

““

天气转冷,秋海参进入捕捞季节。以前每到此时,一些专门潜水捞海参的“猛子”背上50多斤重的潜水设备,潜到七八米深的海水里作业。但是随着近海养殖的发展,海域被承包,“猛子”们纷纷转行,人数大量减少。10月30日,记者在开发区海福康海参养殖海域,采访了打捞海参的“猛子”,探访他们的生活。

浪里白条 天寒负重下海捞参

文/片 本报记者 潘旭业

现场： 背负50多斤潜水设备入海

10月31日,在位于青岛开发区薛家岛的海福康海参养殖海域,记者找到了一位正准备乘船出海,潜水捕捞野生海参的“猛子”王彬德。近年来,随着近海养殖的发展和大面积旧村改造的进行,从事深海捞参的“猛子”越来越少,但王彬德做这一行已经有20年。

沿着海边礁石走了10多分钟,记者登上了渔船,海上风浪很小。王彬德告诉记者,深海捞参对天气的要求很高,如果海面上有浪或者风很大的时候,他们一般是不出海的,因为这些因素会使海水变得浑浊,潜水时根本看不到海参在哪儿。

乘船往深海处行驶了十分

钟,王彬德选准了位置,开始做潜水的准备。只见上身穿着毛衣的王彬德先将厚重的潜水服套在外面,然后将潜水镜戴上,用一根皮管将两个绿色的网兜勒在腰部,最后穿上脚蹼。在整套的潜水装备都穿戴好以后,王彬德又拿出一个绑有5块大铅块的绳子,准备绑在腰间。记者感到非常好奇,过去拿起绑着铅块的绳子试了试,很沉。王彬德告诉记者,仅这些铅块就有25斤重,因为潜水时会有浮力,身上绑着铅块就可以顺利沉下去。身上的这些设备加在一起,有50多斤重。最后,王彬德将呼吸器含在嘴中,一下子跳进了海水中。

艰辛： 冬天潜水服上结着一层冰

海参经过夏眠之后,秋天开始出来觅食,长个儿。每年从10月底开始,“猛子”们开始潜水捞参,一直到12月底,潜水的时间恰好在冬天。

今年43岁的薛清萍从事“猛子”行业已经24年了,他告诉记者,每次潜水捞野生海参,至少要潜到七八米深的水下。11月的时候水下的温度还可以,但是进入12月以后,气温都在零摄氏度以下,每次浮出水面的时候,外面的潜水服上都会结着一层冰。

潜到七八米深的水下,究竟是什么样的一种情景,能看清水底的东西吗?王彬德告诉记者,

天气晴朗,风浪很小的时候,带着潜水镜潜入海底之后,七八米深处的海水中看得很清楚,在海底看到个头大的海参,直接捞起来就行了。如果风浪较大,海底的水会非常浑浊,在下面什么都看不到。

因为下潜到七八米甚至十米以下的海水中有压力,所以“猛子”们每次下水之前,都会将潜水服中充满气。如果潜水服中不充满气,一旦下潜到水中,在海水的压力下,身上的潜水服会紧紧地贴在身上,连脖子都转不动。“就跟真空包装的食品里面被抽出了空气一样。”王彬德说。

回顾： 起初时憋气潜水没有防护

从1990年开始,当时年仅18岁的尹宝德就干起了潜水捞参的行业。一直到2008年因健康原因不再潜水,尹宝德在海里“泡”了整整18年。在这18年里,尹宝德的潜水装备换了3茬。

由于在海边长大,而且世代渔民,尹宝德从小就练就了很好的水性。“18岁刚开始捞海参的时候,穿上潜水服就直接潜水,根本没有呼吸器,氧气管这些东西。每潜水一次的时间大约就是50秒到1分钟,捞到海参后就潜出水面。下海的时候拿着一个车轮内胎飘在海面上,车胎上绑着一个网兜,每潜一次水捞上来的海参就放在网兜里。”回



潜水员艰难爬上船。忆起当时潜水捞参的情景,尹宝德说。

在船上安装了一个空压机,然后连接一个100多米长的管子,“猛子”们只需要把管子的口含在嘴里,就可以在以船为中心,直径为100多米的海域活动,每次都可以潜水一个多小时,而且不必再背着沉重的氧气罐了。

现状： 正在逐渐消失的辛苦职业

位于青岛开发区薛家岛街道的山东村在进行改造之前,是一个典型的小渔村。村子三面是大山,前面就是海,几乎没有一条像样的道路可以通往外面。

就是这样一个祖祖辈辈靠海吃海的小村庄,在1990年代的时候只有30多户人家,100多人。但村里的“猛子”却有30多人,也就是说基本上每家都有“猛子”。周围的烟台前村、南庄村等情况也差不多。而

现在,因为改造,山东村早就整体搬进了山里社区,村里的人多了,但“猛子”却只剩下了七八个人,而且基本都是40岁以上的人。到深海潜水捞海参的“猛子”,正在逐渐消失。

谈起深海捞参的“猛子”为何越来越少,王彬德感触很深,“这个活儿太辛苦了,年轻人都不愿意干,而且很多‘猛子’早就转行了。”

早在1993年以前,青岛开发区沿海海域都是“公

海”,世代居住于此的老渔民们冬天没事,就利用临近过年的两个月潜水捞海参,几乎家家户户都有“猛子”。从1993年开始,沿海近海海域开始由个人承包出租,“猛子”失去了捞参的地方,纷纷开始转行。一部分人转向租赁近海搞养殖,收获的时候自己潜水捞参,还有一部分人开始收购海参做生意,做起了老板。由于深海捞参很辛苦,年轻人也慢慢不再做这种工作。

出路： 承包近海养殖转行当老板

尹宝德无疑是“猛子”们当中成功转型的一个。1993年时他承包了一片海域,自己捞上来的海参没有直接卖掉,而是开始向深加工转型,加工成干海参后进行销售,经过多年的发展,目前已经形成了海福康海参品牌。尹

宝德告诉记者,在青岛开发区,像他这样由“猛子”起家到有自己海参品牌的人并不在少数,比方说老尹家海参的经理尹宝昌也是从16岁就开始当“猛子”逐步发展起来的。

记者采访了解到,自

1993年开始近海承包以后,随着桥隧的开通,青岛开发区南部沿海又进行了新一轮的拆迁改造,老渔村纷纷搬进了海景房,很多“猛子”们也富裕了起来,转而进入海参销售环节,纷纷转行当上了老板。



浮出水面时,王彬德冻得嘴唇直哆嗦。