

沉睡一冬, 春天迎来好“参”情

田横湾、丁字湾3万亩海参养殖基地迎来收获季 亩产最高300斤

／ 延伸 ／ 青岛海参 全国“出圈”

在田横湾养殖海参10多年的陈成全介绍, 捕捞上来的春海参除一部分被商贩收购外, 还有一部分被直接加工成干海参。加工干海参时, 选用的鲜海参最小也得2两一只, 平均25斤鲜海参才能加工出一斤干海参。鲜海参捕捞上岸后, 需要先去掉内脏, 放进沸水中用大火煮半个小时左右; 煮熟的海参捞出后加盐浸泡脱水1天, 再拿到室外朝阳通风处晾晒四五天; 最后平摊到60摄氏度左右的火炕上或烤箱内烘烤, 干海参才算制作完成。

陈成全告诉记者, 现在一些海参加工户为了提高效率, 在烘干过程中大多使用烘干机, 而即墨当地不少养殖户还是采用火炕加热烘干这种传统制作工艺, 既保持了海参形状的完整, 也适宜于保存, 同时在很大程度上保证了海参的营养价值。据了解, 加工一斤干海参的成本从1500—3000元不等。

记者了解到, 目前青岛大大小小的海参加工企业超过百家, 主要分布在崂山、黄岛、即墨等地, 每个地方的养殖规模均超过了万亩。从技术和质量来说, 青岛的海参堪称上品, 缺的就是大品牌。这几年, 青岛本地的许多养殖基地和海参企业打起了品牌“突围战”, 随着老尹家海参等品牌的“出圈”, 青岛海参作为北方海参的代表, 逐渐成为深受市民喜爱的品牌。

“南方的海参养殖基地经常会遭遇台风等自然灾害的侵扰, 所以每年的产量不稳定。”养殖户介绍, 现在以福建为主的春海参已经上市。随着青岛等地的北方春海参收获上市, 成品鲜海参售价每斤60元到70元, 干海参每斤1500元到3000元不等。这样的市场行情将带动山东、辽宁等地大田池养和近海海洋牧场底播春季海参价格略有上涨。据介绍, 2020年全国海参产量19.7万吨, 2021年全国海参产量不超过16万吨, 而2022年仅有15万吨左右。产量的下降, 也会导致海参价格上调。



扫码观看海参收获视频

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 康晓欢



▲养殖户将刚刚捕捞的春参抬上岸。



▲头茬春参肉质肥厚。

去年入冬后, 早报曾报道过即墨区田横湾海参南迁福建越冬的新闻, 如今这批“北参南养”的海参已经全部收获上市。进入5月, 随着气温上升, 田横湾和丁字湾的3万多亩大田春海参迎来了收获季。5月4日, 田横湾省级旅游度假区大田海参养殖户陈成全开始捕捞海参, 每天能捕捞数千斤鲜海参。记者了解到, 即墨田横湾、丁字湾是目前我国北方较大的海参育苗和养殖基地, 亩产最高达到300斤, 每年总产量超过百万斤。每年休渔期间, 新鲜的海参上市, 以平民价格成为青岛市民餐桌上的一道美味。

现场 6小时捞参3000斤

春夏之交, 在田横湾和丁字湾海域养殖基地, 随处可见正在捕捞海参的渔民。一个个海参池内, 潜水员扎猛入水, 将刚刚从冬眠中醒来、忙着觅食的海参捕捞上岸, 按个头大小分拣后, 或装车送往市场销售, 或直接加工成干参, 为休渔期的市民餐桌增添了一道鲜味。

在田横湾省级旅游度假区泊子村的海滩上, 当地海参养殖户张令福一大早就开始忙碌。他和几名潜水员在养殖池内捕捞了6个多小时, 一共收获了3000多斤鲜海参, 丰收的喜悦溢于言表。今年的海参迎来了大丰收, 价格也比去年高了一些。张令福告诉记者, 他从事海参养殖业已经10多年了, 养殖了200多亩大田海参, 还有海参育苗场。去年运往南方福建越冬的海参已经收获, 现在这些大田海参又开始收获了。

