

抢蟹 满是口福

往返6小时收回两万斤螃蟹……记者出海跟访首船本地螃蟹“抢鲜”上岸

直击
开海
跟访

在等待了漫长的4个月休渔期后,昨天,新一轮的耕海征程正式开启。当天上午,在举行完祭海仪式后,青岛郭老三水产有限公司董事长郭老三带领船员驾船出海,直奔朝连岛海域,他们要抢收今秋开海后的首船本地螃蟹。在往返6个小时后,晚上6时许,郭老三和船员收回了两万斤本地大螃蟹。当天,记者跟随郭老三探访了首船本地螃蟹上岸的过程。

拔锚起航“抢收”螃蟹

“开海前,我跟几个船队的船老大沟通了,他们对于今秋的螃蟹行情很有信心。我这里的客户,早在半个月前就已经预订了大量的螃蟹。”郭老三对当天的出海收蟹行程信心十足。

被行业内人熟悉的郭老三,名叫郭弟平。33年前,郭弟平从昌邑老家来到青岛经营海鲜,后来,他发现青岛人特别喜欢吃螃蟹、鲅鱼等海鲜,于是被青岛人的这种重情重义、懂得感恩的情怀所感动,一直以来专注在沙子口经营青岛本地海鲜,特别是在经营螃蟹上名气很大,被很多人称为“青岛蟹王”。

尽管生意做到了省内外,还组建了自己的收蟹船、作业船队,但是每年的春秋两季开海,郭老三都要带队出海“抢收”首船本地螃蟹。“干一行爱一行。此外,海上有很多熟悉的老伙计,出海除了可以了解最新行情,正好也可以跟这些老朋友联络一下感情。”郭老三笑着说。

中午12时,随着船员收起铁锚,郭老三的收蟹船起航,直奔潮连岛海域。“经营船队这么多年,我很喜欢这种出海的场景,每天都是一种挑战,怎么样最快、最好地帮大家收到、挑选出好螃蟹,这就是我的工作。”郭老三站在船头上说。

两分钟分完一筐蟹子

“在出海前,我已经给20多条作业船的船老大打了电话,询问他们捕捞作业的海域。现在出发,两个小时后就赶到他们的作业区。”郭老三说。

下午2时50分,收蟹船赶到了朝连岛海域,一条鲁城渔籍作业船正在收网,网上不时带着螃蟹上来,还有刀鱼等。收蟹船离着作业船10多米外,等待着对方完成作业。“老郭,我这边已经收网了,你快来收货吧。”对讲机里,有作业船的船老大这样呼叫。郭老三随即命令船员直奔目的地。

下午3时50分,收蟹船赶到了朝连岛西侧海域。收蟹船迅速靠近作业船,一年一度的收蟹工作正式展开。船员们忙碌起来,成筐的螃蟹被分成大螃蟹(七八两以上的)、中螃蟹(半斤以下的)和皮螃蟹(瘦螃蟹)三类,并且分类计价。

见到了头船螃蟹,郭老三很兴奋,他亲自上阵来分选螃蟹,只见他双手并用,两三分钟就分完一筐50斤的螃蟹,速度让一旁的船员都惊呆了。“我干这行已经33年了,现在基本上扫一眼螃蟹就能知道肥瘦,再上手一掂,基本上重量就能知道。”郭老三说。

当天,郭老三的收蟹船靠岸,共收了两万斤本地螃蟹。船一靠岸,很多等候多时的老客户都围了上来,岸上的“抢蟹大战”又开始了……

郭老三介绍,目前他们公司已经自建基地成立螃蟹交易中心,让国内外游客能享用到品质更高的青岛特色海产品。



船员分拣刚收来的螃蟹。



渔民起网捕捞螃蟹。

海洋牧场内储藏螃蟹

“这些年,不光咱们沙子口的鲅鱼全国闻名,青岛的大螃蟹名气也是越来越大,很多客户都点名要1斤以上的大螃蟹。”郭老三介绍,他们33年来只经营青岛本地大螃蟹,但是在禁渔期如何实现正常供应呢?郭老三说,他们想到了反季节储备仓的做法。

“原先,本地螃蟹并不能实现全年供应,为了解决这个问题,我们除了组建了自己的船队,拥有了自己的物流团队,还在大连、青岛、烟台等地建有海洋牧场等,每只本地海捕螃蟹住在单独笼子里,可以实现长时间的存放增肥,在品质上进一步提升,实现了全年供应。”郭老三介绍,“我们在朝连岛

就专门建有海洋牧场,在海洋牧场使用专用网具来储藏大螃蟹。”郭老三说,前期他们经过试验,在陆地池子里储藏的大螃蟹,通常一个月后口味上会有所变化,但是放在海洋牧场后,因为生长环境没有改变,这些螃蟹的口味并未改变。“海洋牧场储备仓会根据水流、水压等多种海洋因素,还原螃蟹等海产品最初的生存环境,达到更好的储存效果。”郭老三说。

除了这些措施外,郭老三还引进了海水流态冰技术,在沙子口建立了一处制冰车间,每天可以生产6吨流态冰,“原先大家都是使用淡水冰来保鲜海鲜,淡水的冰点是0℃,海水的冰点与盐度有关,盐度为3.5%的海水冰点是-1.9℃,我们生产出海水流态冰,实现了低温保鲜,使用这种流态冰可以给海鲜身上裹上一层‘冰衣’,一下子锁住了海鲜鲜度。”郭老三说。

挑蟹有妙招 看好三角区

在出海途中,郭老三给记者科普起了螃蟹知识。“南方梭子蟹和本地梭子蟹都是一个品种,学名叫三疣梭子蟹,只是水温不同导致味道有所差异。”郭老三说,青岛本地梭子蟹主要指的是大公岛、朝连岛、千里岩以内和周边海域的蟹子,这里水温比南方低,所以梭子蟹的味道更

好。此外,这里的海水含盐量比南方高,近海底质为砂底,出产的梭子蟹肚皮白,肉质比南方梭蟹更胜一筹。

市民怎样来挑选螃蟹呢?郭老三表示,“挑螃蟹时,最实用的方法就是看蟹子两端的三角区,越大的就越肥。还可以通过蟹腿的光泽分辨,越发亮的就越不肥。挑螃蟹不要掂重量,因为肥的瘦的都很重,要用手去捏一捏,摸着很饱满很硬的就说明螃蟹够新鲜够肥。”

中秋节之后螃蟹更肥

昨天,城阳区水产批发市场经理袁文祥告诉记者,“开海首日,我们这里近1000吨螃蟹上市,与去年数量相近,但今年的价格较去年稍微便宜,

今年批发价在20-50元之间。今年因为天气热、水温高,导致螃蟹比去年略瘦,所以批发价格稍低。”

袁文祥告诉记者,今年螃蟹上市高峰期在9月到10月,螃蟹最肥美的时间是在中秋节之后。因此,他建议市民在中秋节过后购买螃蟹,那时候性价比更高更实惠。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 陈勇 李宗宗



扫码观看
海上收蟹视频

链接