

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,个大肥满,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颗牡蛎。“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”。

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,带着行李箱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,洒在成片的养殖笼上,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。