

今秋第一网 “蟹”逅美味

青岛昨天迎来“小开海” 即墨丁字湾万亩蟹田开捕 首日上岸超万斤

青岛昨天迎来了“小开海”。按照国家、山东省和青岛市海洋伏季休渔工作部署要求,小型张网渔船休渔时间为5月1日12时至8月20日12时。记者了解到,相对于9月1日拖网捕捞的“大开海”,8月20日小型张网渔船结束休渔被称为“小开海”,刺网、张网渔船获准可以出海捕捞虾蟹,一些定置网也提前解禁。

由于天气原因,青岛沿海昨天很少有出海渔船,不过,大雨阻挡不了“蟹”逅美味的步伐。经过4个月的生长,即墨区田横镇丁字湾海域上万亩养殖梭子蟹迎来丰收。昨天,不少蟹农冒着绵绵秋雨,来到养殖区拉起今秋第一网,根据当天的订单起网捕捞。记者在雄崖所村捕捞现场看到,58岁的蟹农陈保川不到两个小时就收获了300多斤又肥又大的梭子蟹。蟹农介绍,今年螃蟹个大鲜肥,单只重量半斤左右,产量比去年有所增长。目前收获的主要是公蟹,价格基本和往年持平。而母蟹收获期较晚,一般从10月中下旬成熟收获。记者探访得知,开捕首日,丁字湾第一网上岸梭子蟹达到一万多斤,预计丁字湾万亩蟹田今年总产量将达到140万斤。



即墨蟹农捕捞梭子蟹。

蟹农忙着捆绑梭子蟹。

今秋第一网 丁字湾梭子蟹迎丰收

“今年的蟹子长势喜人,虽然近期高温多雨,但由于养殖管理到位,蟹田里的梭子蟹生长并没有受到影响,产量比去年有所增长。”昨天上午,蟹农陈保川拉起第一网,一只只大螃蟹张牙舞爪地浮出了水面。看到几十米长的网上挂满了蟹子,他的脸上也洋溢着丰收的喜悦。

陈保川告诉记者,这些捕蟹网都是当天凌晨4点多下的,4个小时后网上已经挂满了蟹子,现在可以拉网收蟹子了……昨天上午,记者登上小船看到,陈保川轻轻拉起一张长长的渔网,先是几只蟹子浮出水面,而后几十只大蟹子被拉上船。两名渔民戴上厚厚的手套,先是用左手按住蟹子的两只蟹钳,右手快速用皮筋固定好。不到半个小时,满满一筐40多斤新鲜梭子蟹便被抬上了岸。刚刚捕获上岸的螃蟹个大鲜肥,记者随手拿起一只放到秤上,足足有6两多,个头确实不小。当天,陈保川共收获300多斤螃蟹,单只重量都在半斤以上,一上岸就被等候多时的商贩抢购一空。

陈保川介绍,他在丁字湾养蟹子已经30多年了,除了梭子蟹,他还养殖了海参和大虾。就在陈保川拉起第一网的同时,几公里外的丁字湾畔南颜武村蟹田,蟹农王希刚也刚刚拉起了第一网,只见一只只分量十足的梭子蟹将渔网挂了个满满当当。王希刚当天捕获的500多斤蟹子,被等候在岸上的商贩抢购一空。养殖螃蟹已经20多年的王希刚笑着说,他的养殖区属于田横镇,因为紧靠着丁字湾海域,所以这里的生态环境非常适合养殖海产品。

以公蟹为主
目前收购价每斤40元

“短短几个小时,就挂上了这么多的

螃蟹,这个时候正是收网的好时机。”陈保川介绍,现在公蟹收购价每斤40元,零售价一般根据品质不同每斤55元到80元不等。目前养殖螃蟹刚刚上市,每天捕捞量不是太多,但是随着时间推移,上市量会逐渐增多,一般到9月上旬是螃蟹收获高峰期。届时,每天将有数万斤螃蟹捕捞上岸,被运往青岛以及周边市场销售,整个收获期一直持续到11月。而随着海水温度逐渐降低,活动减少的螃蟹会越来越肥,肉质也会越来越鲜美。

