盈丰润,鲜香浓郁。

“今年的螃蟹品质格外好,空壳极少。”李云岩介绍,目前本地蟹田亩产突破200斤,品相分级清晰规整。其中三两至四两的精品梭子蟹,塘口批发价可达60元一斤;五两的大规格肥蟹膏黄更足、肉质更佳,批发价轻松破百元,优质优价的市场行情,让蟹农一年的辛劳有了实打实的回报。记者了解到,今秋养殖梭子蟹开捕后,将一直持续到11月份。

塘口边的塑料筐内,梭子蟹层层簇拥,不停吐着细密水泡,鲜活劲十足,勾勒出滨海秋日最鲜活的丰收图景。望着一筐筐本地肥蟹陆续外运,李云岩满心欢喜:“养蟹是个苦行当,全年无闲、靠天吃饭,但今年既增产又涨价,看到满塘的肥蟹,所有风吹日晒的辛苦都变得值得。”

讲述:三餐投喂 细心养蟹

世人皆恋秋日海蟹的鲜甜,却不知每一口紧实醇厚的蟹肉,都源于蟹农日复一日的精细管护与默默坚守。深耕梭子蟹养殖20余年,李云岩早已谙熟梭子蟹的生长习性,从春日蟹苗投放、四季水质调控,到定时科学投喂、常态化病害防控,每一道工序、每一处细节都了然于心,打磨出一套专属本地海域的生态养殖技法。在他看来,养蟹从无捷径可走,唯凭细心、耐心与恒心,精养细护方能育出顶级好蟹。

“梭子蟹生命力顽强,但想要肉质紧密、口感鲜甜,饵料绝对不能敷衍。”多年来,李云岩始终坚守原生态养殖理念,摒弃速成饲料,以近海天然小鱼、小虾为核心饵料,最大程度保留本地养殖梭子蟹纯粹的山海本味。20余年风雨无阻,他始终坚持一日三餐定时定量投喂,从不偷懒懈怠。



即墨连片的梭子蟹养殖基地。



蟹农展示刚捕上来的梭子蟹。

晨曦未露,当众人尚在梦乡时,李云岩已奔赴塘口,清理塘边杂物、检测水质溶氧、投放晨间饵料;正午烈日灼灼,海边热浪翻滚,他顶着高温逐塘巡查,细致观察梭子蟹进食、活动状态,按需补料、及时调整;暮色沉沉、落日归山,他仍坚守塘口,完成当日最后一次投喂,仔细检修防逃设施、精准调控塘内水位。日复一日,他每天围着蟹田奔波十余个小时,岁岁如此,从未间断。

海水养殖变数万千,潮汐、气温、降水的细微波动,都会直接影响梭子蟹的生长品质。盛夏高温酷暑,海水蒸发量大、水温骤升,他频繁换水调深,严防螃蟹缺氧应激;遭遇大风暴雨天气,他第一时间加固围网、清理塘内杂物、净化浑浊水质,为梭子蟹生长筑牢屏障。晒黑的肌肤、被海水浸泡干裂的双手、被蟹钳划伤的斑驳疤痕,都是李云岩坚守的岁月里最真实的印记。

“养蟹容不得半点马虎,饵料多一分容易败坏水质、滋生病害,少一分则螃蟹长势缓慢、品相不好;水深把控、换水时机稍有偏差,蟹肉口感就会大打折扣。”20多年的摸爬滚打、日积月累,无数个凌晨值守、雨夜坚守,让李云岩练就了一眼辨蟹况、抬手调水质的过硬本领,稳稳守住自家蟹田的年年丰产。

幕后:慢养出鲜 口感出圈

每至秋日蟹季,南方梭子蟹抢先集中上市,抢占市场先机。但在青岛本地食客和资深商贩心中,即墨田横梭子蟹始终是秋日海鲜餐桌上的优选。紧实弹牙的肉质、鲜甜回甘的独特风味,是速成养殖的南方蟹无法复刻的。这种绝佳的品质,依托于丁字湾、横门湾一带得天独厚的近海优良生态,更源于本地蟹农慢养精育、不追速成的匠心坚守。

李云岩细数南北方梭子蟹的品质差异:南方海域水温偏高、升温迅速,梭子蟹生长周期短、成熟速度快,凭借早上市、产量大抢占市场,但过快的生长节奏,导致肉质松散、鲜味寡淡,空壳、水蟹比例偏高,口感参差不齐。

而即墨田横、丁字湾海域水质澄澈通透、盐度均衡适宜,海底沙质松软,海域内天然浮游生物富集,为梭子蟹生长提供了原生态的优质沃土。最关键的是,本地梭子蟹坚持自然生长、慢养成熟,养殖周期比南方蟹多出一个多月。多出来的生长时间,让梭子蟹充分吸收海域养分,慢慢沉淀肉质、累积膏黄,最终练就肉质紧实、膏黄饱满、鲜甜无腥的绝佳品质,入口鲜醇回甘、海味纯粹浓郁。

链接:万亩蟹田 丰收增产

秋意渐浓,海水温度稳步回落,近海生态环境愈发适宜梭子蟹育肥成熟。当前,田横岛省级旅游度假区、田横镇丁字湾沿岸的万亩连片蟹田,已全面进入集中开捕、批量上市的丰收季。

作为即墨标志性的滨海特色水产产业带,田横岛省级旅游度假区、丁字湾万亩蟹田依托优质近海资源,常年坚持生态化、标准化、规模化养殖。今年海况稳定、风调雨顺,全区蟹田梭子蟹长势喜人,成活率、成品率较往年显著提升,三两以上的优质梭子蟹占比大幅增加,整体养殖品质再创新高。

万亩蟹田的丰产,也彻底激活了本地水产购销市场。开捕以来,省内外收购商贩常驻即墨,现场分拣、即时装车、直发外运。新鲜上岸的即墨本地梭子蟹,不仅热销青岛市场,更远销周边城市,收获口碑与销量的双重认可。

／ 记者观察 ／ 本地蟹称“霸”南北

眼下正值南北梭子蟹同台上市、同台竞技的销售旺季。不少市民心生疑惑,同为梭子蟹,南北价差为何如此悬殊?李云岩一语道破这其中的核心门道:二者的差距,归根结底在于生长环境与养殖周期。南方蟹赢在上市时效与产量,依托高温海域快速催熟速成,却牺牲了肉质紧实度与原生鲜味;即墨本地蟹胜在生长底蕴与养殖匠心,依托丁字湾得天独厚的沙质海域环境,拉长生长周期、全程精细养护,以慢养出好味。

一分品质一分价,市场价差正是梭子蟹口感优劣最直观的体现。低价南方蟹满足大众尝鲜需求,主打性价比;慢养精育的即墨本地梭子蟹,凭紧实弹牙的蟹肉、饱满绵密的膏黄、鲜甜无腥的纯正海味,稳稳占领高端市场。凭借独树一帜的鲜甜口碑,即墨本地梭子蟹稳居秋日海鲜C位,成为青岛人餐桌上无可替代的压轴美味。