

渔民满载归 市民满兜回

青岛小型渔船昨集中出海捕捞 一网收获200多斤虾虎和梭子蟹 刚一上岸就被抢购一空

开海争鲜 直击

受天气影响,开海前两天基本没有大规模本地渔船出海捕捞作业。昨天凌晨,黄渤海开海第三天,海上风力不大,青岛本地小型渔船集中出海捕捞,黄渤海又现百舸争流“争鲜图”。当天下午1点多,青岛早报记者在即墨鳌山湾、田横湾数个渔港码头看到,经过10多个小时的作业,大量虾虎、梭子蟹、刀鱼、黄虾等小海鲜上岸,渔民戏称“今年开海第一网来得晚了一些”。



市民到即墨区鳌山卫街道七沟三村码头购买海鲜。

等了两天终于撒下“第一网”

随着开海后天气好转,渔船轰鸣的马达声响彻渔港,大大小小渔船整齐排列,蓄势待发。船上的渔民也“摩拳擦掌”,准备撒下开海后真正意义上的“第一网”。昨天,田横岛山东头码头上百艘捕捞渔船全部出海。“今天的天气不错,风浪也不太大。”船老大于耀丰说。记者注意到,出海捕捞作业的渔船很多,每隔几百米就有同时出海的捕捞船行进在碧波万顷的海面上。船尾过处,划出雪白的浪花向两边翻卷,像是一幅幅美丽的图画。

数百条小型渔船开足马力,驶向近海海域展开捕捞作业……昨天凌晨,鳌山湾畔的七沟三村码头上响起一片“轰隆隆”的马达声。“开船喽!”掌舵的渔民于仕巧拉开嗓门吆喝着,渔船慢慢远离码头,朝大管岛东南方向海域驶去。渔民都希望开海“第一网”能满载而归,讨个好彩头。

“靠岸了,今年的鱼、虾、螃蟹个大肥美。”昨天下午1点多,在即墨区鳌山卫街道七沟三村码头,随着一艘艘渔船抛锚靠岸,早就在码头上翘首以待的市民和商贩纷纷围上来,不多时,第一艘渔船收获的海鲜便被抢购一空。紧接着,第二艘、第三艘渔船归来,船老大们将大包小包的“第一网”海鲜运上岸。

“开海前两天,由于海上风比较大,我们没能出海,第三天大量渔船驶入捕捞海域撒网作业,这一趟

确实收获不小。”渔民王希国说,本地小渔船一般只有两名渔民操作,在近海捕捞几个小时就赶回码头,将收获的鱼、虾等在码头上出售。

一网收获200多斤虾虎螃蟹

下午两点左右,随着渔船不断归来,鳌山卫街道七沟三村小码头也热闹起来,虾、螃蟹、鱿鱼、八带、黄鱼……渔民一边大声吆喝,一边忙着分拣归类,长达数百米的码头成为一个大型市场,众多市民和游客纷纷赶来采购海鲜。

随着一筐筐海鲜被搬运到市场,市民纷纷围了过来。“虾虎20元一斤,小杂鱼10元一斤,都是活蹦乱跳的。”“螃蟹看大小价钱不一样,都是市场价。”……“第一网”海鲜刚上岸,就被前来“争鲜”的顾客抢购一空。

今年54岁的船老大于仕巧告诉记者,他十几岁就开始出海,有着丰富的海上经验,周围海域什么地方有虾虎,哪里是梭子蟹的聚集区,他了如指掌。“因为刚开海,根据以往的经验,我们选择到螃蟹、虾虎比较多的海域捕捞。”老于说,鳌山湾外的大管岛海域,水深在15米左右,虾虎比较多,老渔民都知道这里是比较出名的老渔场。于仕巧说,当天一网上来,仅虾虎就收获100多斤。

“打上来的虾虎、螃蟹,都是放在船舱里用海水养着,这样上岸后才能卖上一个好价。”于仕巧和雇

来的渔民见第一网收获不错,很快撒下了第二网,这一次收获更多,一网收获200多斤。两人将虾虎、螃蟹,还有一些小杂鱼分拣好以后,又将一些小鱼小虾扔回大海。

刚上岸的虾虎螃蟹价格亲民

“这些对虾个头比往年大多了,舌头鱼也不小,最多的还是小鲳鱼。”在即墨鳌山湾七沟码头,渔民于林志一边忙着收鱼一边介绍,出海不到3个小时,就捕捞了数百斤的小海鲜,主要是虾虎、梭蟹和小鲳鱼、舌头鱼。记者注意到,这些小海鲜的价格都不算贵,刚上岸的虾虎没有分拣的10元一斤,分拣好后个头较大的20元一斤,3两重的梭子蟹每斤20多元,小杂鱼每斤的价格在10元到15元之间。

