

“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”。进入夏后开始成熟收获，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，靠天然的海洋牧场自然生长。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，还用到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，现在市场价格每斤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

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沟坎坎。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，每天都会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，以及即墨鳌山湾神汤沟的海蛎子、潘龙庄的扇贝，也正好是上市的好时节。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。

本报记者 康晓欢