

# 开海前菜 鲜虾上桌

个大味美……南美白对虾新鲜上市  
零售价30元一斤能称18个大虾



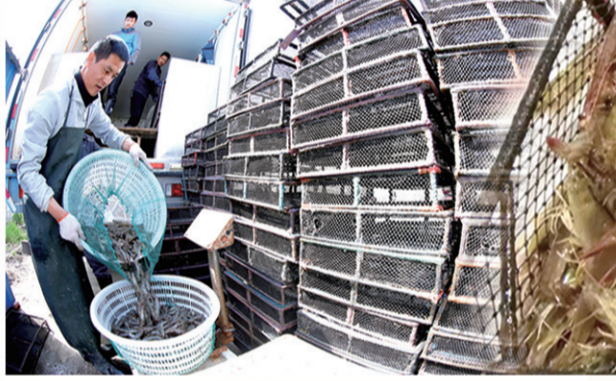
红火的南美白对虾交易场面。



鲜活的南美白对虾。



养殖户正在查看南美白对虾的长势。



捕捞上来的南美白对虾运往市场。

这个夏天,对青岛人来说可谓“鲜”一季。眼下,还处在休渔期内的青岛海鲜市场上,不仅不缺海货,而且各种贝类、虾类等海鲜应有尽有,“鲜”味十足。俗称“花皮虾”的竹节虾还没有下市,有着“白皮虾”美誉的南美白对虾紧接着又“跳”上了岸。8月20日,早报记者探访岛城各大海鲜批发市场发现,今年的南美白对虾批发价在每斤25元左右,零售价则在每斤30元左右。目前,即墨金口镇、胶州湾营海一带养殖区和海阳、日照一带的南美白对虾已经开始收获,一直持续至10月底。

## 讲述 / 养虾需要彻夜守护

在生长了几个月后,青岛沿海的南美白对虾,终于“跳”上了岸。这几天,在即墨东部沿海养殖区域,南美白对虾已经开始收获。这些虾会在前一天夜里捕捞上岸,分类装车后,连夜运输到青岛市各大海鲜批发市场,从捕捞到上桌不超过12小时,全程打氧气,可以有效保证虾的成活率。

“太阳一落山,这里就开始起网收获,两三个小时就能收获上千斤。”即墨一名养殖户介绍,他今年一共放养了10多亩南美白对虾,已经开始收获,一直持续到10月底,差不多亩产在800斤到1000斤之间。

“养虾是一个辛苦活,更是一项技术活。”即墨养殖户吴肖杰介绍,虾白天睡觉晚上活动,所以每天晚上8点到第二天凌晨4点,每个虾塘都要有人守夜,紧紧盯着它们。另外,种苗品质、投放密度、温度管理、病害防治等都影响产量。有些养殖户的亩产能高达千斤,可一旦管理不到位,就有可能绝产清塘。

## 方式 / 分为大棚养殖和大田养殖

“南美白对虾已经开始收获了,价格不贵,很受市民喜欢。”常年经营鲜虾生意的董志欣介绍,南美白对虾分大棚养殖和大田养殖两种方式,一般春冬季大

棚养殖的比较多。进入8月份之后,正是大田养殖的南美白对虾收获的季节,成为市民餐桌上的一道美味。

“南美白对虾现在刚开始收获,一天在市场上的交易量差不多有5万斤。”当天上午,城阳海鲜批发市场相关负责人介绍,这些虾大部分来自即墨金口镇、胶州湾营海和海阳、日照的养殖区。记者在市场上看到,这些虾被装在一个长方形的笼子内,放入运输车上的暂养池内加冰充氧,这样保证虾在上餐桌之前都是鲜活的。

## 市场 / 30元一斤能称18个大虾

相比竹节虾,南美白对虾的价格低了不少。竹节虾每斤零售价格在60元到80元不等,而南美白对虾的零售价格一直在每斤30元左右徘徊。

“南美白对虾一年四季都有销售,秋天是集中上市的旺季。”即墨区金口镇南美白对虾养殖户万庆利介绍,多年来,南美白对虾从大田养殖发展到大棚养殖,通过对棚温、水体咸度等因素的管控,让虾的收获期从一年一茬增加至一年三茬。

据介绍,因为大棚养殖南美白对虾密度大,亩产能达到千斤,而且易养殖,虽比竹节虾个头大了许多,但价格却便宜不少,目前市场零售价在每斤30元左右。“28元一斤,南美白对虾个大味美,保证个个鲜活。”8月20日下午,记者在即墨北龙湾市场看到,售卖南美白对虾的摊贩明显多了起来,不少市民争相购买尝鲜。记者花了30元买了一斤,足足

有18只南美白对虾。

## 亮点 / 青岛鲜虾四季不断档

“现在养殖技术都很成熟,岛城一年四季都有鲜虾上市。”养殖户吕成忠介绍,青岛海域的海水盐度高,虾长得慢,特点是个头大、肉紧实,吃起来很弹很鲜甜。虽说都是虾,但虾与虾之间的品种不一样,价格也不一样,营养价值和口感也会有差异。平时去市场买虾的时候,看着明明长得差不多的虾,但是叫法不同,价格也差了不少,的确让不少市民感到迷惑。

“南美白对虾上市后,秋季竹节虾将跟着上市。”鲜虾商贩董先生介绍,竹节虾又称日本对虾,是青岛最先引进并培育成功的品种之一。

“竹节虾的表面有一道道偏褐色的条纹,虾尾也有花纹,煮熟后虾体也有一道道条纹;南美白对虾的虾体颜色较透明干净,表面没有明显的花纹。”吕成忠介绍,南美白对虾产量大,最常见,也最便宜;而竹节虾产量较低,亩产只有100多斤,所以价格会贵一些;如果是海捕的大对虾,基本都是按个卖的,价格比较高。

## 发展 / 连获丰产畅销全国

现在,有了发达的网络和物流,青岛市民不仅自己吃海鲜,还经常把这份“鲜”分享给远在异地的亲人。南美白对

虾上市后,市民袁女士通过网络平台购买了5斤,寄给了远在河南的父母,“头一天下单,第二天就端上了父母的餐桌。”

“青岛的虾主要有三个品种:中国本土对虾、南美白对虾和日本竹节虾。从青岛发货,48小时内就能送到新疆消费者手上。”从事20多年海鲜商贸工作的许军克介绍。

记者了解到,近年来,随着养殖技术的不断成熟,加上冷链物流体系不断完善,以及互联网电商渠道越来越便捷,青岛的虾连获丰产,价格也愈加亲民,真正拥有了“卖全国”的实力。

## 延伸 / 对虾育种的“青岛力量”

对于爱吃海鲜的岛城市民来说,大虾是餐桌上的常见菜品。通过科研人员的不懈努力,如今,中国对虾已经培育出多个新品种。种苗是水产养殖产业里的“芯片”,没有好的种苗难有高的产量。青岛集聚了中国海洋大学等一批涉海高校,在对虾育种领域展现出了强大的科研力量。南美白对虾作为岛城养殖量最大的对虾,此前的种虾一直依靠进口,价格昂贵不说,还不得不买。通过多年科研攻关,国产南美白对虾种苗研究不断取得突破。目前国内认定的12个南美白对虾新品种,仅黄海水产研究所就占有两个。而在传统的中国对虾领域,青岛的科研力量更是独占鳌头,目前国内认定的中国对虾品种共有5个,全部是由黄海水产研究所选育。本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