“今年的捕捞量比较大,价格比去年便宜点。”渔民刘柱林说,去年刚开海的时候,个头大一点的梭子蟹,每斤能卖到35元,而今年平均价格不到30元,尤其是刚上岸的虾虎,价格更便宜。刘柱林告诉记者,再过几天,等到大船从远海运回更多的海产品,估计梭子蟹的价格还会更低。

“终于盼到开海了,我一般来码头买海鲜都是5斤、10斤地买,要赶早来,要不然就挑不到称心的了。”前来购买海鲜的市民吕女士掩饰不住内心的欢喜,她的手里提着两个购物袋,里面装满螃蟹和虾虎。

／ 探访 ／

本地海鲜即将大量集中上市 市内各海鲜市场仍以南方货为主

开海后随着大量海鲜上市,青岛海鲜市场也迎来了销售旺季。昨天,记者兵分两路,在市内各大农贸市场,城阳海鲜商城等处探访,发现市场上的海鲜主要还是以南美白对虾、本地养殖梭子蟹和南方鱼类为主,价格相比之前有所下降。本地大部分大马力铁壳拖网渔船会到较远的海域作业,一般7天后才能回港,届时本地海鲜将大量集中上市。

“由于天气原因,目前青岛本地小海鲜还没有大量到货,预计要等到明后两天。”昨天上午,记者在城阳海鲜商城采访时,许多商户这样说。位于黑龙江路上的城阳海鲜商城和城阳水产批发市场,形成了青岛较大的海鲜批发市场群。这里每天从凌晨开始,一直到下午都有海鲜批发。

“这些黄姑、小黄花等,都是刚刚捕捞上岸的新鲜货。”一位海鲜商贩介绍,这两天本地海鲜捕捞量不大,未来几天,随着大船归港,会集中带回一批本地小海鲜。开海后,本地小海鲜和周边日照、莱州等海域的海鲜也都集中在这里交易。记者注意到,市场上的鱼类和梭子蟹多数还是南方货,而本地养殖南美白对虾和梭子蟹也开始陆续上市。

临近中秋节,岛城各大农贸市场因此变得“鲜活”,吃腻了冷冻鱼的市民终于可以尽兴品尝鲜味儿了,本地海货纷纷“抢滩”海鲜市场。昨天早上7点开始,位于浮山后的埠西市场就热闹起来,最热闹的当属海鲜区,很多市民起个大早来抢“鲜”。当下最热销的要数本地梭子蟹了,摊主冯先生告诉记者,本地蟹子个头大,肉质鲜美,八九十元一斤的价格就能买到蟹肉肥美的大螃蟹了。记者走访了解到,埠西市场海鲜大多来自本地,以沙子口、红岛等地居多。

记者在埠西市场看到,梭子蟹、小黄花、黑头……各类海鲜琳琅满目。市场上人头攒动,不单单是螃蟹,本地刀鱼也很受市民的青睐。刀鱼根据大小和品质不同,每斤的价格从30元到75元不等。

记者在探访中发现,开海后不少市民特意到市场购买海鲜,加之中秋节、国庆节临近,海鲜也成为亲朋好友之间馈赠佳品。“马上到中秋节了,再过两天价格会有所上浮,尤其是中秋节前几天,海鲜价格会上涨不少。”一位从事多年海鲜买卖的摊主表示。

开海后,占据海鲜市场C位的当属螃蟹。记者在埠西市场看到,市民王先生买了8斤梭子蟹直接打包寄走,“快过节了,提前买点螃蟹让外地的亲朋好友尝尝。”市民张女士买了两斤虾虎,她笑着告诉记者,“虾虎洗净下锅,不用放任何调料,等水开锅就能吃了,我家小孙女就爱吃这一口。”

