

休渔期 养殖海货



梭子蟹养殖户在海上劳作。



摄影记者从水下拍摄到的南美白对虾。



滩涂上养殖的跳跳鱼。



对虾塘里捕捞上来的杂鱼。

□记者 鲁威 朱一丹/文 徐佳伟/摄

6月1日起，东海全面休渔，我市外海捕捞禁止。

宁波人素有“宁愿一日无米，不可一餐无鱼”的习惯。在休渔期，记者了解到，尽管野生黄鱼、带鱼、鲳鱼、乌贼、梅鱼等这些市民深爱的东海新鲜海鲜在休渔期吃不到，不过南美白对虾、石斑鱼、舌鳎鱼、滩涂小海鲜等新鲜的养殖海产品将陆续摆上市民餐桌。

养殖海产品 填补“空白”

休渔期间，甬城市面上不但有新鲜滩涂海产品，地产和来自南方的养殖海鲜也开始大量供应市场。近日，记者走访市场看到，水产交易区里已经出现数种养殖海产品，包括石斑鱼、鲍鱼、对虾等，还有泥螺、蛏子等本地滩涂小海鲜。

永斌海鲜销售中心是路林市场大世界水产交易区里最大的养殖鲜活经营商家。负责人薛永斌告诉记者，像青石斑、十八梅、铜盆鱼、鲷鱼等，都深受宁波人喜爱。

“石斑鱼销售旺季一般在每年的1月至4月和10月至12月，不过现在养殖的多了，一年四季都可以充足供应。”

薛永斌告诉记者，同样是石斑鱼，根据外形、产地不同，价格也大有差异。“市面上最常见的是青石斑，相对来说价格最实惠，老虎斑要贵一些，而黄石斑更贵，达到数百元一公斤。”从产地看，本地石斑鱼外表偏黑色一些，外地石斑鱼外表稍微要浅灰一些。由于宁波市民偏爱东海海鲜，因此本地养殖的石斑鱼价格较外地普遍稍高。

此外，鲍鱼也是市民爱吃的养殖海鲜之一。薛永斌告诉记者，现在上市的大多是来自福建宁德的鲍鱼，日销量接近500公斤。“夏天养殖水产遇到的最大问题是气温太高，很多水产品不经放，特别是长途运输过来的，一旦停留时间过长，死亡率就明显上升。因此到了夏天，我们对于进货数量非常谨慎。”

记者在采访中了解到，除了石斑鱼、鲍鱼这些高档养殖海产品，眼下花蛤正处于上市高峰，养殖对虾也即将进入捕捞旺季。

“宁波市场上最常见，也比较受市民欢迎的养殖虾类主要有对虾、河虾、基围虾和小白虾。其中又属对虾最为畅销。”路林市场小水产交易区经营户邬永太告诉记者。

养殖贝壳类水产方面，现在正是吃花蛤的最好时机。邬永太告诉记者，对虾大多来自本地，而花蛤本地养殖的数量很少，目前宁波市面上在售的大多从辽宁大连和江苏等地远道而来。

“花蛤上市期比较长，从6月份开始可以一直到10月份，现在正是进入上市高峰期。每天都有货车从辽宁运花蛤过来，整个市场里花蛤日销量有十五六吨，足够供应市民所需。”邬永太表示。

本地养殖海产品 也有不少“高大上”

除了南方养殖产品进入宁波，本地养殖的海产品也开始纷纷上市。记者了解到，近几年，除了养殖黄鱼、南美白对虾等常规品种外，我市地产养殖海产品越来越丰富，高档养殖海水产石斑鱼、跳跳鱼、舌鳎鱼等供应宁波市场。

记者从市海洋与渔业局了解到，休渔期间，我市共有贝类、鱼类、虾蟹类、藻类四大类，至少有20种养殖海产品上市。总量约有10万吨，占养殖海产品全年总量的五分之一。

“宴席明星”石斑鱼

说起石斑鱼，宁波人会想到，结婚酒席上经常会有一道菜“葱油石斑鱼”，最常选用的是东星斑，每斤价格在360元到400元。平时，宁波市民自家饭桌上也要尝鲜，会选普通一点的青斑鱼，每斤也要60元。

由于养殖环境和技术限制，宁波市场上的石斑鱼供应基本以外来为主。不过，记者从市海洋与渔业局了解到，近几年宁波也建起养殖基地养殖石斑鱼。地产石斑鱼在宁波“生活”如何？地产石斑鱼味道怎么样？近日，记者来到象山西周镇一家养殖基地进行探访。该基地有200个独立养殖池，该单体车间为全国第二大工厂化养殖车间。

“现在，场里的石斑鱼大部分还只是幼苗，有青斑、老虎斑和珍珠龙胆等品种。”借助微弱的灯光，负责人程真义一边介绍，一边在水塘里一个角落用棒子敲了几下，一群青褐色带点状的石斑鱼迅速聚集过来等待喂食。

“这种叫青石斑鱼，它们对环境温度等条件很挑剔，棚里的温度维持在20℃以上，最适宜它们生长。如果长时间处在低温环境，就可能冻死。”程真义介绍，“从口味来讲，地产的石斑鱼比外地运送过来的更鲜。石斑鱼在运送过程中难免会磕磕碰碰，而且时间一长，对于石斑鱼的肉质会产生影响。”

今年初，程真义开始运行去年在象山西周下沉港新造的地热循环水工厂化养殖基地。“靠锅炉增温帮助石斑鱼度过冬天，不仅成本增高，而且污染环境。因此我想到利用常年温度在20℃左右的地热海水养殖石斑鱼。”程真义说，“下沉港的地热海水距地表只有20多米，打井成本低，水质优良，水温适宜，为石斑鱼等珍鱼类在象山安度热夏寒冬提供了得天独厚的水温条件。”

程真义引进高密度增氧设备，采购安装专用增氧塔，建设管网，提高工厂化养殖的亩产密度，增加收益。据程真义测算，通过增氧系统，按鱼类所处水层不同，每平方米出产的成品鱼产量能够增加2倍至3倍。

“在这个由高位池和钢棚构成的‘暖棚’里，年养殖各类石斑鱼保守估计在50万尾以上。因为今年厂房刚建好，这几天才开始放养，最快下半年就可以大批量上市，而且根据大小需求，以后每个月都可吃到新鲜可口的石斑鱼。”程真义笑着说。

近4年来，本地石斑鱼养殖规模不断扩大，技术也不断在成熟。目前，象山、宁海、奉化等地均建起石斑鱼养殖基地。而且，象山一家养殖企业正准备把鱼饲料也放到象山生产。不久的将来，随着石斑鱼养殖成本降低，零售价也会相应降低，就会有更多地产石斑鱼游到市民的餐桌上。