

满口鲜 红岛海蛎子大量上市

东大洋正令码头一天出货万斤 不少市民开车来购买

海蛎子的生长习性是夏天产卵、冬天“长个”，天越冷，肉越肥，味越鲜，当下正是吃海蛎子的好时候。随着海洋水产养殖技术的不断发展，吊笼养殖的海蛎子个大、肉肥，已是市场上海蛎子品类的主力。但要说起海蛎子的那口“鲜”，还要数红岛滩涂地播养殖出来的“小个”海蛎子。9日上午，记者驱车来到城阳区红岛街道东大洋社区正令码头，探访今年红岛本地海蛎子的收成。

一天出货万斤本地海蛎子

9日上午10时，记者来到正令码头，胶州湾吹来的海风凛冽刺骨，但码头上海蛎子清洗、出货正热火朝天。记者进入仓库，看到工人们刚刚将海蛎子装满一辆箱式货车，上百个编织袋毛货海蛎子整齐地码放在仓库一角。“怕上冻，得用棉被盖着。”正令码头负责人王元告诉记者，这两年海蛎子养殖行情不错，海水干净，海蛎子肥得早，现在大量出货，能一直供应到春季。

“我包了约500亩滩涂养海蛎子，如果两条渔船同时作业收海蛎子，一天能上岸约三万斤。目前，每天出货量约一万多斤。”王元说，现在很多地方出产海蛎子，威海、日照等地吊笼养殖，胶州湾则是地播养殖，即海蛎子是在滩涂里生长，收获时，需要用带拖网的渔船捕捞。“各有各的好处，吊笼养殖海蛎子个头大，但是论口味还得是滩涂长出来的海蛎子，长得慢、个头小，但是够鲜。”

不少市民从市区开车来购买

三九严寒，天气越来越冷，近海的鱼获少了，渔船归港，目前青岛市场上的小海鲜多来自烟台莱州等地，本地渔船等待着海边近岸结冰，渔民可以再出海捕一次大头腥鱼，或者再收一网琵琶虾。而在这期间，目前市场的本地海货主打养殖类、贝壳类的海蛎子、蛤蜊和海螺。

“现在上岸的海蛎子毛货含有皮壳、杂质等，批发价不到1元一斤，清洗干净能卖到2.5元一斤，虽然口感好，但是卖相没有吊笼养殖的好，价格上不去。”王元表示，吊笼养殖海蛎子，批发价能到6元一斤。目前海蛎子市场价约15元两斤。

从王元这里上岸的海蛎子行销岛城各大农贸批发市场。不少市民从市区开车前来购买，记者刚到不久，一位市民便买了两麻袋海蛎子，收获满满地离开。仓库里还有两位工作人员正在扒海蛎子肉。“净肉卖30元一斤，主要是各大商超、火锅店等订货。”王元说。



胶州湾海蛎子迎来丰收。陈小川 摄



当下正值海蛎子肥美季节。

红岛海蛎子“出海”追肥

王元除了养殖500亩海蛎子，还养殖了500多亩蛤蜊。“海蛎子生长周期一到两年，当年肥，当年就收，如果不肥，再等一年，肯定就肥。”王元说，为了更好迎合市场需求，5年前他还在日照包了一片海，布局海蛎子吊笼养殖。

“当时想着自己雇工人挂吊笼，自己收，自己卖。而且，红岛海蛎子还可以‘出海’追肥，秋天胶州湾收的海蛎子不肥，便运到吊笼养上一段时间，泥沙吐干净了，肥度也上来了，而且随着个头长大，海蛎子壳出现一圈圈比较有规律的

褶皱，我们给起个名叫‘花边’海蛎子，不仅外形好看，口感也比纯滩涂养殖的更好，青岛市场认可，卖价也更高。”王元说。

“最近天气冷了，我们都是白天出太阳才去胶州湾收海蛎子，不然容易上冻。等到天气暖和一些，我们一般晚上12点出海收海蛎子，凌晨四五点钟上岸，正好与农贸批发的‘凌晨市场’时间衔接上。”王元表示。

20分钟清洗两吨海蛎子

记者上午在正令码头采访时，恰逢工人在清洗海蛎子。一台海蛎子清洗机，三名工人同时作业，两吨海蛎子20分钟清洗干净。一名工人把海蛎子从编织袋中倒入传送皮带，传送至清洗通道，海蛎子一边滚动前行一边接受高压喷水的清洗。另外两名工人，一人在传送带出口接海蛎子入筐，一人把盛满筐的海蛎子拖至发货区，十分高效。

据王元介绍，目前红岛蛤蜊也挺肥，达到出货标准，但根据市场行情，只是少量出货。正令码头为了提高蛤蜊筛选效率，特意花50多万元购置一台蛤蜊筛选机，实现了全自动化作业。

“胶州湾滩涂养殖海蛎子，从秋天开始陆续上市，一直能供应到来年春天，跨越三个季节。蛤蜊在冬季少量上市，来年春天会大量供应市场。蛤蜊生长周期比海蛎子短，当年播种，当年收，而且红岛蛤蜊名声在外，不用在乎个头小，反而‘个小’成为了红岛蛤蜊的标准，老百姓认。蛤蜊一直能吃到10月份。”王元说。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者
陈小川

市红十字会
将首批救灾款
拨付地震灾区

本报1月9日讯 一方有难，八方支援。青岛市红十字会密切关注西藏日喀则地震灾情，与灾区有关部门保持密切联系，积极响应，第一时间向媒体公布捐赠方式和途径。我市爱心市民和企业情系灾区，纷纷通过银行汇款、现场捐赠、微信捐款等方式通过青岛市红十字会向灾区奉献爱心。截至1月9日下午2时，市红十字会本级已经接收社会各界捐款317117.52元。市红十字会已于1月9日下午将首批救灾款317117.52元拨付日喀则市慈善总会用于灾后重建。社会各界力量奉献爱心、众志成城，帮助灾区群众早日重建家园。

（观海新闻/青报全媒体记者 吴涵）

备好海鲜箱免费用 公交便民服务“上新”

本报1月9日讯 春节的脚步越来越近，为方便市民忙年采购，途经团岛市场的215路公交车便民服务举措再“上新”——车厢内备下了海鲜箱，供市民免费使用。

团岛市场内，新鲜水果蔬菜鲜嫩欲滴、生猛海鲜活蹦乱跳、特色小吃香气四溢，是市民置办年货的心仪之选。“最近一段时间，乘车前来采购的市民明显增多。”215路驾驶员吴相月告诉记者，为方便市民采购，他利用对市场熟悉的特点，精心制作了一本折叠彩页，里面详细介绍了团岛市场内的特色摊位分布和采购攻略。吴相月还打造了一个“年货采购”主题车厢，在车内放置了海鲜箱，在市场采买完海鲜的市民，可以将其放在箱内，避免乘车过程中出现洒漏。“海鲜箱内，我每天都会更新放入冰袋，确保放入里面的海鲜能保持新鲜。”吴相月说。

（观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 徐美中）

讲文明树新风 公益广告

你欣赏城市的美景
城市欣赏你的文明

文明青岛共创

美好生活共享

中共青岛市委宣传部