

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。目前收获的主要品种是公蟹，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。

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下午4点多下的，4个小时后网上就已经挂满了蟹子，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



即墨蟹农捕捞梭子蟹。

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：为什么丁字湾螃蟹销路不愁？

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 康晓欢



扫码观看
相关视频