在田横湾海参养殖基地, 养殖户陈成全告诉记者, 目前采参主要靠潜水员。一个养殖池一般需要3个人作业。春季气温大幅回升后, 海参开始抬头觅食, 这时是捕捞的最佳时机。记者看到, 在1米多深的海参池中, 潜水员不时扎入水中。他们身穿潜水衣, 手拿参耙, 胸前挂着一个大网兜, 潜入水底后, 先用参耙把藏在泥沙中的海参耙出来, 再一个个捡进网兜之中。不到半小时工夫, 胖嘟嘟的海参就装了满满一网兜。一箱箱海参被搬上岸, 不少海参出水时还喷着水柱, 一只只和手掌一般大小的海参看上去十分喜人。

每年春夏之交, 除了田横湾海参养殖基地, 忙碌起来的还有丁字湾的田横镇丰城社区珍品养殖基地, 这里排布着数百个海参养殖池。丁字湾海域风浪小, 非常适宜海参等海产品养殖。

调查 海参一年“捞”两季

“一到5月, 南方地区的海水水温就会大幅升高, 而且会进入台风季, 所以运往福建霞浦进行‘北参南养’的海参必须在4月中旬前捕捞完。”即墨区田横湾海参协会会长陈成英介绍, “北参南养”是指在冬季时, 将每斤10—20头的小海参运往南方, 通过3—4个月的吊笼养殖快速成参。目前这批出生在青岛的海参, 已经在福建长成收获, 而土出长的青岛春季海参则刚刚开始大规模捕捞。即墨区是中国北方规模最大的海参种苗繁育和养殖基地, 仅田横湾省级度假区和田横镇的养殖面积就超过3万亩。每年春夏之交是春季海参的捕捞期。

“每天大约有3万多斤鲜参上市。到了夏季, 海参进入夏眠状态, 再收获就要等到秋季了。加上采用‘北参南养’方法, 一年到头新鲜海参基本上不断档。”陈成英介绍, 今年春参相比去年产量有所增加, 海参长势喜人, 一般五六个就能达到一斤重, 最大的海参重量在半斤左右。当地养殖户告诉记者, 春季海参最肥最鲜, 因为沉睡了一冬的海参积蓄了大量的营养, 堪称珍品。

田横湾和丁字湾丰富的海藻资源、冷水域慢生长环境, 成为适宜海参生长的天然牧场。记者在春参采捕现场看到, 刚出水的海参个个肉质肥厚, 不少来自全国各地的商贩等候在养殖基地, 准备“抢鲜”。

养殖户介绍, 海参捕捞根据地区不同, 在采捕时间和方法上也有所不同。一般青岛海域的海参每年分两季采捕。春参捕捞期一般从5月初到6月中旬, 秋参捕捞期一般从10月到12月上旬。此外, 从繁殖保护角度出发, 海参产卵期和“夏眠”期禁捕。

／ 对话 ／

记者: 青岛海参今年产量如何?
陈成英: 成品海参每年亩产200多斤, 也有少数最高达到300斤的, 这种情况并不多见。今年青岛大田海参的产量和往年相比, 基本上持平。每斤成品鲜海参约在60到70元, 因为加工工艺不同, 干海参每斤价格在1500到3000元不等。

记者: 南方和北方海参收获期不一样?
陈成英: 每年4月中旬前福建等地的南方海参就已经收获完了。这个时候紧接着青岛以北的海参, 也就是春参就开始收获了。收获季节性强和温差、生长环境等因素有关。

记者: 青岛的春季海参品质如何?
陈成英: 北方海参五六月份出参。由于生长周期长, 又经过一个冬季的营养储备, 所以这个时候的参是最好的。