

9月1日中午12点，为期四个多月的黄渤海伏季休渔结束，所涉及渔区迎来“开海”，山东沿海各大渔港约1400艘渔船将集中出海作业。青岛、烟台、威海、日照等地的渔港码头一片忙碌景象，数千艘渔船起航，再现千帆竞发的场面。

记者 马小杰 于晓雪 秦雪丽 钟建军 于洋 高雅洁 宋祖锋 刘涛 见习记者 张颖

## 船上各类物资准备齐全 开启新一轮耕海征程

“开海了，我们就要挣钱啦。”9月1日中午12时，潍坊475艘渔船争相奔赴新一轮航海旅程。在寿光羊口港，300多艘渔船陆续驶离渔港奔赴渔场作业，预计3至5天后，渔船将到港卸货，鲳鱼、黄鱼、梭子蟹、对虾等黄渤海海域海鲜将“登陆”潍坊市场。

当日上午9时，羊口港内的渔船已经基本完成准备工作，在进行最后的检查工作。“这一天我们已经盼了四个多月。”船东丁洪庆的脸上满是抑制不住的激动，“船上的油料、冰块、网具、生活用品已经全部准备好，就等中午12点出发了。”

“今年心情特别好，前几年出海不方便，渔货价格不行，今年不仅各方面的限制都放开了，而且近期海鲜的价格也好。”船东唐明三已经出海15个年头了，今天他的心情格外激动，“鱼粉的价格最近在高位，小鱼的价格也不错，每斤在1.2元左右，往年是八毛。”如果一切顺利，他的两艘渔船最快将在9月3日到港，“一般就是3到5天就能到港卸货。”

在鲁寿渔60317号渔船上，船长许彦修向记者展示了这次出海添置的新设备——天通卫星电话，“信号不好的地方，就用卫星电话，让我们在海上不失联，这是今年政府给我们免费安装的。”除了卫星电话之外，还安装了小型北斗示位仪（简称“小北斗”），保证渔船安全。

当日，日照市的各大渔港也恢复了往日的喧闹，千帆竟发，浩浩荡荡奔赴大海。中午12时，伴随着一声“开海啰”，渔港内渔船汽笛声长鸣，位于日照黄海中心渔港的渔船拔锚起航开始出海作业，投入新一轮的耕海征程。“我们船上已准备了米、面、油、菜、饮用水等物资，够全船船员一个月食用，相信此行一定能满载而归。”今年33岁的许兵是“鲁东港渔运61059”船的轮机长，他是位颇有经验的年轻渔民，已提早半个月组织船员做好前期准备。他们渔船插有鲜艳的五星红旗和写有“一帆风顺”字样的字牌，在渔船周边摆放好鞭炮，在出海前燃放，希望能讨个好彩头。

开海当天，不少市民朋友也前来参加活动，为渔民们送行，期待渔民们满载而归。“好长一段时间没吃到从海里打捞来的‘生猛’海鲜了，等渔船安全回来，我会约上亲戚朋友一起来买买买。”市民陈女士说。

## 渔民“夫妻档” 一下午捕捞近2000元渔获

9月1日下午3点，出海捕鱼的小船陆续归来，位于芝罘区的东口渔港码头又热闹起来。随着渔船陆续靠岸，笑容满面的“船老



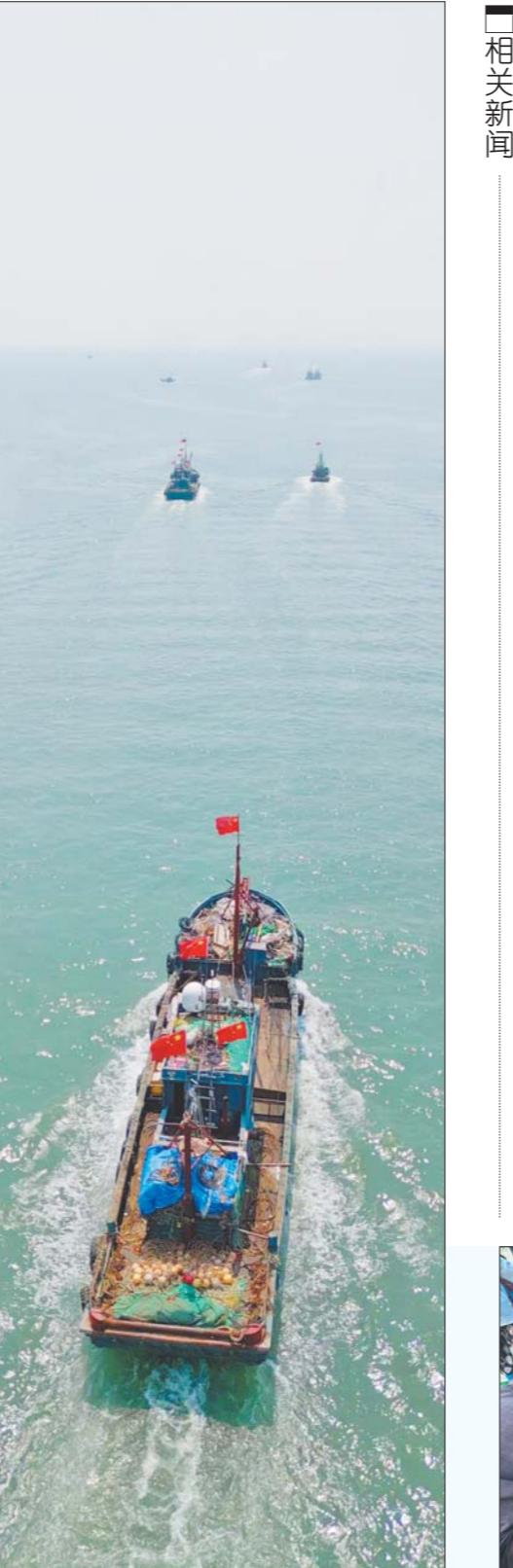
9月1日，在荣成市石岛渔港，渔船出海驶向秋季捕捞作业海域（无人机照片）。新华社发