除了最受欢迎的本地梭子蟹,海螺和笔管等小海鲜也颇受欢迎。小的笔管每斤40元左右,大的每斤约45元;海螺按照个头大小,小的每斤20元,大的每斤25元。

／ 幕后 ／

出海渔船逐渐减少

记者在采访中发现,掌舵出海的捕捞作业的全是50岁以上的老船长,很少看到年轻一些的面孔。渔民王希和介绍,和10年前相比,渔船数量减少了近一半,以前山东头码头停靠的渔船有200多艘。

于仕巧坦言,他儿女双全,大女儿已经成家立业,小儿子还在上大学。说起现在出海的渔民越来越少时,老于说,首先是出海太辛苦,很多年轻人宁可外出打工赚钱,也不愿意出海捕捞作业;其次是很多“渔二代”年纪也大了,有许多渔民退出了捕捞行业。此外,随着深海养殖和远洋捕捞的发展,传统出海作业正被慢慢替代。老于说,随着捕捞业的发展,渔船越来越大,很多超过30米的铁壳船配备的渔网长达五六海里,一次出海的收获,不是小渔船能比的。

渔民于仕巧展示捕获的虾虎。

／ 记者手记 ／

休渔休来“鱼满舱”

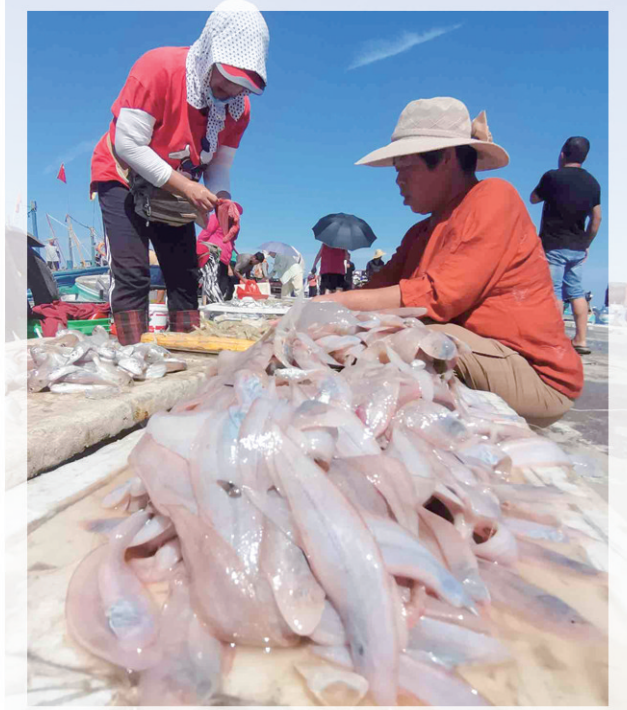
开海后,许多渔民反映,捕捞量在不断上升,这说明海洋生物多样性得到了极大改善,近海生态环境得到了有效保护。有数据显示,黄渤海海域的渔业资源量在过去几年中显著增长,这得益于伏季休渔制度的实施和调整。

上世纪80年代以来,由于捕捞强度过大对海洋渔业资源造成影响,为有效养护和合理利用海洋渔业资源,促进海洋渔业的可持续发展,经国务院同意,原农业部决定自1995年起全面实施海洋伏季休渔制度。1995年至2018年,中国的伏季休渔制度经历了13次调整完善。现行的伏季休渔制度休渔类型为除钓具外的所有作业类型,以及为捕捞渔船配套服务的捕捞辅助船。这些调整旨在更好地保护渔业资源,特别是对有繁殖能力的鱼类和其他海洋生物进行保护。

“原来偷捕现象严重,现在人们的观念转变了,都很爱护海洋。”一名渔民说,从捕捞作业角度来说,5月初正是鱼汛较多的时候。过去每年5月是渔民海上捕捞的最好收获期,但这个时候也正是海洋生物的集中繁殖期。

记者在采访中发现,随着现代渔业快速发展壮大,需要进一步找到休渔期与开海后的捕捞量之间的动态平衡点,加快渔业资源的养护和恢复,以确保“蓝色粮仓”的可持续发展。而传统的渔业捕捞作业方式正在慢慢发生着变化,随着时间的积淀,渔民捕捞将成为一种特定的城市海洋文化符号,慢慢存入人们的乡愁记忆。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超



市民在渔港码头抢购海鲜。



市民在埠西市场购买海鲜。



扫码观看 相关视频