

记者 于佳霖 报道

## 好环境养出“鲜底子” 冷水海域藏着口感密码

清晨，第一艘牡蛎捕捞船靠岸，甲板上堆满了沉甸甸的牡蛎笼。刚解开缆绳，捕捞工人提起一串牡蛎笼，水珠顺着牡蛎壳缝隙往下滴，壳上面还沾着海泥和小海藻，这是牡蛎刚从海里捞上来的样子。“凑近闻闻，没有一点腥气，全是海水的清甜味儿——这就是乳山牡蛎的‘鲜底子’，别的地方学不来。”牡蛎捕捞工人说，乳山牡蛎能有这股清甜味正是因为乳山这100万亩养殖区，是国家认证的一类海水，没有工业污染，水底全是淤泥质，特别适合牡蛎附着生长。

据山东灯塔水母海洋科技有限公司副总经理赵浩男介绍，牡蛎养殖关键的是水温，一般来说，在足够食物以及适宜牡蛎生长的温度范围的条件下，水温越高，牡蛎的生长速度就越快，同时高水温常常会让牡蛎变性成为较为肥腴的雌性；水温越低，牡蛎的生长周期就越长，肉质会越发肥美紧实。而作为冷水牡蛎的乳山牡蛎，相比于南方牡蛎有着更久的生长周期，进入冬季后，海水的温度会变低，处于乳山牡蛎最适宜生长的温度，加之海域营养物质的增长，使得冬季的乳山牡蛎体内积蓄的营养成分更多，肉质就会变得非常肥美，肉质的口感也就愈发脆甜。

乳山市拥有199公里海岸线，地处北纬37°黄金海岸线，潮流通畅，水质洁净，适宜的温度、盐度、肥沃的水质，为乳山牡蛎营造出了一片无比优越的生长环境。产自这里的乳山牡蛎，个大饱满，富含蛋白质、牛磺酸、长链脂肪酸，是名副其实的“深海黄金”。据了解，乳山一类海水水质可利用海域170万亩，牡蛎养殖水域面积达到60万亩，年产量50万吨，面积、产量均居全国县级首位，是世界顶级牡蛎主产区之一。

值得一提的是，牡蛎对海水纯净度非常敏感，被称作“海水过滤器”，只有足够洁净的水域，才能产出口感如牛奶般爽滑鲜甜的生蚝。牡蛎生长周期可长达200多天，能够吸收更多的矿物质；同时，乳山河与黄垒河对乳山湾呈“两河夹抱”入海之势，大量营养物质汇入海湾造就了世界顶级牡蛎产区。据考证，乳山先民早在6800年前就已经大量采食牡蛎，人工养殖也可以追溯到北宋时期，这源于乳山得天独厚的自然地理条件。乳山位于物产最为丰富的北纬37°线上，在生蚝养殖上的优势，称得上是“老天爷喂饭吃”的典范。

## 好技术守住“鲜劲儿” 从海到桌不丢一分鲜

走进灯塔水母牡蛎净化中心，机器的低鸣与水流的潺潺声交织成独特的“鲜味序曲”。记者看到，刚到的牡蛎正通过传送带进入自动化清洗线——高压喷淋头喷出的水流像细雨一样，瞬间冲掉贝壳上的海泥和藻类，后面再轻轻打磨一遍，原本带着泥污的牡蛎很快变得干干净净。

“从大海到餐桌，咱的牡蛎得闯过‘六道关’，少一道都不行。”赵浩男告诉记者，第一关是人工初检，工人会先剔除外壳破

# 北纬37°鲜味出圈 乳山牡蛎凭啥成市民餐桌“香饽饽”



牡蛎捕捞现场

刚结束不久的天津国家会展中心里，第二十二届中国国际农产品交易会上的热闹劲儿还没散——齐鲁农超带着乳山牡蛎一亮相，山东展区的展台前就排起了长队。刚撬开的牡蛎泛着莹白光泽，汁水顺着壳边往下滴，试吃的采购商和市民咬下第一口，几乎都要感叹一句：“这鲜味儿，果然名不虚传！”

乳山牡蛎到底好在哪儿？早在乳山的清晨就埋下了伏笔——秋日的乳山，晨雾还没来得及散开，海面上的渔灯像星星一样闪烁，牡蛎捕捞船已经率先冲破薄雾，朝着养殖区驶去，老百姓吃牡蛎，图的就是刚从海里捞上来的那口鲜味。



净化车间里，巨大的净化池并排排列。



净化后的牡蛎不仅更干净，口感还会更甜。

损、活力不足的“残次品”；第二关是智能化分拣，通过重量传感器和图像识别，自动筛选出一两以上的达标牡蛎，小规格的则送回海里续养；随后是入筐、无菌净化、二次清洗，最后还要经过人工二次质检，确保每一只都符合标准，经历了这6道程序，牡蛎才能走下传送带，包装、发货。

