

开海前后



▲芝罘岛东口村的海上养殖户越来越多，一排排网箱很壮观。本报资料片

都说海“瘦了”，可烟台的海产总量却没下降 六成海鲜是养殖，填了大海亏空

本报9月2日讯(记者 李娜 通讯员 柯可 于文松 唐建春) 海鲜永远是烟台人餐桌上不可或缺的美味，海鲜也是烟台给旅游达人们最深印象的元素。9月1日开海以后，又到了市民可以大开吃戒的季节。你可能不知道，除了捕捞的海鲜，我们平日吃的海鲜六成是养殖的。都说“海瘦了”，可近几年来烟台的海产总量却没下降，就是因为这占大头的养殖业的蓬勃发展，填补了海的亏空。

进入烟台市区最大的海鲜市场——环海农贸城，叫得上名字、叫不上名字的海鲜满眼都是。即使在休渔期里，市场每天海鲜的成交量也在万斤以上，海鲜品种有30种以上。比如常吃的鱼类有鲅鱼、刀鱼、大黄鱼、小黄花鱼、黑鱼、牙鲆；虾有对虾、竹节虾、明虾、红虾等，还有梭子蟹、大闸蟹、赤甲红、扇贝、花蛤、飞蛤、毛蛤等等。

“宁可食无肉，不可一日无海鲜。”这句话是对烟台人餐饮习惯

的最好写照。然而多数市民并不清楚常吃的水产有哪些是养殖的，哪些是目前无法养殖的。

烟台市海洋与渔业局渔业科科长王宏亮介绍，我们常见常吃的水产中，实际上有一多半已经实现了养殖。这一点在贝类、虾类中体现得比较明显，比如消费者在市场上见到的港湾贝、虾夷扇贝、海湾扇贝、花蛤、飞蛤、海蛎子、海虹、竹节虾、对虾等几乎都是养殖的。鲈鱼、黑鱼、牙鲆鱼、大黄鱼、河豚、石斑鱼等鱼类也实现

了养殖和量产。海珍品的话，海参、鲍鱼和海胆也能养殖。海带等藻类也实现了养殖。

有时候大家会陷入一个误区，只要说是养殖的，就认为没有野生的海鲜好。其实，现在许多海产品的养殖只是投放了海鲜苗种，在滩涂和深海网箱中进行的。此外，就是工厂化循环水养殖。

“循环水养殖和深海网箱养殖是现代渔业发展的必然选择，对于优化养殖结构和渔业

生态环境是一种促进。老百姓买海鲜可以更放心更安全。”王宏亮说。

烟台市海洋与渔业局2012年渔业的统计数据显示，烟台水产品产量185.4万吨，其中海水养殖的有109.7万吨，海洋捕捞73万吨(其中远洋3.7万吨)，淡水产品2.7万吨。很明显，海水养殖的水产品产量远远高于海洋捕捞，约占海产品的六成。在经济产值上，海洋捕捞创造了72.6亿元，海水养殖125.2亿元。

解读海鲜养殖法

深海网箱有三层楼高，养殖环境纯天然

依靠大海生长的海鲜，都是怎样进行养殖的呢?记者从渔业专家那里得知，蛤类养殖多是在滩涂上，扇贝、海蛎子、海虹等是通过笼和绳等工具放入大海自然生长的，虾蟹则是引海水池养。多数鱼类养殖采用的是工厂化和网箱养殖，海珍品还可以利用建设人工鱼礁的方式养殖。

循环水养殖是海产品养殖的先进形式，之前烟台也经历了大排大放的粗放阶段。“一个30立方米的水池，每天更换8次，一天使用的水能达到240立方米。”烟台市海洋与渔业局渔业科科长王宏亮说，海水被抽上来用作渔业养殖，然后废水被直接排放到海中，对水资源是浪费，对海洋环境也是破坏。

如今的循环水养殖就不一样了，

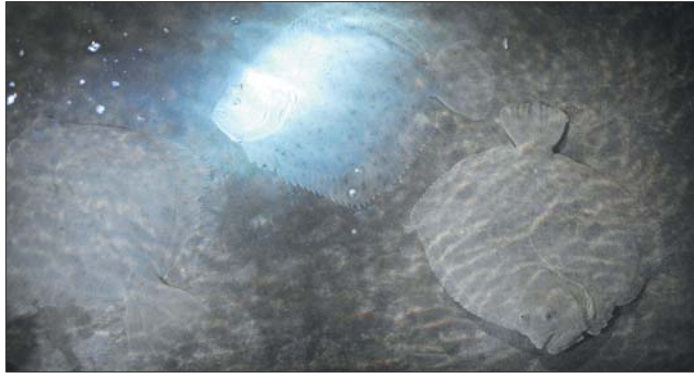
地下水水井抽上来水，循环使用，每天只需要增加10%的水体。在对海水循环利用的过程中，对水质的净化很重要，除了过滤，还要利用生物包消化细菌，紫外线臭氧消毒等。

而最接近纯天然环境的养殖当属网箱养殖。据了解，网箱养殖分为深水网箱养殖和普通网箱养殖两种模式，主要养殖的是刺参和海水鱼。普通网箱养殖的鱼类主要有鲈鱼、河豚。

深海网箱10米高10米宽10米长，里面放入鱼苗，然后将网箱放入海里。有的深水网箱看起来像是一座三层高的楼。从2002年起，烟台的深水网箱养殖就在长岛起步了。目前，烟台共有深水养鱼网箱500个，养殖产量4000吨，主要养殖黑鲷鱼、六线鱼等。 本报记者 李娜 通讯员 柯可 于文松

