

“挖呀挖呀挖”，“挖蛏人”出列！

即墨丁字湾海滩万亩蛏子开启收获季 每天上岸两万多斤新鲜蛏子

凌晨3点开始,位于青岛市即墨区丁字湾长约12公里的滩涂上,出现一幅挖蛏子的壮观画面:随着大潮退去,数百名渔民变身“挖蛏人”,深一脚浅一脚来到数公里外的滩涂养殖区,打开头顶上的照明灯,挥舞着手中的小锄头,挖出藏在泥滩深处的蛏子。此时,丁字湾长长的滩涂上,挖蛏子的渔民星罗棋布,他们披星戴月忙碌4个多小时后,每人收获几十斤蛏子。

5月30日凌晨,早报记者驱车百里,来到即墨区田横镇丰城社区的丁字湾,目睹了“挖蛏人”收获蛏子的艰辛过程。

万亩蛏子开始收获

蛏子是一种生长于浅海泥滩里的养殖贝类海鲜,本地渔民叫作“鲜儿”。因人夏后开始成熟收获,又被市民称为“夏季第一鲜”。

即墨区田横镇政府相关负责人介绍,丁字湾养殖蛏子已经有上百年历史,大规模养殖始于30多年前。由于蛏子生长在半米深的滩涂里,渔民需要根据每天的潮汐变化进行管理收获,所以到现在还一直保持着传统养殖方法。从每年开春播苗后,在滩涂里生长一年多时间,到来年入夏后成熟收获。随着丁字湾蛏子养殖面积的不断扩大,目前的养殖面积达到两万亩左右。

由于丁字湾是河流和大海交汇处,所以这里的海水盐分较低。特殊的地理环境,造就了滩涂上丰富的物产,其中夏季收获的蛏子就是最具代表性的贝类海鲜之一。在这里长大的蛏子大小适中、无杂质,而且肉韧结实、味道极佳。每年春天在泥滩之中播撒下蛏子苗,在一年多的生长时间里,靠天然海洋牧场自然生长。由于吃着泥滩中大量丰富的微生物长大,蛏子的味道鲜嫩无比。

5月30日,为了赶在一大早把蛏子捕捞上岸并送到市场,凌晨3点,渔民就拿好工具,穿上厚厚的水衣,头戴照明灯,深一脚浅一脚来到养殖区域挖蛏子。“刚上岸的蛏子,用手轻轻一碰就会吐水,鲜活肥美,所以每天捕获的蛏子都已被提前预订。”渔民宋保忠告诉记者。今年,他一共养殖了20多亩蛏子。随着气温逐渐升高,生长一年多的蛏子到了收获时节。每天退潮后,他和几名渔民便来到养殖滩涂上忙碌。记者沿着丁字湾河流入海口一路向东,沿途的即墨北颜武、南颜武、北芦村、南芦村、王哥庄村等海域,均有蛏子养殖区。随着海潮涨起,每个村的小码头上都有渔民陆续将一筐筐新鲜的蛏子运到岸上,由海鲜商贩运往各地市场销售。

到养殖区得踩准“海路”

入夏后,蛏子这种贝类海鲜开始上市,成为休渔期间市民餐桌上的“主角”之一。而渔民每挖一只蛏子都十分辛苦。“与种庄稼不同,每天潮汐时间不同,挖蛏子的时间也都不一样。比如月底,退潮的时间在凌晨。潮汐每天都会有一个多小时时差,而渔民收获蛏子的时间也要跟着调整。所以每天蛏子上岸的时间都不一样。”一名渔民说。

即墨区田横镇王哥庄村渔民刘太原介绍,由于滩涂被潮水冲过后深浅不一,想走到养殖区域十分困难。渔民根据经验,先要判断出经常走的那条“海路”的位置,一般要踩着走过的硬底路,才能顺利到达



