

一线探访

滨海街道东山张村海蛎子养殖面积突破2000亩,预计总产量将达800万斤

“寒冬第一鲜”陆续上岸啦!



张辉录驾船出海,观察海蛎子长势。

□文/图 本报记者 张静

12月9日清晨,薄雾笼罩着滨海街道东山张村码头,海蛎子养殖户张辉录解开船只的缆绳,准备驾船出海。随着低沉的马达声响起,渔船缓缓离开码头,向养殖海蛎子的“海洋牧场”驶去。“在青岛,海蛎子被誉为‘寒冬第一鲜’。”张辉录说,“今年天气比较暖和,海蛎子喜冷,所以长得慢了点,但再过半个月,肯定能有个好收成。”

据了解,目前,东山张村的海蛎子养殖面积已突破2000亩,预计总产量将达到800万斤。

2000亩海域星罗棋布

渔船缓缓驶入海蛎子养殖区域,放眼望去,辽阔的海面宛如一张巨大的蓝色棋盘,黑色的球形浮标错落有致地铺展在海面上,彩色的航道浮标为渔船通行标出清晰的路径,整个海域显得井然有序。

张辉录向记者介绍:“这些浮标用浮绳连成一排,下面挂满了海蛎子绳,航道是特意留出来的,这样既能让海蛎子好好生长,也能方便我们作业。”

张辉录用带钩的绳索拉起一根海蛎子绳,顺势挂在船边,只见一个个海蛎子错落有致地排列着,外壳上附着青苔和海藻,还有几只小螃蟹夹杂其间。“现在这些海蛎子肉质还不够饱满,需要再养上半个来月,到时候能卖个好价钱。”张辉录说。

据了解,东山张村这片海蛎子养殖海域面积有2000多亩,水下有近70万根海蛎子绳。“我们这里的养殖面积不算太大,但收成非常可观。”海蛎子养殖户张秀巧说,“今年我投放了1万多根绳,预计至少能收10万斤海蛎子,现在刚捞了两万斤,接下来还有得忙呢。”

吊养半年达到上市标准

记者注意到,渔船的角落里堆放着许多扇贝壳,便向张辉录询问这些扇贝壳的用处。“这些小东西可是养殖海蛎子的‘功臣’。”张辉录笑着说,“它们是海蛎子苗的‘摇篮’,没有它们,就没有海蛎子的丰收。”

每年7月至8月是海蛎子的繁殖期。海蛎子所产的卵会随潮水漂流,寻找合适的“新家”,而扇贝壳正是最合适的“摇篮”。养殖户们将这些扇贝壳用绳子串联后投放到海中,为海蛎子卵提供附着和生长的场所。大约一个月后,附着在扇贝壳上的海蛎子苗便会逐渐发育成熟。“当然,光靠天然苗远远不能满足养殖需求。”张辉录解释道,“我们还需要从育苗场引进人工苗进行补充,这样才能确保产量稳定。”

“安家”后的海蛎子经过半年的生长,基本能够达到上市标准。此时,养殖户会开始打捞,那些个头较小、肉质不够肥美的海蛎子会被单独挑出,装入养殖笼中,再次送回海底,这一过程便是“二次喂养”。“经过二次喂养后,海蛎子的个头明显增大,肉质也会更加紧实。”张辉录说。

总产量预计达到800万斤

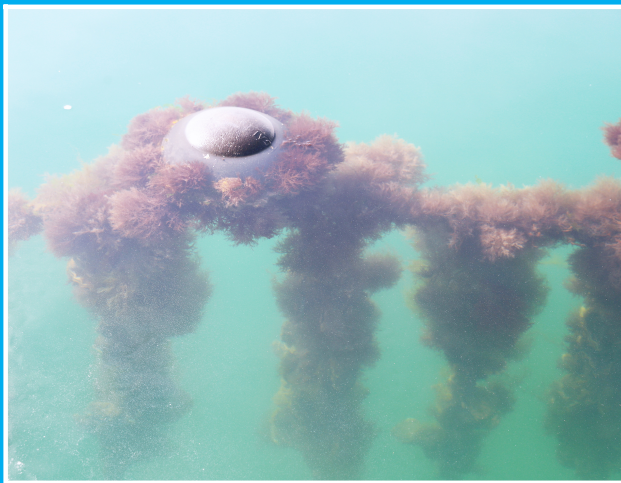
东山张村位于大珠山西麓、古镇口湾北岸,具有得天独厚的海湾资源,村民世代以海为生。从海蛎子到蛤蜊,从海虹到扇贝,丰富多样的水产是村民们重要的收入来源。

近年来,随着市场需求变化和养殖技术改进,东山张村的水产养殖逐渐从多元化转向海蛎子的专一化。“这几年海蛎子养殖业发展势头非常好,市场需求不断扩大,养殖户也纷纷增加投入。”滨海街道东山张股份经济合作社党支部书记张胜杰说,“我们这里的海蛎子不需要人工喂养,它们自然吸食海水中的藻类和微生物生长,这种自然吊养的方式赋予了海蛎子独特的鲜美味道和绝佳的口感。”

目前,海蛎子即将进入丰收期,养殖户们时不时出海观察海蛎子长势。张胜杰介绍:“村里现在有接近四十条渔船,丰收的时候平均每天捕捞十几万斤,最多的时候单日能捕捞三四十万斤,预计总产量将达到800万斤。”

为了推动海蛎子产业进一步发展,东山张村在2023年12月举办了首届“东山张海蛎子节”,吸引了大量市民游客前来品尝这一地道的海味。“我们计划在今年年底或明年年初举办第二届海蛎子节,希望通过这一平台,进一步提升东山张海蛎子的知名度。”张胜杰说。

下一步,滨海街道将大力支持海洋养殖业发展,通过技术培训、市场推广等方式,帮助养殖户提升养殖水平,进一步提高海蛎子的产量与质量,擦亮东山张海蛎子品牌,带动更多村民增收致富。



海蛎子被牢牢固定在绳索上,在海中吊养。



张辉录将需要二次喂养的海蛎子装笼,准备放进海里。



码头上,养殖户将冲洗好的海蛎子装袋。