

记者 于洋

市民彻夜捞海肠 有人捕获上千斤

10月5日晚,烟台开发区八角湾惊现大量硕大肥美的海肠,沙滩上、水里到处都是。

虽然当晚温度仅12℃,但在该海域海滩上,上千人扎堆捕捞海肠。赶海人挽起裤腿、打着手电,体验“丰收”的喜悦。直至次日凌晨两点半,现场仍有上百人在“奋战”,还有不少市民闻讯后,络绎不绝地赶来。

烟台市民拍摄的视频显示,现场有的市民拿着桶往里“划拉”海鲜,有的市民捕捞的海肠装满整整一辆三轮车……更有人一晚上捞了上千斤海肠,许多人现捞现卖,直接在海边出售,收益近十万元。

海肠“泛滥”不仅吸引当地市民彻夜捕捞,还让外地朋友按捺不住。来自山东威海的薛女士称,晚上在家刷到相关直播,立马驱车400里赶到烟台捞海肠。“开了3个小时车,到了海滩发现人还很多,大家都忙得顾不上睡觉。”薛女士表示,自己捞了半小桶海鲜,第二天就烤着吃了,很过瘾。

捕捞海肠的热度还没过,6日下午,烟台牟平区鱼鸟河大桥下的海滩又涌现大量洷沽虾。“洷沽虾都成堆成堆的,很多赶海人穿着羽绒服在装虾。”住在莱山区的赵先生称,路过此处时发现交通拥堵,便下车查看,发现了赶海盛况,“捕获洷沽虾多的人,在现场就开始叫卖。”

烟台人接连两天“走南闯北”捞海鲜的幸福还未结束,福山区、莱山区的海边,螃蟹和海参又开始分别上岸,“馋哭”了一批外地网友,在相关热门视频下,网友纷纷评论“现在坐车去烟台还来得及吗?”“电影都不敢这么演!”“烟台人早已实现海鲜自由……”

大风过后必有货 海鲜上岸不稀奇

为何最近海肠、洷沽虾、螃蟹甚至海参突然集体上岸呢?

9日,记者联系到烟台市海洋经济研究院研究员王力勇。王力勇介绍,这是海物居住环境和自然风浪协同作用造成的。“海肠主要分布在岸边到水深七八米的位置,属于浅水区沙地,质地较松,海肠、洷沽虾等生物本身就埋在沙里,等风浪合适,就会把沙下的生物给吹上岸来。”

记者了解到,此次海物大量出现的时候,恰好是一次强烈寒潮在我国中东部地区南下。10月4日,中央气象台一度发布了海上大风预警,黄渤海海上出现了8级大风。尤其是渤海,大风以偏北风为主,在狂暴的北风推动下,海肠被吹上山东半岛北岸,也就不足为奇了。

海肠们如此主动 得益于增殖放流

“千人捞海肠”的场面十分热闹,“万人互动的评论”也更精彩,但喧闹之余不免惹人担忧。

有网友评论提出疑问:“这么多海肠会泛滥成灾吗?”“会不会又有污染,能放心吃吗?”“是不是有人养殖的?这下损失可大了!”

针对“海肠泛滥”一说,王力勇解释,这很大程度上得益于烟台市海洋经济研究院在2015年至2016年间的增殖放流。

两年间,该研究院在烟台开发区、莱山区、蓬莱区等海域进行了海肠苗种的公益性增殖放流。“总共投放了120万左右苗,此次海肠‘上岸’的八角湾,投放了大概40万苗。”王力勇表示,苗种在2017年、2018年存活下来后,就具备繁殖能力了,目前可能已经增长了数十倍。

记者获悉,这是从2015年到目前,海肠第二次主动“上岸”了。2021年11月份,烟台夹河口海口附近就出现了大量海肠,市民们也是“披星戴月”在海中捕捞,海鲜界的“翘楚”一度卖出了“白菜价”。据海产品商贩王先生介绍,市面上活的海肠最高可卖80元一斤,平时50元左右一斤,现在市面海肠

畅享海洋馈赠,可不单是大风刮来的

连日来,烟台海岸从北至南陆续被大量肥美的海鲜“造访”,先是开发区的海肠,再是牟平区的洷沽虾,继而螃蟹甚至海参都纷纷上岸。社交媒体上“烟台赶海人捞海肠”的热搜,单日浏览量达5180万。