# 开海啦！千帆竞发奔赴“第一网鲜”

我省1400艘渔船开启新一轮“耕海”生活，期待今年好收成



威海合庆码头，小渔船出海归来，市民争先购买海鲜。记者 李英豪 摄



渔船出海奔向第一鲜。记者 刀明杰 摄

## 相关新闻

### 渔船陆续离港 多部门联合保驾护航

记者 刘涛 秦雪丽 钟建军 于洋 马小杰 于晓雪 王震 见习记者 张颖 通讯员 柳鹏飞 褚宇娜 刘舒文

9月1日，黄渤海海域正式开海。为确保渔民顺利出船作业，沿海城市各部门联合出动，保驾护航。

日照市今年将有2670余艘渔船陆续离港。“为保障开海渔船生产安全，规范渔业生产秩序，日照市海洋发展局联合市公安局、日照海事局、日照海警局集中开展开海首日安全执法巡航活动。本次巡航分为北巡航线路和南巡航线路两条路线，全力保障开海首日海上运输和渔业船舶安全进出港。”日照市海洋与渔业监督监察支队政委付晓鹏告诉记者。

据烟台市芝罘区海洋发展和渔业局工作人员姜文晓介绍，辖区有400多艘捕捞渔船，其中东口渔港码头有256艘，是辖区渔船数量最多的码头。为确保开海后，海上渔业安全生产形势持续稳定，芝罘区海洋发展和渔业局将多措并举加强出海渔船的管理，严格开展渔船安全执法检查，扎实推进好渔船防风工作，同时，继续加强渔业资源的保护和恢复，持续加大对“绝户网”等禁用渔具、跨海区作业等违规行为的打击力度，改善渔业生态环境。

威海公安海岸警察支队石岛派出所联合石岛边防检查站走进渔港、码头，帮助渔民报备船舶出海信息，宣讲反走私、反偷渡、反越界捕捞等法律规定以及安全生产作业常识，增强群众依法生产作业的意识，引导渔民自觉抵制违法犯罪行为，为渔船民顺利“开海”上好“第一课”。

寿光市海洋渔业发展中心则免费为辖区所有渔船配备安装小型北斗示位仪（简称“小北斗”），为110kw以上渔船配备天通卫星电话。“小北斗”可以实现对渔船的全覆盖定位监管。针对44.1kw及以上渔船，可以有效解决因单北斗信号不稳定、设备故障离线造成的渔船“失联”问题。天通卫星电话具备信号稳定、通话高清等技术优势，能在降雨、潮湿、盐雾等极端环境下提供通话、定位功能，可有效保障渔船在远海区域作业时通信畅通。



日照岚山码头，渔民分拣海货。记者 夏侯凤超 李梦瑶 刘桂斌 摄

岚山，以山为名，与海相依。

9月1日，这座坐落于山东日照的海滨小城，迎来了这一年中最重要的日子——开海日。

岚山是山东省第二渔业大区，依海而生，因海而兴。

中午12点，海上鞭炮声此起彼伏。这座沉寂了四个月的小城，又迎来了海的味道。

# 一座海滨小城的大日子

记者 夏侯凤超 李梦瑶 刘桂斌

## 海味城市

岚山有着25公里的海岸线，却并不是一座依赖旅游的城市。

一路沿海而行，海滨公路几乎以海命名：多岱海大道、海滨路、海州路、童海路等等。与其他海滨城市不同，目之所及不是沙滩，最多的是码头和渔船。岚山码头多，也相对分散，每个码头都停靠着渔船。第二天就开海了，远远望去，渔民们都在船上张罗着出海的行头。

“我们不靠旅游，靠打鱼。”王平是土生土长的岚山人，他家里就倒腾着海鲜生意。出海日是每个岚山人心中的大日子，他也来码头凑凑热闹。

“我们祖辈都是出海打鱼的，一代一代传到今天。”

