

海肠苗繁育成功②

三年左右即可实现产业化养殖

海肠将告别天价 重回百姓餐桌



7月1日,九田水产批发市场内,海肠的价格为140元一斤。 本报记者 韩逸 摄



本报记者 李静

近几年,在烟台市场上,海肠价格从十几元一斤涨到现在的140元一斤,被人们称为“天价海肠”。产量急剧减少是价格飙升的根本原因。据介绍,海肠苗繁育成功,是核心技术的突破,预计3年左右即可进入产业化养殖阶段。届时,产量的不足将不复存在,海肠也将告别天价,重回百姓餐桌。

“海肠140元一斤。”7月1日,在九田国际水产批发市场(原环海农贸城)一店铺中,当被问及海肠价格时,老板回答。老板说,海肠价格虽然高,仍然供不应求,每天进100多斤的货,很快就卖完了。

利盛源水产店老板王学利做了20多年水产生意,也卖了20多年海肠。他说,以前海肠很便宜,一斤才几块钱。那个时候海肠产量大,一天能卖两三千斤。而现在,想多进点货都没有,“整个市场的货加起来也不到1000斤,一天只能拿到100来斤。”

“就目前的情况看,任何一种水产品,不搞养殖,价格一定会越来越高。”烟台市水产研究所所长陈相堂分析,以前海肠的价格很高,养殖发展起来以后,价格就降了下来。还有大菱鲆,以前都上百元一斤,规模化养殖发展起来后,价格也逐渐回归理性。“有资料统计过,烟台市场上有近七成的海鲜都是养殖的,靠自然捕捞根本满足不了需求。”

据了解,随着近几年的过

度捕捞,海肠产量逐渐减少,供不应求成为海肠涨价的主要原因。业内人士指出,突破了海肠的养殖难题,规模化养殖发展起来后,海肠价格将逐步回归理性,海肠将重回百姓餐桌。

陈相堂说,烟台海肠苗种繁育成功的消息一经传出,不少大型水产品企业如获至宝。“上周六聊天说起这个事,有个企业老总周二就赶过来了,要和我们合作搞规模化养殖。”陈相堂说,企业负责人不仅想搞养殖,甚至连一系列的深加工都打算好了。

“预计3年左右就能进入产业化养殖阶段。”陈相堂说,烟台北部沿海部分海域因滩平、水浅、底质特殊,造就了海肠理想的栖息地和繁殖地,以盛产海肠而闻名全国。研究人员将进一步扩大试验规模,逐渐摸索经验,同时尝试与企业合作,将科研成果进一步转化为经济效益。“海肠苗长到成年大概需要一年时间,所以很快海肠将重回百姓餐桌。”

适用于增殖放流 有利于修复生态

莱州渔民李明滋捕捞了十多年海肠,除了休渔期3个月,其他时间都在捞海肠。“今年价钱还不错,就是量太少了。”李明滋说,去年出一趟海,还能捞上200来斤,而今年只能捞100多斤。

李明滋说,目前传统的“猛子”下水捕捞海肠的越来越少;为提高效率,越来越多的人利用机械捕捞。原理是:机器将泥沙一同吸起来经过一个管道,管道出口是一个网,泥沙在水的冲刷作用下流出,海肠则留在了网里面。而这样会对海肠的生长环境造成很大破坏。

烟台市水产研究所工作人员分析,规模化养殖发展起来后,海肠的生长环境就不会被破坏得那么厉害,同时,繁育成功的海肠苗也适用于增殖放流,这对修复生态环境具有重要作用。

促进饮食文化 擦亮城市名片

“海肠养殖业发展起来后,对烟台的饮食文化也是一种促进。”水产研究所工作人员说,在中国,海肠是鲁菜的重要原料,用海肠配以头刀韭菜制作的“韭菜海肠”就是响当当的胶东名菜,海肠在烟台被誉为“餐桌上的尊崇”。来烟台吃海鲜,海肠必不可少。

“烟台海肠鲜品每百克含蛋白质≥9.5克、脂肪≤0.25克、钙≥160毫克,每千克含硒≥2.0毫克……这些数据都是经过实验考证的。”工作人员说。

据了解,2013年,单环刺螠以“烟台海肠”名称成功获得农业部颁发的中华人民共和国农产品地理标志登记证书,成为烟台又一张城市名片。烟台海肠养殖技术上的新突破,对“烟台海肠”的名称也是一种擦亮。

本报记者 李静

梁大夫整形美容外科



咸炯宅博士

梁忠军主任

坐落在烟台市芝罘区环山路32号的梁大夫整形美容外科,依山傍水、风景秀丽!东邻烟台名人酒店(华侨宾馆),西邻烟台一中南校。新建医院营业面积近600平米,装饰温馨、时尚!由梁忠军主任、咸炯宅博士(韩国)主持工作。

梁大夫整形美容外科 经过一年多的精心策划、筹建, 金日隆重开业!

主营业务:

整形美容外科,微创注射美容、激光皮肤美容,韩式皮肤健康管理,毛发移植。特邀韩国咸炯宅博士来我院工作,主要负责激光皮肤美容,韩式皮肤健康管理,毛发移植。

激光设备:各种激光治疗、美容设备,全部由韩国原装进口最新机型。

联系电话: 0535—6666067 13954536555