

9月1日中午12点,为期4个月的黄渤海伏季休渔结束,所涉渔区迎来“开海”,山东沿海各大渔港约14000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,鲈鱼、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,千帆竞发,浩浩荡荡奔赴大海。中午12时,伴随着一声“开渔啰”,渔港内渔船汽笛声长鸣,位于日照黄海中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、肉、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。随着船舶陆续靠岸,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14000艘渔船开启新一轮『耕海』生活,期待今年好收成

大”熟练地将绳缆拴在码头铁链上,开始清点一下午的收成。

“还不错,今天是开海第一天,中午开海,也就近半天时间,捕获了接近100斤渔获。”船主魏强笑着说,开海第一网主要捕捞了一些爬虾、螃蟹、海蜇、八蛸等海货,各几十斤,海蜇挺多,感觉比去年要好,“封海休渔还是很有效果的。”

伴随着开海,渔民们也迎来了金秋最忙碌的时节,对于出海捕鱼,魏强也是信心满满,“9月是比较好的季节,风浪小,适合出海,10月、11月经常刮大风,出海就会受到影响。”魏强笑着说,正式开海后,他们每天一早五六点钟出海,下午一两点钟回来,在码头卖货。按照往年经验,一天渔获多的时候能卖到3000多元。

魏强在整理收拾船舱的时候,来自临沂的李先生和妻子也驾驶着渔船缓缓靠岸。经过一下午的忙碌,夫妻俩捕捞了七八筐爬虾和一些螃蟹。对于当天的收成,夫妻俩很满意,所有渔获能卖接近2000元。在李先生看来,开海第一天,就是一个“磨合期”,一切顺利平安就好。“试试机器,试试人,试试网。”李先生笑着说,一切都顺手妥当了,后面的捕捞都没有问题。

伴随着一船船海鲜的上岸,码头岸边的海鲜市场也开始热闹起来,市民游客精心挑选着鲜活的海鲜,为晚上的大餐做准备。批发商贩忙着称重,将一筐筐海鲜从码头装车,送到各大海鲜市场。

一船船海货陆续上岸 吸引市民码头尝“鲜”

在青岛各码头,一艘艘渔船载



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

着渔民对鱼虾满舱丰收的希望,抛锚起航,扬帆出海。当天下午有部分近海捕捞的渔船回港,给市民带回了第一网“鲜”。

当天16时左右,记者在崂山区沙子口南姜码头看到,码头海鲜市场的摊铺前都是来购买海货的市民。南姜码头小船居多,有一小部分渔船近海捕捞后就率先回港,以便让市民尽早尝鲜,而大部分渔船9月2日才能回来。“9月2日下午一两点钟过来,到时候大批量的鱼就上岸喽。”现场一位渔民告诉记者。

梭子蟹、蛎虾、虾虎、刀鱼……第一批上岸的鲜货虽然种类不多,但也足以让市民们争先抢“鲜”。“走走走,那边来新海货了。”摊位前只要围的人多,那必定是“上新了”。只见拉着新鲜蛎虾的车一到摊位上,就有市民围上去问价格,很快一箱箱蛎虾就卖没了,摊位前十分热闹。

记者在现场询问了几个摊位了解到,根据品类,个头不同,螃蟹的价格在每斤35-70元不等,新鲜蛎虾每斤20-30元,一些小蛎虾也有卖10元一斤的,虾虎一斤30-45元,而刀鱼的价格在25-30元一斤。

“终于开海了,在这里逛了一个多小时,买了蛎虾、海螺、刀鱼,都很新鲜。”从城阳区跑到南姜码头购买海鲜的李先生手里拎着七八个袋子,准备回家和家人一起聚餐一顿。从市北区来的市民刘先生也买了蛎虾,“买了两种,小的10元一斤,这个大的30元一斤,小的蛎虾回去可以剥虾仁吃。”刘先生还表示,当天渔船大部队都还没回来,过几天等鱼都上岸了,自己还会再来码头扫货。



渔船出海奔向第一鲜。记者 刁明杰 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。“为保障开捕渔船生产安全,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管理局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,扎实做好渔船防风工作,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讯畅通。



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:多岛海大道、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,“我们祖祖辈辈就是出海打鱼的,一代一代传到今天。”

这座当地人口中的打鱼城市,大街小巷都印证着打鱼的标签:紧靠码头和海的,店面有不少渔需配件,休渔期时,渔船修修补补,这里是渔民们常来光顾的地方;再远点,是各样的住宿宾馆,有的宾馆门口干脆贴着“住船员”,但更多的还是来岚山“寻味”的全国各地的批发商;离着海再远些的,便是冷冻冷藏的仓库了,海边的新鲜海货,为了更好地保鲜就会运到这里;街边的干货和海参店也一个挨着一个,虾干、海米、鱼干这些干货,是岚山为市民带来的一道道鲜味。

“你们今天如果早点来的话,正赶上大集了。”王平说,海边的大集赶有特色,卖的海鲜都是当地产的,很新鲜。“不过错过了也没关系,码头边就是海鲜交易市场,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。“这里是日照出海鲜最多的地方,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。岚山港区海岸线15公里,港口湾阔水深,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。

老王家里有四口人,两个姑娘都成家立业了,他和老伴儿两个人,一个打鱼一个卖鱼,就这么干了一年又一年。打鱼的船和器具越来越好,他却越来越老了。孩子们心疼老王年龄大了,不想让他打鱼了,老王撇撇嘴,“我初中毕业就干这个,干了一辈子,四十多年了,也只会干这个。”

不过同样让老王眷恋的,是大海带给他的馈赠。老王出海的时间不定,有时一两天,有时七八天,在老王看来,每次出海都是一次“赌博”,不知道会捕到什么,也不知道有多少收成。“有一次一船能有七八万块钱。”老王出海的是只小船,这一船的收入足够让他庆祝一番。

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。现在下苗,过年时差不多就成熟了。大海的滋养,比岚山人想象中的还要多。市场旁,各地不同牌照的车辆络绎不绝,宾馆、酒店、餐馆里,外地口音的进货商一下子多起来。市场边的一个宾馆内,时隔四个月没来的老客人再次光顾,老板恭敬地打起了招呼,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。渔民老王早就把带有美好寓意的竹子,国旗挂到船上,图个吉祥的意头,就像他的船上挂的“一帆风顺 丰收归来”。

开海在即,港口上渔船林立,场面甚为壮观,这里也聚集了不少前来见证这一刻的人。老薄专门从临沂赶来,不为别的,就想来现场看看开海,拍拍开海。老薄常被人称为薄老板,他做的也是批发海鲜的生意,其中一个进货来源就是岚山,“我来看看,一是本身就干这个,二是拍点视频发朋友圈,也让我的客户感受感受。”老薄也期待着开海后,海鲜能卖个好价钱。

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——

中午12点,开海了!碧波荡漾的海面上,千帆竞发,渔船出海,鞭炮声音越来越密集,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。望着远处逐渐望不见的船只,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事情,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着,船靠着岸,老王穿着雨鞋和下水裤,将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。

寂静的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,就把海鲜一股脑儿地倒上去。

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,分别类地围置在一起。

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。



烟台东口渔港码头,渔民将渔获搬到渔市上售卖。 记者 吕奇 摄



青岛崂山区南姜码头,市民争相抢“鲜”。记者 高雅洁 摄