



17日中午12点多,大钦岛球石滩上的工人在对海带进行第二次晾晒。

“海带岛”上晾晒忙



扫码看视频

好记者讲好故事
现场新闻大家

文/本报记者 钟建军
片/本报记者 赵金阳

大钦岛乡位于烟台长岛县北部,渤海海峡中段,是山东省距离大陆最远的乡镇。大钦岛不仅有野生海参、深水海鱼等丰富的海珍品,最为出名的还是大钦岛海带,名扬海内外。每年5月到8月是海带收割期,岛上的球石滩上晒满了海带,收割、晾晒场面极其壮观。

17日,记者从蓬莱乘坐3个多小时的船,到达大钦岛。这里每一块裸露的空地几乎都铺满了海带,码头上满载海带的小船成群结队,吊臂起起落落,卡车装着小山一样的海带轰鸣驶过,沙滩上劳作的人们正在忙着晒海带,就像舞动着一段段绸缎,空气中弥漫着海带特有的咸腥味。从山顶向下望去,由于晒着一片片海带,整个岛像是一个海带岛。

在这里,每一个大钦岛人

都说,“我们这里的海带是最好的、最顶级的。”渔民王德成称,大钦岛海带早在上世纪50年代就名扬海内外,是著名的“中国小浩海带”的故乡,是我国重要的海带出口加工基地。“水质肥沃,海流通畅,海带长得好,碘、醇、胶等含量比其他地方的都高。”王德成说,更独特的是海带在球石滩上晾晒,通风好,海带上没沙子、无异味,让大钦岛海带变得更加独一无二。

“打鱼费用高,海带才是养家钱。”岛上许多渔民走上了承包海域养殖海带的道路。“出海打不到鱼就会赔钱,养海带虽然辛苦、赚得少,但是稳当,挣的钱能养家。”养了十多年海带的赵传政说,每天4点起床,工人们每2人一条船去海上割海带。清晨,满载海带的小船开到岸边后,他驾驶吊车将船上的海带吊到岸边货船上,拉到晒场后工人们便开始晒海带。

海带晾晒2小时后要翻动一次,防止海带粘在石头上。“两面要晒得均匀。”赵传政称,天气好的话,8个小时海带就晒干了。按照一米的长度裁剪海带,再收起来将海带扒平、压平

整,然后对海带进行分级,一共有六个级别,最好的菜就是一级菜。经过第二次晾晒后,就对海带进行分级打包,销售给收菜的人。“由于大钦岛的海带好、产量有限,销路不用犯愁,很多人慕名前来收购。”赵传政说,大钦岛海带被一些公司收购后销往内地以及世界各地。

每到收割期,来自东北、云南、四川等地的外来务工人员大批涌入大钦岛,从事割海带、晒海带的工作。每到收割期都来岛上晒海带的王永亮说,“已经连续来了十多年,好多外地人不适应这份工作,受不了这份苦,干一段时间就不干了。但熟练了就习惯了,挣的是辛苦钱。”

大钦岛乡小浩村养殖二厂厂长唐家猛称,受3月份几天大风的影响,绳上掉了不少海带,相比去年,海带产量有所减少,但是价格方面却比去年高,一级菜今年卖到了13元/斤。

据了解,大钦岛上的淡干海带含碘量、含醇量、含胶量较高,大钦岛全乡海带养殖面积保持1.3万亩,年产淡干海带约1.95万吨,其中加工出口等级海带1600余吨。



海带收割工人正在海上收割。



刚运上岸的海带需要整条平铺在球石滩上。



晾晒海带程序复杂,也很辛苦,但是收入不错,工人们劲头十足。



海带平铺后,要按照一米的长度把最好的那一段剪下来。