“现在母蟹还处于蜕壳生长期,要想吃带黄的母蟹还得再等等。”陈保川一边收网一边介绍。据当地养殖户介绍,青岛养殖的梭子蟹相比南方梭子蟹生长周期要长一个月,所以肉质会更加鲜美。田横镇渔业服务中心相关负责人介绍,丁字湾海域是青岛地区主要的梭子蟹养殖区,这里的海水盐度较低,非常适合梭子蟹生长,养殖规模达到上万亩。随着养殖户将梭子蟹捕捞上岸,在此等待的收购商们也开始忙碌起来,这些梭子蟹被销往全国各地。

汗水换美味 螃蟹吃“套餐”长大

鲜美“蟹味”的背后是养蟹人用辛勤的汗水换来的。在丁字湾生活了大半辈子的陈保川和王希刚,都是“专家型”蟹农。

陈保川介绍,从每年5月播苗到8月底收获,这3个多月,他们对于这些蟹子少不了精心呵护。由于长期养殖蟹子,陈保川养成了早起的习惯,他每天都要先沿着蟹田巡逻一圈,再蹲下身子仔细查看蟹子的生长情况。“蟹子苗像米粒一般大小,丢到蟹田里要有人精心照料才行。连日来的持续高温,有时候我一晚上都不敢合眼,生怕蟹子因中暑死亡。”陈保川说,为了保证供氧及时,海水的更换次数也要增加,这样才能让蟹田里的

这些小家伙更舒服一些。

王希刚说,蟹子平时吃的都是“套餐”,一般都是喂小贝类和小杂鱼等,就像大海里的生物链条一样,尽量给蟹子提供一个自然的生态环境,这样长大的蟹子和野生的口感差不多。多年的养殖经验,让许多蟹农对梭子蟹的生活习性了如指掌,投食的“规定时间”都放在傍晚。从米粒一般大小的幼苗到半斤重的成蟹,一般一只螃蟹3个多月的生长期,需要吃掉40多斤食物。

蟹田超万亩 年产梭子蟹140万斤

目前在青岛地区,梭子蟹养殖面积较大的区域主要分布在即墨区和西海岸新区。而即墨区又以田横镇丁字湾海域为主,经过多年发展,如今当地的养殖规模已发展到上万亩,是青岛地区螃蟹的主要养殖区。

据介绍,每年5月,丁字湾的蟹农就会从远海捕捞野生母螃蟹进行育苗繁殖,而在当地,有好几家螃蟹育苗场,除了满足即墨本地螃蟹养殖户需求外,还会供应烟台、大连等地的螃蟹养殖户。

此外,近年来,一些来自日照和福建的优质蟹苗也“安家”丁字湾养殖区。经过多年生态养殖,田横镇养殖梭子蟹已成为当地特色品牌,受到市场和消费者广泛认可,每年到了梭子蟹上市季,商贩都会提前预订。丁字湾海域万亩梭子蟹年产量达140万斤,年产值超过7000万元,成为当地乡村振兴的支柱特色产业。

除了梭子蟹,丁字湾还有数万亩海参、对虾养殖区,目前已经形成了一条育苗、养殖、收获产业链。

根本不愁卖
本地梭子蟹鲜味更足

“今年我养殖了上百亩螃蟹和中国

对虾,从目前的情况看,预计品质和产量都不错。”王希刚介绍,养殖梭子蟹虽然跟海捕蟹上市的时间有些小冲突,但由于海捕蟹量少,给养殖蟹带来机遇。这些养殖梭子蟹在本地市场就能完全消化,根本不愁卖。

一名蟹农介绍,养殖蟹一般会在本地销售,每天的捕捞量都是根据预订量而定,这样能保证螃蟹的新鲜度。南方螃蟹需要长时间运输,通过加冰、加盐等方式保鲜,口感上会打折扣。

/ 对话 /

蟹子没上岸 已经被预订

记者:捕捞上来的梭子蟹主要销往哪里?

陈保川:我们都是根据客户订单进行捕捞。除了供应大市场外,多数通过网商直接销往社区。

记者:如何保证螃蟹的新鲜度?

陈保川:最好的办法就是上岸后以最短的时间送上餐桌。

记者:为什么丁字湾蟹子销路不愁?

陈保川:这里的生态环境很好,加上生长周期长,蟹子肉质好,味道鲜,许多市民喜欢这一口。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛
早报记者 康晓欣



扫码观看
相关视频