在质检台前，工人正仔细检查每一只牡蛎。“看牡蛎的好坏，要敲一敲、看一看，像挑西瓜一样，先敲一敲，声音清脆的就是好牡蛎，发闷的可能不新鲜。”赵浩男告诉记者，挑选牡蛎，蚝型也很重要，外壳完整无破损、边缘厚实的，尤其是“宽短圆”体型的牡蛎，内部肉量通常更饱满，一般外壳薄、形状细长的牡蛎就不太好。还有一点，同样大小的牡蛎，用手掂着更沉的，说明内部水分足，肉质更鲜活。

过了质检关，牡蛎就被送进

了净化车间。27个巨大的净化池并排排列，像一个个蓝色的大水箱。“这些池子里装的不是普通海水，是经过多层过滤、紫外线杀菌的无菌循环活水。”赵浩男告诉记者，水池的水温、盐度都和养殖区保持一致，让牡蛎在这儿“住”48小时。这期间，牡蛎会主动吞吐海水，排出体内的杂质，还会吃池子里的藻类，把藻类转化成糖原——这样一来，净化后的牡蛎不仅更干净，口感还会更甜，牡蛎鲜度能再升一个档次。

当然，大家吃牡蛎的时候，难免会遇到“开壳难”的烦恼，灯塔水母还有一条特殊的生产线——HPP超高压自动开壳线。“以前总有人跟我说，想吃烤牡蛎，撬壳能费半天劲，有时候还会把手划破。”赵浩男说，“现在我们能通过超高压技术，把牡蛎壳自动打开，再用液氮速冻，保质期能到18个月。回家解冻后，直接烤、蒸都

能行，肉质还是弹嫩的，口感和鲜牡蛎几乎没有差别。”

从自动化清洗到无菌净化，从精细质检到创新开壳，在这里，每一道工序都透着对“鲜”的较真。

## 好口碑传成“回头客” 市民认的就是这口鲜

“老板，给我称10斤！乳山牡蛎我家每周都买，孩子就爱吃蒸的。”清晨的威海水产品批发市场，市民王先生的声音淹没在此起彼伏的询价声中。眼下，天气转凉，正迎来乳山牡蛎肥美的旺季，一个个壳厚饱满的乳山牡蛎被整齐码放在摊位前，成了市场里最抢手的鲜味，更靠实打实的品质和口感，圈住了大批“回头客”，成为市民餐桌上的常客。

在摊主刘师傅的摊位前，刚到货的乳山牡蛎还带着海腥味，

箱体上“活水净化”“低温锁鲜”的标签格外显眼。“你看这牡蛎，外壳紧闭，掂着沉手，敲一下还能感觉到它在动，绝对新鲜！”摊主刘师傅的摊位前围满了顾客，他一边麻利地给市民挑选牡蛎，一边笑着介绍。刚拆开的泡沫箱里，乳山牡蛎的壳上还带着些许海泥，凑近能闻到淡淡的海水腥香。“现在来买牡蛎的顾客，不论是市民还是游客都十分‘懂行’，上来先问是不是乳山产的，再看规格够不够一两以上、有没有经过净化。

人群中，带着行李的游客齐女士格外显眼。“我昨天在威海吃了烤生蚝，老板说是乳山生蚝，今天专门来市场买些带回去给家人尝尝。”齐女士笑着说，她之前在外地也买过牡蛎，但总觉得口感差了点，直到尝了乳山牡蛎，才知道“鲜”的真正味道。在刘师傅的指导下，她挑了20斤牡蛎，小心翼翼地装进保温箱。“冬天的乳山牡蛎最肥，蛋白质含量高，不管是蒸着吃还是烤着吃都鲜。”正在选购的市民张先生说，以前买牡蛎怕挑到不新鲜的，现在看外壳紧闭，掂着沉的，基本不会出错。

“咱乳山牡蛎能在天津展会上圈粉，能成为市民餐桌上的‘香饽饽’，不是靠广告，是靠实实在在的的品质。从育苗到养殖，从加工到运输，每一个环节我们都不敢马虎——因为我们知道，老百姓吃的不仅是牡蛎，更是对咱乳山的信任。以后咱还得把技术做细，把品质做优，让更多人吃到这口北纬37°的鲜味！”赵浩男说。

乳山牡蛎的好，好在海水、好在技术，从育苗池里的细微呵护，到净化车间的严格把控，再到市场上的口碑积累，乳山人用匠心守护着这份海洋的馈赠。

当第一缕阳光越过乳山湾的海平面，洒在成片养殖笼上，新一批乳山牡蛎正在海水中静静汲取养分，慢慢积攒着鲜美的滋味。这份从乳山湾出发、在天津展会上圈粉无数的鲜味，正带着乳山人的匠心与坚守，通过一辆辆低温运输车、一个个热闹的农贸市场，驶向全国千家万户的餐桌，续写着属于北纬37°的鲜味传奇。