是什么原因导致大量海鲜集聚沙滩?捡来的海肠可以安心食用吗?记者进行了调查。



▲10月6日,烟台牟平区海滩涌现大量洷沽虾。

▲10月5日晚,上千市民齐聚烟台开发区海岸捞海肠。



▲有人捕捞的海肠装满了三轮车。



▲收获满满,现场叫卖。本版照片均由网友提供



大概35元一斤。如今,海肠大量繁殖,物美价廉,走上了更多百姓餐桌。

“简而言之,资源比较充足,加上受风浪影响,所以就会连续出现海肠大量上岸现象,这是正常的。”王力勇说,“在正确处理后,可以放心食用。”

保护好自然环境 才会有持续惊喜

“大风过后必有货”是烟台的俗语,近年来也屡屡应验。究其根源,是海洋生态环境持续向好,才有了大量海肠涌向岸边,给了人们最好的回馈。

王力勇表示,海肠资源量增加的直接原因是增殖放流,另一个很重要的原因,是生态环境保护得好,让海肠可以持续增产。

近年来,烟台黄渤海新区坚持“绝不以牺牲环境换取一时经济增长”,通过“治、关、管、放”,开启海洋生态环境“保卫战”。

开展沙滩、海岸线修复治理;下达禁令,禁止围海填湾等改变沙滩自然属性的行为,进行污水截流治理;完善实施湾长制、网格化、海上环卫等机制,实现海洋生态环境监管全覆盖;同时,在全国率先制定黄渤海重要野生水生生物资源增殖品种指南,出台社会资金募集管理规定,搭建长效监督评价体系,入选国务院自贸区部际联席会议“最佳实践案例”。

据了解,八角湾的国控、省控监测点位水质,连续多年满足第一类或第二类水质标准,近岸海域优良水体比例持续保持100%。

鲁东大学农学院水产养殖专业系主任、副教授房燕表示,优越的生长环境,让海肠苗种得以持续繁殖,同时,可以改善海区底质环境,改善的环境也更利于其持续增殖,是资源与环境良性循环的体现。

“此次海鲜纷纷上岸,无疑给烟台市民生活增添了许多乐趣。带给我们深思的,是要尊重自然规律,保护好自然环境,这样才能持续收获大自然赠予的惊喜。”王力勇说。

新闻链接

海肠营养不逊海参

这两天,烟台开发区海域海鲜扎堆上岸,馋哭全国网友,那么,现在还能去捡海肠、洷沽虾吗?

10月9日中午,齐鲁晚报·齐鲁壹点情报员“阳光911”专程驱车来到烟台开发区马尔贝拉附近海域,发现前几日狂捡海肠的人潮已经退去,但仍有不少人拿着工具赶来。

“前几天,就是这里人山人海捞海肠,在烟台开发区一楼盘边上,从5日晚上开始有海肠,听说有人一晚捞了上千斤,整车整车地拉。现在冲上岸的海肠几乎没有了。”情报员告诉记者,“现在海边风也不小,但海肠没了,赶海人只能在海边挖挖蛤蜊和蛏子了。”壹点情报员“阳光911”说。

为什么海边人如此青睐海肠和洷沽虾?据了解,海肠有“海鲜王者”之名,是一种长圆筒形的环节动物,浑身无毛刺,浅黄色,长得像“裸体”海参,分布于俄罗斯、日本、朝鲜和我国渤海湾等。海肠个体肥大,肉味鲜美,自古以来,在我国、日本和朝鲜沿海均被作为名贵的海鲜食品,有较高的经济价值。研究发现,海肠提取的多肽有一定的抗肿瘤及提高小鼠免疫功能的作用,人们称它为“裸体海参”,其营养价值比起海参来也不逊色。

洷沽虾又叫罗锅虾,穴居于浅海及海湾低潮线附近的泥沙中,主要分布区域在黄、渤海沿岸,肉质松软,易消化,含有丰富的钾、碘、镁、磷等矿物质及维生素A、氨茶碱等成分,具有通经下乳的功效。

记者 陈朕 赵长春



扫码下载齐鲁壹点 找记者 上壹点

编辑:于梅君 美编:继红 组版:侯波