往年200个鲜海红出1斤干货,今年得300个

海红太瘦,瘪了养殖户口袋

文/片 本报记者 彭彦伟

14日上午10点,日照市东港区秦楼街道任家台村码头上,村民潘月爱蹲在船头看着满仓的海红愁眉不展。往年的这个时候正是海红的销售旺季,而如今,即使海红三四毛钱一斤也无人问津。

受海红养殖密度及气候的影响,海红较往年偏瘦。任家台100多家海红养殖户共养殖了20余万亩海红,如今只销售不到三分之一。"如果五·一前后销售不完就得全部扔掉了。"任家台村渔业主任王者亮说。

14日上午,在秦楼街道任家台码头,养殖户们正在对打捞的海红进行装车。

◎养殖户

海红太瘦怕没人收 商贩预约了才敢打捞

14日上午11点,记者来到东港区秦楼街道任家台村,这个村有360余户村民,其中100户养殖海红,是个养殖大村。这天,该村码头与往日繁忙的交易景象相比安静了许多。大多数船都靠在岸边,十几个养殖户正在往5辆小型卡车上装着海红,偶尔传来的马达声淹没了岸上交易的声音。

58岁的潘月爱搞海红养殖已经十多年了,今年他养了500余亩的海红。根据以往的市场规律,现在正是海红交易量最大的时候,"去年这个时候已经卖了三分之二了,每天的产量都在万斤以上。"而今,潘月爱说,到现在海红刚卖出去不到三分之一。

据任家台村渔业主任王者亮介绍,任家台村共有20余万亩海红养殖区,约20万吨海红,比去年增加了5万亩左右,"现在养殖户都往深海发展,深海水分有营养,海红长得肥。"王者亮说。

今年海红的收购价格,最肥的也就卖到5毛钱一斤,一般是两三毛一斤。去年,平均5毛钱的价格商贩们还抢着收。"今年不只价低,来收海红的人也很少。"潘月爱说,"现在只有商贩提前预约了才敢打捞,不然打捞上来也没人收购。"

记者在养殖户王者次那里也得到了同样的答案,王者次今年养了1000多亩海红,虽然他家的海红在这些养殖户里算是比较肥的,但到现在卖出去也不足产量的三分之一。

"如果五·一左右还卖不完,就得雇人全部扔掉。"潘月爱说。五·一将是海红销售的最晚日期,为不影响来年的养殖,养殖户们须把所有的海红扔掉,"雇一个工人的费用是180元一天。"

◎收购商

肉小加工后不美观 只能拣着大的收

据了解,往年主要是加工商贩收购海红,收购后经过蒸煮等加工程序,提取海红肉用来出口,"出口时有规定,一般200余个鲜海红要能加工出1斤干海红肉,而今年加工1斤干货需300余个鲜海红。"王者亮说,"现在商贩收购海红主要是深加工走市场,卖鲜海红的,销售量有限。"

14日,前来收海红的商贩宋全现告诉记者,由于今年海红太瘦,销量受到严重影响,正常年份每天能卖三四千斤,而今年销售量下降了30%左右。"我们销售量有限,主要靠一些大的加工企业收购。往年烟台、青岛等地的商贩都来收购。"

日照一家海产品公司的经理王仕庆介绍,今年岚山地区的海红虽然比往年要稍瘦一些,但相比其它地方还是要肥,所以对销量影响不大。"之前我们也从任家台进过海红,但今年任家台的海红比较小,就没去进货。"

日照市出口贻贝行业协会会长金安告诉记者,由于今年海红太小,他们现在也只是拣一些稍大一点的收购,"小的收购来我们也卖不出去。"金安介绍,海红不肥的情况已经影响到了他们的出口,"海红肉太小,加工后肉的颜色、外观都不好看,出口时买家不喜欢。"

◎业内人士

养殖密度太大 影响养分吸收是主因

据了解,2008年以来,因为海红价格一路走高,所以养殖户不但增加养殖面积,养殖密度也不断地扩大。

日照市水产研究所侯所长介绍,造成海红偏瘦的原因主要与养殖密度太大有关。"养殖密度大了,必然影响海红养分的吸收,所以长不肥。"侯所长说,"今年冬天降水偏少,海水盐度大,海洋中营养物质少也是造成海红偏瘦的原因。"