

文/片 本报记者 台雪超
通讯员 招婷婷

27日,记者在青岛崂山区黄山社区码头捕捞现场看到,200多名渔民在捕捞、分解、加工海蜇,日均捕捞60吨,整个捕捞季平均每户能收入七八万元。

崂山区王哥庄街道黄山社区近半数居民从事海蜇捕捞,今年7月20日为海蜇开捕期,捕捞季约持续2-3个月。由于在近海,渔民驾驶小船从码头到捕捞区域只需要15分钟,海水涨退之间水流较缓,是捕捞海蜇的最好时机。捕捞分解海蜇是个重体力活,出一个潮之后要忙碌3个小时,一天出2-3个潮就不错了。

捕捞一般是夫妻搭档,男人捕捞回港后,女人在船上手工分解出里子、爪子、脑子、头、皮等,海蜇里子必须在捕获后尽快分割,否则海蜇死亡后里子会很快变质,无法食用。记者看到,分离后的皮和头再一筐筐一桶桶运到盐和明矾池里腌制,之后加工成蜇头、蜇皮;里子、爪子、脑子会被运到炉灶里蒸煮再行加工,制成一盘盘可口的海蜇菜,“海蜇宴”也成了黄山海蜇产业的一大特色。

“黄山社区捕捞船现有20多条,目前有200多人在进行这项工作,占黄山社区总人数的五分之一。”黄山社区居委会主任林先队介绍,里子是最贵的,收购价一般每斤25元,市场批发价则要达到50多元。林先队坦言,因为气温一直很高,黄山社区的海蜇生长量不减,但是目前面临的一个困境是后备劳动力不足。捕捞是一个体力活,老人干不了,年轻人不愿意干,因此劳动力越来越少。

据悉,利用海蜇收获季,平均每户渔民能收入七八万元,多的能收入十几万元。黄山社区码头一天日均捕捞60吨,整个王哥庄街道一天能达到300吨。



一名捕捞者挑着两筐海蜇上岸。

蛰里淘金

一社区日捕60吨
渔民仨月挣10万



海蜇捕捞加工一般是夫妻搭档。



一筐筐的海蜇被运送到池子里。

沃德
丰沃共享 厚德载富
one to one focus makes more

100万大奖等你赢!

“沃德杯”广场舞大赛



最红心齐舞

**广场舞跳起来
健康讲座等你来**

2017年交通银行沃德杯广场舞大赛正在火热报名中,广场舞跳起来,健康讲座等你来。

为了答谢交通银行新老客户、广场舞爱好者以及广大市民朋友,交行山东省分行邀请省内知名中医专家浦家祚举办视频健康养生讲座。

欢迎大家前往交通银行全省(不含青岛)各网点预约报名。名额有限,先到先得。

讲座时间:7月29日 8:50-11:00

 

客服热线:95559 www.bankcomm.com

交通银行
BANK OF COMMUNICATIONS
始于1908 您的财富管理银行