



沉了下去，漂浮在泥浆上面的花蛤用竹筛捞起

采收工将花蛤放进泥沙桶里搅拌后，部分空壳及破损的花蛤



奋力前进，激起阵阵海浪，场面颇为壮观

追逐海水的拖拉机铆足了劲在滩涂上



相较之前人力耙滩采收花蛤，通过抽水冲刷滩涂采收，效率高了许多



采收的花蛤量多质高，采收工笑容满面



采收的花蛤由泡沫漂浮板送至筛选作业船

抢鲜

连江花蛤、蛭迎来大丰收，在开渔前“抢鲜”上市

■海都记者 陈江燕 马俊杰
实习生 陈弘旭 文/图

经过3个多月的伏季休渔期，8月16日12时，福建海域将开渔。福建沿海码头陆续热闹起来的同时，花蛤、蛭等生长在浅海滩涂的贝类也进入肉质最肥美的时候。近日，记者来到福州市连江县晓澳镇，只见滩涂上一派繁忙景象，渔民们与潮水赛跑，争分夺秒抢收花蛤和蛭，抢“鲜”供应福州海鲜市场。

8月9日上午10时许，记者来到晓澳镇道澳村的一处滩涂旁，与几位渔民一同等待潮水退去。上午10点半左右，记者乘坐着花蛤养殖户林柏杓的拖拉机在海水中前进，遇到海水没过轮胎时便停下等候，待潮水退去一些后再次前行，如此反复两三次，终于与采蛤船成功“碰头”，来到距离村庄约3000米的花蛤养殖区。此时，已是中午12时。

记者登上采蛤船时，多位花蛤采收工正在海水中挥汗如雨，他们行走在齐腰深的海水里，利用泡沫筏、水泵、蛤耙、网兜等工具，将花蛤从海沙中捞出，再运到船上筛选。在采蛤船上，渔民们将一篮篮的花蛤通过机器剔除杂质，区分出大中小粒，将个头偏大的花蛤放进泥沙桶里搅拌，让部分空壳及破损的花蛤沉淀下去，再用竹筛将漂浮在泥浆上面的好花蛤捞起，冲洗干净并装袋，再用拖拉机运到岸边，通过货车发往马尾海鲜市场。12小时内，这些花蛤便可出现在福州市区各大农贸市场，最后抵达市民餐桌。

“今年的花蛤又大又肥，迎来了大丰收，真喜人！”渔民谢秋金高兴地说道。记者了解到，今年，连江县花蛤养殖面积比去年增加5%，达1.05万亩，每亩产值预计可达2万元，花蛤的批发价10~13元/公斤，可带动大量渔民增收致富。

除了花蛤，晓澳镇百洋村的缢蛭经过一整年休养生息，在黑泥里也吸足了养分，同样长得肥肥嫩嫩、模样喜人。当天中午海水退去后，在百洋村的蛭田里，一群寻“鲜”人正顶着烈日，在没过大腿的淤泥里挖缢蛭。只见一位老蛭农弓着腰，瞄准一个个蛭洞，挥动着小锄头，挖开厚厚的淤泥，数秒间，就刨出一个个裹挟着黑泥的缢蛭。辛苦劳作后，蛭农将蛭放入海水中洗净，装在篮子里，用三轮车运往百胜缢蛭交易市场，希望能卖个好价钱。

近海滩涂上的“鲜”味逐渐浓郁，远海的“鲜”味也在酝酿之中。为了更好地发展深远海养殖，让渔业养殖不断向深蓝挺进，8月10日，全国县级首本深远海养殖平台所有权证书与国籍证书在连江行政服务中心发放，让连江深远海养殖平台尽快拥有属于自己的“身份证”，解决养殖户和建造企业的贷款、保险问题，全力推动深远海养殖产业可持续发展。



渔民在烈日下的滩涂上抢收花蛤