

蛎肉饱满新鲜。



# 蛎嗨 每天五万斤上岸

开通快递两天内就能端上市民餐桌  
国信海洋牧场万亩笼养牡蛎迎丰收

9月份,是胶东半岛开海的季节。每年的这个时候,各种海鲜大量上市,丰富着市民的餐桌。位于即墨区田横岛东南侧海域的国信国家级海洋牧场一片忙碌,这里的上万亩笼养三倍体牡蛎成熟了。近期,每当天刚放亮,数条捕捞渔船就从即墨区田横岛省级旅游度假区驴岛码头出发,经过半个多小时的航行,进入国信海洋牧场,几十名渔民在捕捞海域摆开阵势忙着收获牡蛎。昨天上午,早报记者乘坐渔船来到牡蛎捕捞现场看到,一笼笼大牡蛎被拉上船,快速运往岸上分拣,当天就能发货进入市场销售。据介绍,国信海洋牧场今年牡蛎的总产量达500万斤,国庆节前后一个月将有200万斤大牡蛎上岸,一部分运往南方市场,另一部分供应青岛市场。



渔民在国信海洋牧场捕捞牡蛎。

渔民展示堪比手掌大的牡蛎。

## 01 探访 万亩海洋牧场牡蛎丰收

“5年前我们开始养殖三倍体牡蛎,现在每年的总产量达到了500万斤,已经成为青岛地区规模较大的海上牡蛎养殖基地之一。”青岛国信海洋牧场发展有限公司技术品控部经理陈昭廷介绍,按照养殖收获计划,本来三倍体牡蛎将从11月底开始收获,最近他们在查看养殖情况时发现,海洋牧场的万亩牡蛎提前进入了成熟期,已经可以收获了。记者了解到,国信海洋牧场的牡蛎从国庆节前开始捕捞收获,将一直持续到明年4月前后,总产量将达500万斤。“现在正是牡蛎刚开始收获的时候,抢先进入市场在价格上能占优势。”陈昭廷说。

当天上午,记者在即墨区田横岛东南侧海域看到,4条捕捞渔船上的几十名工人忙着把牡蛎笼装上渔船,然后运到码头,岸上的工人再倒笼分拣牡蛎。

国信海洋牧场海上生产总队队长尹志静介绍,田横岛海域养殖区密密麻麻的浮球下面,都是一串串的牡蛎笼子,每个笼子一般在50斤左右,最重的能达到百斤,由于这片海域生态水质环境

好,所以自然生长成熟的牡蛎个头很大、色泽乳白。

## 02 捕捞 每天5万斤运往市场

码头上,分拣好的牡蛎很快便被装车运走。国信海洋牧场生产总监沈智宾介绍,眼下正是牡蛎大面积收获的时节,这里每天的采收量在3万至5万斤左右,随出随卖,供不应求。“刚刚上岸的这批牡蛎,马上就会被运往青岛海产品批发市场,几个小时之后就有可能被端上青岛市民的餐桌。”沈智宾说,今年的牡蛎不仅个头大,而且已经形成了具有青岛本地海洋特点的牡蛎品质。

“浮标沉下去,沉得越厉害,说明里面的牡蛎越大,因为重量会越来越重,技术管理人员需要不定期加浮标,让牡蛎笼保持在水深5米左右的地方。有时候我们会提上几个笼子观察观察,来辨别牡蛎的成熟度。”尹志静介绍,高效笼养技术多年前开始实行,经过持续拓展远海养殖规模,近万亩笼养三倍体牡蛎现在预计年产量可达500万斤。将来,牡蛎养殖带动渔民由海上捕捞向“笼养”转产,促进渔民增

产增收。

记者在采访中获悉,为了让牡蛎快速走上市民餐桌,今年国信海洋牧场还开通了快递业务,让本地市民在48小时内吃到从产地直发的新鲜牡蛎。

## 03 看点 比手掌还大的牡蛎

“你看这牡蛎,比手掌还大,吃起来超级过瘾。个大的往往蛎肉饱满新鲜,可以直接生吃,这可是实实在在的特大生蚝。煮熟后的牡蛎呈乳白色,又白又胖,口味鲜甜。”有着几十年海上养殖经验的尹志静,拿着刚刚捕捞上船的几只大个牡蛎告诉记者,随着大牡蛎的热销,售价不断攀升。牡蛎吃的就是个新鲜,一旦离开大海,必须尽快食用,多耽误一刻口感就减一分。因此,高效流通的生鲜供应链网络成为保障牡蛎品质的关键。

陈昭廷介绍,目前市场上价格比较低的小牡蛎不能和三倍体牡蛎的价格相比。牡蛎按照单个重量被分成不同规格,单个牡蛎越重,蛎肉就越肥越大,售价也就越高。这几天刚刚捕捞上岸的牡蛎,按不同规格每斤价格在3元到15元不等,而价格高的单体重基本上在7两左右。

每年的10月到次年4月,都是牡蛎收获期,这期间很多当地渔家大嫂来到养殖基地打零工。牡蛎产业的发展,解决了周边村民的就业问题,也带动许多村民致富。国信海洋牧场地处即墨区田横岛旅游度假区范围内,当地渔民年用工达到了6400多人次,同时青岛国信海洋牧场发展有限公司将先进的养殖思路及模式贯穿其中,提升了当地渔民的养殖技能,开拓了当地渔民的养殖思路,促进了当地水产养殖业的发展,为渔民转产转业奠定基础。

## 04 调查 牡蛎养殖引来黄鱼群

“牡蛎养殖对海洋生态有着意想不到的改善。”陈昭廷告诉记者,牡蛎作为滤食性生物,能够通过滤食和呼吸作用净化水体。有研究表明,一只牡蛎一天时间能够净化400升海水。同时,牡蛎还能够很好地吸收氮、磷等有机物质,大幅度地减少发生赤潮的可能性,这对于整个海域生态环境的保护和修复起到重要的作用。

青岛国信海洋牧场发展有限公司总经理张璐介绍,牡蛎作为全球“碳循环”的重要参与者,有利于固碳,对于“碳汇经济”发展也至关重要。国信海洋牧场牡蛎养殖产业,不仅改善了水质,同时使海水生态环境进入良性循环,达到极佳的环境保护和恢复效果,真正实现了以渔抑藻、以渔净水、以渔固碳,保护和修复水域生态环境。张璐介绍,经过观测发现,目前在国信海洋牧场附近已经聚集大量的黄鱼群,证明这片海域的海洋生物多样性得到了很好的修复。

## / 链接 / “海底牛奶”牡蛎

记者了解到,牡蛎学名“太平洋牡蛎”,地方俗称“蚝”“蛎头”“海蛎子”,因煮汤后状似牛奶,故有“海底牛奶”的美誉。牡蛎是黄渤海海域重要的海洋经济物种,也是海水养殖的大宗品种之一,主要有真牡蛎、褶牡蛎、太平洋牡蛎和大连湾牡蛎四大品种,养殖方式主要以筏式养殖和笼式养殖为主,也有部分实行滩涂底播养殖。