

我市人工养殖的虎斑乌贼上市啦

11只卖了2200元

人工养殖虎斑乌贼端上餐桌在国内尚属首次

虎斑乌贼种苗。



上市的乌贼有10多厘米长，0.5公斤重。

“

昨天一大早，象山涂茨镇的来发水产育苗场的池子里，30多万只乌贼有的静静地伏在水底，有的争先恐后地抢食……负责人黎盛仔细挑选了11只大乌贼，从池子捞出，小心翼翼地放入已经准备好的箱子，接入氧气包。

“这批虎斑乌贼要运到象山县城的一家饭店，这是人工养殖的虎斑乌贼第一次进入饭店餐桌，在国内也是首次。”黎盛说。

”

首批11只乌贼卖了2200元

今年宁波大学的虎斑乌贼产业化养殖项目首次实现让虎斑乌贼亲体在宁波越冬、产卵并培育出30余万只长度在3厘米左右的小乌贼。受精卵的孵化率也从原来的6%升高到了85%。这意味着以后禁渔期也能吃到新鲜的活乌贼，这对海鲜爱好者来说，绝对是个好消息。

“早上卖出了11个，每个都在0.5公斤以上。再过10多天，还有更多的乌贼可以上市。”昨天，黎盛兴奋地告诉记者。

“虎斑乌贼很难抓，一般捕捞上来很难保证是活的，所以活的野生虎斑乌贼在市场上价格非常高。”黎盛说，“以前也没有卖过活乌贼，这次暂定200元一只，只是友情

价，具体价格还要根据养殖成本进行测算。”

黎盛表示，在昨天卖出乌贼之前，其实已经有好多宁波市区的饭店酒店电话咨询乌贼事情。考虑到以后还要继续繁育，需要乌贼来留种，所以不急于大批量上市。目前，来发水产育苗场20个水池中有30多万只乌贼。

虎斑乌贼曾在东海难觅踪影

上世纪70年代，东海渔业资源发达，光乌贼就有多种：曼氏无针乌贼、虎斑乌贼、拟目乌贼……想吃到都不难。不过，随着渔业资源衰退，曼氏无针乌贼、虎斑乌贼一度在东海难觅踪影。

以曼氏无针乌贼为例，宁波大学海洋学院蒋霞敏教授曾带团队把浙江海域搜了个遍，从温州洞头跑到舟山嵊泗，从前一年冬天到第二年7月，一共才抓到38只。从2003年开始，宁波大学

海洋学院蒋霞敏团队在象山进行曼氏无针乌贼的放流增殖，现在情况有所好转。去年，象山渔民出港捕捞，一艘船能带回几百公斤曼氏无针乌贼。

“而虎斑乌贼是一种生存能力蛮强的物种，单个可以长到5公斤。”蒋霞敏说，后来团队到福建、广东，请当地渔民出海捕捞虎斑乌贼，然后再把它们买下来运回宁波人工养殖，在宁波越冬、产卵、繁殖。

今年，我市培育的虎

斑乌贼苗种已发往象山黄避岙、宁海湖陈港和奉化湖头渡等地的养殖户手中。据蒋霞敏介绍，虎斑乌贼母本实现全人工培育后，宁波人吃活乌贼将不再难，而且大批量上市后，价格也有望降低近一半。

来自宁波市海洋与渔业局的信息显示，预计2020年，浙江省内虎斑乌贼人工养殖池塘将达到5000亩和网箱2000亩，届时每年的经济收益可达1亿元以上。

人工养殖乌贼味道不亚于野生

“虎斑乌贼产业化养殖项目成功，正好弥补禁渔期人们吃不到活乌贼的遗憾，以后宁波人吃活乌贼会很方便，价格也会更便宜，这和以前大多数餐桌上的冷冻乌贼自然不可同日而语。”蒋霞敏告诉记者，

当初团队选择虎斑乌贼作为产业化养殖的主角，它的美味也是重要的一个考虑因素。

蒋霞敏对虎斑乌贼做过研究，虎斑乌贼成分中，呈味氨基酸较丰富，这种氨基酸是鲜味的源头，所以虎斑乌贼

味道很鲜。用她的话说，相比别的乌贼品种，虎斑乌贼肉质偏脆，有嚼劲，白切、油炒都很鲜美，甚至可以生吃，做刺身口感非常好。而人工养殖的虎斑乌贼，其品质丝毫不亚于野生的。

■新闻链接

“东海四大经济鱼”全部实现人工繁育 宁波繁育出黄鱼、乌贼、鲳鱼，舟山繁育出带鱼

昨天，记者从市海洋与渔业局了解到，目前我市已人工繁育出东海四大经济鱼中的黄鱼、鲳鱼、乌贼。而今年浙江省海洋水产研究所也在舟山人工繁育出了带鱼。这意味着以后人工繁育的四大经济鱼将陆续登上市民餐桌。

东海四大经济鱼中最早繁育成功的岱衢族黄鱼早在2012年就已经上市，而且注册了“甬岱”大黄鱼商标。目前甬产高品质大黄鱼已成为市场的“新宠”。象山一家水产养殖企业负责人说，2013年，他们推出新品“岱衢族”大黄鱼，受到市场热烈追捧，条重500克的鱼，每公斤售价200多元仍供不应求。很多高档餐厅采购去后，直接当作野生大黄鱼销售，“大厨反映，鱼的卖相、味道与野生货相似度在95%以上”。

银鲳是目前东海的主要捕捞对象之一。但上世纪90年代以来，由于过度捕捞及海洋环境恶化，银鲳资源衰退极为迅速。2000年6月，宁波大学徐善良教授带领团队利用野生怀卵亲鱼获得受精卵，首次完成银鲳人工繁育，获得初孵仔鱼几十万尾，育成幼鱼近千尾。银鲳人工养殖成功实现产业化后，大大降低其市场价格，使更多的市民能够享受这种海鲜名品。

虎斑乌贼全身是宝

其肉鲜脆爽口，其鞘（乌贼板）是中医上常用的药材，可以治出血和胃溃疡；其墨囊具有抗癌作用，墨囊食品如墨囊巧克力、墨囊饼干、墨囊面包已风靡国外。

现在，宁波象山、宁海一带不少农家乐还会用乌贼墨汁炒菜吃。另外，不少宁波人喜欢吃乌贼蛋，营养也很丰富，有人担心乌贼蛋胆固醇高，但事实上“乌贼蛋”并不是乌贼的性腺。乌贼蛋学名“缠卵腺”，是一种副性腺，它含有大量不饱和脂肪酸、DHA、血管清道夫“EPA”物质，三高人群吃了反而更健康。

记者 鲁威 实习生 任常乐



育苗池里的虎斑乌贼。

由受访单位供图