扫码观看挖蛏视频

养殖户收获的上千斤蛏子。



潮水上涨后捕捞蛏子的小船抛锚上岸。



锄头成了挖蛏子“神器”。

养殖区域,否则很容易陷进深泥滩中。

“一般要走2里多地,才能到达滩涂养殖区域。”渔民宋师傅介绍,凌晨3点出发,大约需要走半个多小时的“海路”,才能来到自己的养殖区域,趁着海水退去要赶紧挖,一刻也不能停下。除了用锄头挖蛏子外,还用一根带钩的长铁丝针。因为蛏子生长在半米深的泥滩下,当看到滩涂上有蛏子眼儿后,可以迅速用带钩的铁丝针插进泥滩里将蛏子钩出,不过这需要相当丰富的经验才能做到。现在大多数渔民收获蛏子都是用锄头。

“一筐蛏子重量约50斤,现在市场价每斤10元左右。运输时间越短,蛏子越新鲜,要快速装车,大约一小时就能运到市场销售。”渔民介绍,经过4个多小时

滩涂劳作,他们把一筐筐蛏子挑上岸,在海水中简单淘洗后,一只只肉质饱满的蛏子,吐着海水呈现在面前。记者在七口村海滩上看到,两名渔民刚把捕获的蛏子运上岸,早已等候在此的海鲜商贩立即过秤收购并运往市场。

一船收获上千斤

今年54岁的南芦村养殖户于敬军,在丁字湾养殖蛏子已有30多年。因为受海水和自然环境影响较大,蛏子的成活率和产量很难控制,最高产量每亩可达到2000斤左右,而最低亩产也有几百斤的时候。根据今年蛏子的生长品质等情况看,亩产会在1500斤到2000斤之间,由于养殖面

积不断增加,蛏子的价格相比去年稍微偏低一些。“一般蛏子的等级会按三个等级区分,每斤批发价在8.5元到13元不等,而市场零售价在10元到20元之间。”于敬军说。

因为有商贩提前预订了上千斤蛏子,所以于敬军提前做了充分准备。30日凌晨,为了赶在入夏后第一批上市,于敬军雇来了13名当地渔民一起收获蛏子。“这些渔民都是挖蛏子的高手,一个人4个小时能挖出60斤以上。”于敬军介绍,从凌晨3点出发到达指定位置,4点正式开挖,到上午8点用时4个小时,13名渔民共计收获1000多斤蛏子,最多的一个人收获上百斤。记者了解到,这些专门挖蛏子的当地渔民,每挖一斤蛏子就能赚到4块多钱。除去蛏苗、人工等成本,价格好的时候于敬军每亩蛏子能赚到近万元。

“丁字湾海滩养殖的蛏子苗均来自浙江和福建,每年一开春就播苗,大约每亩需要蛏苗110斤,仅蛏苗成本就得3000多元。”于敬军介绍,平时管理蛏子也很费事,每次退潮后都要进入养殖区,及时填平被潮水冲出的一道道沟坎。因为这些深沟如果没有及时处理,滩涂深处的温度就会上升,这一片的蛏子就会中暑造成损失,甚至带来灭顶之灾。

丁字湾蛏子将收获到入秋

“因为蛏子生长在滩涂深处,有着天然的避暑功能,所以不会因炎热的天气而影响蛏子的正常生长。等到一入秋,蛏子就因季节变化消瘦起来,那时就不能吃了。”渔民刘波基介绍,田横镇丁字湾海域有10多个渔村都有蛏子养殖滩涂。入夏后,每天都有两万多斤蛏子上岸,成为市民餐桌上的美味。而且蛏子一直收获到入秋才结束。

记者调查了解到,从5月1日开始的休渔期内,虽然没有大量的本地海鲜上岸,但青岛贝类养殖同样让市民餐桌上不缺海鲜。从5月起,青岛沿海一线大量的贝壳类海鲜,开启了收获季节,而像红岛、即墨丰城等地的蛤蜊、蛏子,以及即墨鳌山湾神沟的海蛎子、潘龙庄的扇贝,也正是上市的好时节。目前,青岛各大海鲜市场和夜市,大部分贝类产品每斤价格在10元到15元左右,相比冰冻鱼类海鲜,贝类海鲜价格十分亲民,成为夏季青岛海鲜的主角。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