大海的礼物也同样带给了养殖户李运。岚山的海虹养殖小有名气，李运就借着海水带来的好运气，养殖了6000多亩海虹。李运说，岚山有上百家海虹养殖户，他这个规模并不算大的。

现在下苗，过年时差不多就成熟了。

大海的滋养，比岚山人想象中还要多。市场旁，各地不同牌照的车辆络绎不绝，宾馆、酒店、餐馆里，外地口音的进营商一下子多起来。市场边的一个宾馆内，时隔四个月没来的老人再次光顾，老板熟练地打起了招呼，这是开海的默契。

## 开海了！

9月1日一大早，岚山海面上就响起了此起彼伏的鞭炮声，对于岚山人来说，这是个和过年一样重要的日子。出海就意味着有了生活、有了养家糊口的条件。

渔民老王早早就把带有美好寓意的竹子、国旗挂到船上，图个吉祥的头意，就像他们的船上挂的“一帆风顺”丰收归来。

“你们今天如果早点来的话，正赶上大集了。”王平说，海边的大集很有特色，卖的海鲜都是当地产的，很新鲜。“不过错过了也没关系，码头就是海鲜交易市场，全国各地的批发商都会来这里看货批发，你们可以去看看。”

岚山拥有2640平方公里的广阔海域，海洋捕捞能力全省第二，吸引着天南海北的海鲜批发商闻鲜而来。“这里是日照出海最多的地方，就是在山东也是靠前的。”王平说。岚山人说起岚山来很骄傲，在他们心里，这些咸腥味道的海货和船舶，滋养了一代又一代岚山人。

## “靠海吃海”

“靠海吃海”不是说说而已。岚山区海岸线15公里，港口湾深水深、不冻不淤，是国内外专家公认的天然深水良港。因此，当地人都觉得，大海是养家糊口的宝贝。

渔民老王打了四十多年鱼了，9月1日，他早早就来到码头，中午就要出海了，他准备了点干粮和蔬菜，这一去就是一天一夜。

尽管技术一般，张云云还是带着自己的专业设备来了。不是老板也不是媒体人，她仅仅想用镜头记录下她的牵挂——在这千帆之中，她的家人就在其中一只船上。“我们家就是干这个的，我想拍下来，记录一下，也希望这一趟船能够早点回来，平安回来。”

离码头较远的船只依次驶来，伴随着船上的鞭炮声，他们向海的深处聚集，直到——



烟台东口渔港码头，渔民将渔获搬至渔市上售卖。记者 吕奇 摄

中午12点，开海了！

碧波荡漾的海面上，千帆竞发，一艘艘渔船渐渐远离。船尾雪白的浪花向两边翻卷，海面上留下一层层泛起的泡沫和涟漪，渔船次第向海洋深处和远处驶去。

渔船行驶得太快了，几分钟而已便只能看到小小一点。望着远处逐渐看不见的船只，老薄感叹着自己拍得不够漂亮，张云云一张张翻看相机中的牵挂。前来看开船的市民们，闲聊着晚上渔船就回来了，到时去海鲜市场买点小刀鱼。

这个对于岚山人来说重要的日子，也仿佛再平常不过的一件事。毕竟，这就是岚山人的生活啊！

## 第一味鲜

开海后的第一味鲜，下午就迫不及待地赶来了。

夕阳西下，载着渔获的船只陆续归航。在岚山一处小码头上，渔民们有的忙着卸货，有的在清理自己的船只。

渔民老王也回来了。下午6点，老王已经在船上把渔获分拣得差不多了。老王是个讲究人，远远看过去，船上的白色塑料筐子里，一堆堆海鲜分类摆放在。船靠岸后，老王穿着雨鞋和下水裤，把一筐筐海货从船上运到岸上。老王的收获真不少：除了常见的皮皮虾、小带鱼和小杂鱼，老王还逮到了几只大螃蟹。这趟收成不错，老王讨了个开门红。

家里人早早在岸上等着了，老王将一筐筐运上来后，还要放到三轮车上，再送到马路对面的海鲜市场去卖。老王的鱼不加冰，这些新鲜的海货，当天晚上就能一扫而空。

寂静了四个月的海鲜市场也重新热闹起来。驶进市场的三轮车一辆接一辆，带着刚捕捞的小鱼儿，找个空地铺上塑料膜，就把海鲜一股脑儿倒上去。

市场上的渔民们早已经安排好了分拣的工人，有些一网子捞上来的鲜味，不在船上分拣，就交给他们，三四个人围成一圈，分门别类地归置在一起。

更多时候，这些鲜味会一下子吸引来市场上的市民们。靠海而生的岚山人终于等到了当地货，这口鲜味儿他们一刻也不想错过。辣炒小刀鱼、椒盐爬虾，这些山东海味当晚就能上餐桌。

全国各地的批发商也陆续抵达小城，这些来自海洋的第一味鲜当晚将发到全国。再过五六天，在海上更久的大船就回来了，那时候，更多山东的鲜味儿会从这座小城飘向全国各地。这座海滨小城，又开始忙碌了。

编辑：于海霞 美编：马秀霞 组版：侯波