

每天万斤! 头茬扇贝抢“鲜”上岸

即墨鳌山湾迎来扇贝捕捞季 码头批发价每斤7元



渔民忙着分拣刚上岸的扇贝。

3月的青岛,海风仍带着料峭的凉意,却挡不住海鲜市场的“鲜”气从鳌山湾一路升腾。凌晨3时,墨色的海面还未被朝阳唤醒,即墨区鳌山卫街道七沟三村码头的渔火已率先亮起,与远处航标灯的微光交织成网。养殖户冯雪峰登上养殖船,发动机的轰鸣声划破寂静。码头另一侧,整鑫海湾水产的养殖户于鑫昌早已整装待发,他的渔船旁,码放好的泡沫保鲜箱正等着装新鲜上岸的扇贝。昨天上午,早报记者探访发现,随着气温回升,抢“鲜”上岸的头茬扇贝,让市民尝到了大海的味道。

第一波春鲜上岸

当天清晨7时,朝阳刚给鳌山湾的海面镀上一层金辉,冯雪峰的渔船与于鑫昌的捕捞船几乎同时满载而归。船舷靠岸的瞬间,七沟三村码头的分拣区立刻热闹起来——竹筐碰撞的脆响、海水冲刷的哗哗声、渔民们的吆喝声,还有商户们的询价声,交织成最鲜活的渔家晨曲。

“慢着点,别碰坏了壳,这扇贝的肥度正足呢!”老冯和妻子戴着胶皮手套,正蹲在码头的水泥地上分拣扇贝。刚上岸的扇贝笼裹着厚厚的黑泥,笼壁上还粘着不少海蛎子和海藻,渔民们先用高压水枪冲净淤泥,再用小铲子小心翼翼地将附着的海蛎子逐个剔除。这些扇贝的壳色红里透黄,是鳌山湾正宗的栉孔扇贝,现在十成肥,平均10个就有1斤重。

不远处,整鑫海湾水产的养殖基地分拣区,于鑫昌正和几名渔民合力搬运刚上岸的扇贝笼。“这几天订单不断,线上线下的客户都催着要货,我每天凌晨3时就得出海,根本不敢耽误。”于鑫昌一边说着,一边伸手扶住沉甸甸的扇贝笼,防止其滑落砸到地面。他介绍,这次捕捞一共组织了6名经验丰富的渔民,一行人在养殖区忙碌4个小时,拉回了足足3000斤扇贝。“现在气温还没完全升上来,捕捞量还没到峰值,随着气温逐渐升高,扇贝捕捞量会越来越大,日捕捞量最多能到上万斤。”

于鑫昌的分拣区里,刚清洗干净的扇贝堆成了小山,扇贝壳泛着鲜亮的光泽。渔民们分工明确:有人负责用工具剔取笼中的扇贝,有人将扇贝按大小分级装筐,



肥美鲜嫩的扇贝。

还有人忙着给装扇贝的泡沫箱加冰袋、封箱,准备发往各地水产品批发市场以及通过电商平台销售。“咱整鑫海湾产的扇贝,主打本地鲜供,线上订单主要发往青岛市区及周边城市。扇贝肉质紧实带点甜味,很受客户欢迎。”于鑫昌擦了把额头上的汗,汗水混着海水在脸颊上留下道道痕迹,却挡不住他眼中的期待。

码头批发价每斤7元

凌晨3时出海,是扇贝捕捞季所有养殖户的常态。于鑫昌解释说,之所以选择凌晨3时出海,一是因为此时海面风平浪静,渔船行驶安全,也能避免大风浪损坏扇贝笼;二是能保证扇贝在最短时间上岸,赶在早市前送到批发市场和客户手中。“扇贝养殖区距离七沟三村码头约3海里,渔船行驶需要40分钟。到达养殖区后,我们用特制的钩子将水下3—10米的扇贝笼钩上船,每一笼都有六七十斤重,6个人一起合力拉笼,一天下来,每个人都要拉上百笼,累得腰都直不起来。”于鑫昌说。

不远处,冷链运输车早已等候多时。一位商户在忙着装箱称重,他的车每天都会将新鲜的扇贝运往各地水产品批发市场。“今年头茬扇贝批发价7元/

斤,比往年略低1元左右。”于鑫昌指着整鑫海湾水产运过来的满筐扇贝,“但咱鳌山湾这片水域水质好,扇贝肉质更紧实,商贩收购时还是愿意多给几毛钱的。”