冷水鱼、暖水鱼，烟台“通吃”

三文鱼、石斑鱼等稀罕鱼，咱烟台都有养



►大菱鲆是烟台海水养殖的重要种类(资料片)。本报记者 李泊静 摄

说起海产品养殖，就不得不说大菱鲆。烟台是大菱鲆的养殖起源地，从20世纪90年代到现在，大菱鲆一直是烟台海水养殖占比最大的。2012年大菱鲆的产量1.7万吨，产值13亿元。鲈鱼和牙鲆鱼也是烟台鱼类养殖的重要品种。

“大菱鲆养殖开启了烟台海水鱼养殖的大门。”烟台市海洋与渔业局渔业科科长王宏亮说。

大菱鲆养殖带动了烟台无数渔民快速致富，摆脱无

定数出海捕捞吃饭的情况。

除了这些常见的鱼类，烟台还成功养殖了许多高经济价值的鱼类，比如三文鱼和石斑鱼。石斑鱼是暖水性鱼类，三文鱼是冷水性鱼类，这一暖一冷海洋鱼类在烟台成功养殖，不仅仅是地理纬度的跨越，更是烟台渔业养殖技术的大发展。

烟台莱州明波水产有限公司育养的赤点石斑鱼、珍珠龙胆石斑鱼等石斑鱼在市场上受到了欢迎。不过，肉质鲜美的石斑鱼主要销往了南

方。就算小小的一条石斑鱼鱼苗价格也在20元左右。

说起三文鱼，大家不陌生，但是鲜活的三文鱼登上烟台人民的餐桌，还是令不少消费者兴奋了很久。“我很爱吃三文鱼刺身，但以前真没见过活着的三文鱼。”在食博会上，一位女士见到渔港展出的三文鱼时很惊讶。

现在东方海洋养殖的三文鱼，已经在烟台多家酒店和部分超市新鲜销售了。

本报记者 李娜 通讯员 柯可 于文松

脾肾双补 瘦人变胖了

医学上有一种病叫瘦弱症，患者咋吃都不胖，长期瘦弱，苦恼不已。其实，早在一千多年前，医圣张仲景所著的《金匱要略》中，就有一有效的瘦人变壮经典验方，取党参60g，熟地黄80g，山茱萸60g(酒蒸)，泽泻60g(盐制)，茯苓80g(麸炒)，黄芪40g(蜜炙)，甘草20g(蜜炙)，当归40g，川芎20g(炒)，莲子40g(去心)，枸杞子40g，白术40g(土炒)，肉桂(去粗皮)，牛膝等23味中药，晒干磨成细粉，过筛，混匀，加炼蜜制成丸，每日早晚一粒，只需3-5天即可，感觉胃口大开，睡眠质量提高，面色红润。10-20天后，体重明显增加，坚持1-2疗程，患者脾健肾旺，吃得香，睡得好，体重达到正常，特别适用于体格瘦弱、发育不良、遗传偏瘦的青少年儿童。

研究发现：该方不仅促进胃肠消化吸收，同时更能健脾益肾，滋阴壮气，脾肾双

补；充分发挥大组方多功效的优势，三管齐下对准瘦弱病根用药。甘肃河西制药的【脾肾双补丸】，因其服用方便，疗效稳定卓著，通过了疗效审核严格的国家食品药品监督管理局的临床验证，获得国药准字Z62020419甲类OTC批号，从不太稳定的食品级处方提升成为各方面有保障的药品级处方。

脾肾双补丸特别适用于体格瘦弱、发育不良、遗传偏瘦的青少年儿童；胃肠功能紊乱、长期失眠、免疫力差、体格多病、厌食偏食人群；被瘦弱症所困扰的患者不妨一试。

咨询电话：0535—3576683

烟台指定经销：金康大药房(北马路汽车站对面)

瘡子 癩子 扁平疣 肉贅 老年斑

五妙水仙膏

一抹就掉

不留疤

不复发

瘡子、扁平疣等由人类乳头瘤病毒引起，不仅自身传染、传染家人和朋友，还有恶变的危险。

福邦“五妙水仙膏”(国药准字Z32020217)是著名皮肤科权威周达春教授独创的外用良药。专治各种疣、痣、汗管瘤、老年斑、肉赘、血管瘤、结节性痒疹、带状疱疹、鸡眼、毛囊炎、疖、疖等多种皮肤顽症。30分钟内只需抹药2到5次即可结束治疗，一次根除不留疤，安全方便，是祛痣除疣的最佳选择！

疤痕难祛除，选药用国药

●电话：0535—7050508

●销售地址：芝罘区华医堂大药房(汽车站售票厅西临)；海城平民大药房(三站宾馆北100米)；福山伟尔大药房、福山同泰；莱山万光诚润超市二楼；牟平卫建堂；龙口：贞兰药店；蓬莱：百草大药房；莱阳：爱心大药房；黄城：贞兰药店。

全市免费邮寄，加微信分享，邮寄九折 微信平台：wumiaokefu