

抢鲜

期待金秋鱼虾满舱

“青城渔60186”船即将出海捕鳗鱼 船员们讲述最期待的事



开海啦
讲述

9月1日12时是万船齐发的开海时刻,渔民们都做了哪些准备?有哪些期待?记者来到红岛西大洋渔港码头,登上“青城渔60186”渔船,与即将开始“耕海牧渔”的船员们聊了起来。

船长老韩 最期待安安全全多捕鱼

“青城渔60186”是一条专门捕鳗鱼的船,船长31米、宽5.8米,450马力。船长老韩今年59岁,从20多岁开始从事海上捕捞。

“我们的作业地点在成山头附近,行驶一天一夜就到了。我们在那里作业,捕获鳗鱼后放在船上养着,用机器充氧保证鳗鱼的活力。等收购船将鳗鱼收走后,我们继续在海上作业。”老韩告诉记者,出海最讲究“安全”二字,这是赚钱的根本,“有了安全才有一切。”

老韩和船员出海后,全天24小时都会和“家里”——渔业部门保持联系。渔业部门会随时发布海上气象情况,恶劣天气到来之前会及时提醒渔船避风。另外还有其他安全事项,比如安全用火用电等,渔业部门更是会常常提醒渔民注意。

要说到这些年出海打鱼的变化,老韩感受最深的是大家对安全的要求越来越高,不仅是政府部门,船员个人的安全意识也越来越高。“定位、导航系统,政府都给免费换新了,我们船上还有卫星电话,可以随时与陆地联系。”老韩说。

“青城渔60186”上有7名船员,出海前需要准备好两个月的粮食和一些耐放的副食品,蔬菜类在海上会有收货船补给。除了粮食,老韩还要买燃油、渔具,得投入40多万元。说起出海最期待的事情,老韩告诉记者,大家安安全全多捕鱼,就是他最期待的事情。

“我退休后回家抱孙子,就不出海了。”说起以后的打算,老韩有些无奈,因为现在年轻人没人愿意干捕鱼这一行,都想在陆地上找个班上。

船员陶雁庆 大家在海上不舍得吃鱼

陶雁庆今年40岁,来自河北邯郸市大名县,今年是他在“青城渔60186”

上工作的第8个年头。热风阵阵的码头边上,他正在和其他船员一起准备出海物资。他的皮肤晒得黢黑,跑上跑下装物资、整理渔具,忙得浑身大汗。

每年9月开海前,陶雁庆都会坐大巴车从家乡来到青岛,登上“青城渔60186”,准备出海,然后在船上工作到年底,再放假回家。一个月的工资能有一万多元。“去年鱼少,才干了60多天,希望今年的情况能好一些,多干一段时间。”他告诉记者,自己家乡的年轻人几乎都在外面打拼,像他这个年龄的,有很多人在大城市送快递、送外卖。

在海上,陶雁庆有时会给家里打电话,问问孩子和父母的情况。他有两个女儿,大的10岁、小的两岁。“现在就担心女儿玩手机,玩起来没个头,太影响学习了。”陶雁庆说,在海上他没什么担心的,妻子不上班,照顾着一家老小,自己则一门心思干活赚钱。

海上捕鱼的日子虽然枯燥,但陶雁庆非常满意这份工作。他说自己没有文化,复杂的工作干不了,但对捕鳗鱼的流程非常熟悉,只要舍得付出力就行了。说起最期待的事情,那就是船回港领到工资的时候。“微信收到钱的时候,心里特别高兴!”他笑着说。

“累了就跟船长要点酒喝,大家一起聊聊天,也没有什么娱乐。”陶雁庆说,船上吃得很好,但是捕获的鳗鱼大家都舍不得吃,要留着卖钱。

船员王飞 盼着带一家人来青岛玩

38岁的王飞来自江苏宿迁,是“青城渔60169”船的船员。“生活的压力让人干不行。”他打趣说,自己有两个孩子,女儿11岁,上五年级,儿子4岁,在上幼儿园,“为了孩子,必须得努力啊!”

王飞在青岛干过很多份工作,也曾在位于市北区的一家工厂打工,但感觉收入太少,最后选择到船上工作。“每年干过开渔期,再到陆地上找个活干。”王飞说,出海打鱼也就三四个月时间,其他时间他会去当快递员,“收入也是不错的。”

为了家庭的幸福,王飞努力打拼。说起最期待的事情,就是下次带家人来青岛玩,他要带女儿和儿子到处转转,仔细看看美丽的青岛。



陶雁庆



王飞

新闻延伸

渔船还未出海 中秋订单已到

9月1日,当清晨的第一缕阳光穿透薄雾,崂山区沙子口国家中心渔港、南姜码头、仰口码头、港东渔码头等各个大小特色码头已是热火朝天。渔民们早早到场,紧锣密鼓地做着正式出海前的准备。与此同时,岸边也搭起了准备售卖海鲜的棚子,还有不少附近居民特意来赶个热闹,一同见证这一年一度的开海盛宴。

秋蟹“上新”备受期待

早在开海一周前,海辰溢水产负责人董子艺便已经着手准备起来,从检查渔船设备、维护捕捞工具、为船加满油,到采购生活必需品、准备自家祭海仪式……虽然忙碌,但董子艺的心中满是喜悦。

“我们今年的重头戏还是捕蟹,很多老顾客都联系我们提前订货。我们一共安排了4条船出海,有3条捕捞船,一条运输船。天气条件允许的情况下,捕捞船就一直待在海上作业,直到中秋节回家过节时返回。运输船每天往返运蟹,顺便给捕捞船提供生活物资。”董子艺告诉记者,“出海捕捞受天气因素的影响最大,风力达到一定标准后,我们按照规定就不出海了。”

“我姥爷是村里修船的,我父亲也是渔民,算起来我应该是‘漁三代’。”董子艺笑着告诉记者,自己从小便对出海打鱼耳濡目染,原先上班时就经常给朋友捎沙子口当地海鲜,每年销量非常可观,后来干脆就一心一意投身于水产行业。

“我很喜欢自己的职业,每天看到

很多沙子口海鲜经过我之手运送到全国各地,我心中就非常有成就感。”董子艺说。

市民岸边等待尝鲜

晨曦初破,天色将明,位于崂山区王哥庄街道的港东渔码头从长达4个月的“沉睡”中苏醒。这座三面环海、拥有600年历史的小渔村,既有渔港码头、海鲜市场,又有数十家渔家宴,集旅游、休闲、餐饮、购物于一体,成为远近闻名的渔村“打卡地”。

“今年,我们港东渔码头这边有近50艘渔船准备出海,其中有40艘小船主要在近海捕捞,当天就可以往返;有七八艘大船会奔赴远洋作业,至少次日才能返航。”据港东社区渔业分管主任刘先超介绍,如今中秋节将近,最近海货的订单量不小,接下来要忙活大半月,预测收成很可观,渔民们都在摩拳擦掌地准备大干一场。

已经4个月没有品尝本地“鲜货”的市民也在岸上耐心等待。“前段时间就有不少老顾客找我们预订海鲜,像螃蟹、虾虎、皮皮虾、蛎虾这些,还有各种鱼,这几天陆陆续续有市民打来电话咨询价钱,想要早早尝鲜。”刘先超分析,因为南方开海比北方早一个月,目前市场上很多海鲜来自南方,运输成本暂且不提,新鲜度和口感都不如本地刚上岸的海鲜。“老顾客们都在静候我们鱼虾满舱、满载而归。”刘先超说。

本版撰稿摄影(除署名外) 观海新闻/青岛早报记者 魏铌邦 姜丹宁 吴涵