“每年3月就盼着这口,价格也亲民。”家住即墨城区的张女士提着两斤扇贝,脸上满是笑意。鳌山卫街道渔业办统计,目前七沟三村、冯家河、盘龙庄等渔民码头每天扇贝上岸量约万斤,待到气温升高后,日上岸量将突破10万斤。

扇贝养殖靠经验

“扇贝养殖靠的是天时地利,拼的是细心耐心。”养殖户冯雪峰从事扇贝养殖已有30年,是鳌山湾有名的“老把式”。而于鑫昌作为整鑫海湾水产的负责人,深耕扇贝养殖行业也已有十余年,两人都是这片海域的“守海人”。于鑫昌告诉记者,青岛本地扇贝的养殖,是一场跨越四季的“海上修行”,从育苗到捕捞,每一步都容不得半点马虎。

鳌山湾海域水深适中、水流平缓、饵料丰富,是扇贝养殖的黄金水域。这里的养殖户们主要采用筏式吊养模式进行扇贝养殖,这也是渤海海域扇贝养殖的主流方式。每年11月,是扇贝育苗的关键期,于鑫昌都会从烟台、青岛本地的

海洋科研机构育苗基地采购优质栉孔扇贝苗。他说,扇贝苗非常娇贵,体长不足1厘米,对水质、饵料密度要求极高,需要先在暂养笼里培育1个月,待体长达到2厘米后,再分笼放养至大养殖笼中。

“分笼是个技术活,更是体力活。”于鑫昌介绍,每年春节前后,海水温度低至3℃,寒风像刀子一样刮在脸上,可渔民们还是要驾船出海分笼。“一笼要分成两三笼,密度不能太大,不然扇贝抢食,长得慢,也容易生病。”他伸出布满老茧的手,指节上还有未消退的冻疮痕迹,“海水冻得刺骨,手伸进去一会儿就麻木了。一天下来,胳膊都抬不起来。”

扇贝的生长周期约12—15个月,以浮游生物为食,属于天然的“生态养殖”品种。为了保证扇贝的品质,养殖户们每隔半个月就要驾船巡查养殖区,清理笼壁上的附着物,检查扇贝的生长情况,及时处理病害问题。“捕捞上来的扇贝,不能长时间存放。”于鑫昌介绍,扇贝离水后,常温下只能存活6小时,必须全程冷链运输。“上岸后快速完成分拣、清洗、加冰装箱,然后直接运往市场或通过电商平台发货。”近年来,当地街道为养殖户们配备了冷链运输设备,还搭建了电商销售平台,让青岛扇贝不仅能端上本地餐桌,还通过顺丰、京东等冷链物流,销往北京、上海、济南等全国多个城市。

链接 / 小海鲜集中“上岸”

随着气温逐渐升高,青岛的渔港码头迎来了小海鲜集中“上岸期”。除了扇贝,虾虎、海虹、笔管鱼等小海鲜也陆续上市,让岛城的海鲜市场“鲜”气十足。

七沟三村渔民徐亚革拿着刚捕捞上来的小海鲜,八带和鱼在水桶里活蹦乱跳。据了解,青岛的八带和小杂鱼主要以野生捕捞为主,捕捞季从3月持续到5月,是春季岛城最受欢迎的小海鲜之一。“凌晨出海,4个小时能捞几十斤。随着气温回升,会有更多的小海鲜上岸。”徐亚革说,这些小海鲜上岸后必须立即放入海水里充氧暂存,现在通过电商平台销售,冷链发货,当天就能送到市民餐桌上。

延伸 / 小扇贝撑起大产业

3月的鳌山湾,新鲜上岸的扇贝不仅丰富了市民的春日餐桌,更以七沟三村为核心,撑起了一条涵盖育苗、养殖、捕捞、加工、销售、物流的完整产业链,成为青岛海洋经济中极具活力的“微缩样本”。

如今,扇贝已成为市民餐桌上最常见的海鲜之一。这背后,是青岛数十年的海洋产业积淀与深耕:从上世纪80年代引进海湾扇贝,开启北方扇贝规模化养殖序幕,到扇贝的本土化繁育成功,再到筏式吊养技术的成熟普及,青岛逐步形成了以鳌山湾、胶州湾为核心的扇贝养殖集聚区。目前,青岛扇贝养殖面积达数万亩,仅即墨鳌山湾片区年养殖量就超千万斤,批发价稳定在每斤六七元,让市民轻松实现“扇贝自由”。而以于鑫昌为代表的本地养殖户,通过精细化养殖与多元化销售,进一步放大了扇贝的产业价值,让小扇贝真正变成了带动渔民增收的“金贝壳”。

本版撰稿摄影

青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 袁超