

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年2月27日
星期四

好
人
、
好
品
、
好
客



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题



张颖 日照报道

凌晨五六点钟出海 一天拉回10万斤海虹

日照市岚山区，海风拂着大海独有的气息扑面而来，放眼望去，广阔无垠的海面被整齐排列的养殖设施点缀得如诗如画，这便是岚山海虹的“海上家园”，也是全国最大的海虹养殖基地。

2月22日破晓时分，岚山中心渔港在吊车轰鸣中苏醒。吊车巨大的机械臂在空中划出一道道优美的弧线，将一串串沉甸甸的海虹从船上吊起，稳稳地放置在岸边。成吨的深紫色海虹如瀑布般倾泻而下，工人们在薄雾中快速完成脱绳、分拣、装车标准化流程。这场与风浪赛跑的丰收场景，见证着传统渔业向现代“海上牧场”的蜕变。

日照岚山东方水产养殖场场长赵明源裹紧棉衣，目光追随着归港渔船闪烁的航灯，对身旁的伙计念叨：“今天风浪太大，只能拉这一趟了。”

“每天凌晨五六点钟就出海，拉满就能回来，今天天气不好，拉了一点就赶紧往回跑。”赵明源介绍，他们养殖基地在岚山中心渔港20余海里处，来回一趟需要两个小时左右。

在海里收获是个体力活，渔民将渔船开到自己的海田后，用钩子将绳索拉到船上，一根绳上的海虹就有五六十斤。“正常天气，我们一天可以拉回来10万斤海虹。”赵明源告诉记者。

海虹，学名贻贝，被誉为“海中鸡蛋”，是日照水产养殖的优势品种。今年岚山东方水产养殖有限公司养殖海虹400万斤，“我们这儿的海虹，从养殖环境上就赢在了起跑线上。”赵明源感慨道，“这片海就像一个天然的大养殖场，给海虹提供了最好的成长环境。”每年八九月份，养殖户们将贻贝苗固定在养殖笼或绳索上，投放至养殖区，任其吸收海水中的养分自然生长。随着天气逐渐变冷，海虹边生长边在体内积蓄大量营养物质，到了次年春季，便迎来了最为肥美的时刻。

解密岚山海虹的“紫色奇迹”，答案藏在独特的海湾基因中。岚山位于北纬34度-35度之间，冬无严寒，夏无酷暑，多条河流在此入海，为海州湾渔场带来了丰富的饵料，使这里成为贝类生长的天堂。优质的海水水质、丰富的微生物资源，为海虹的生长提供了天然养分，让岚山海虹拥有了个大饱满、皮薄肉厚、味道鲜美的独特优势。

据赵明源所述，当天拉来的海虹不出港口就全部被预订完了，“岚山的海虹口感好、肥度好，是高蛋白、低脂肪的好东西。我主要往北走，往烟台、威海这边发。”每年都来岚山采购的客商马先生对岚山海虹赞不绝口，“我一天进货差不多20万斤，这里的海虹产量高、品质稳定，是我们采购的首选之地。”

这个季节正是海虹最为肥美的时节，赵明源站在自家满载海虹的渔船旁，脸上洋溢着难以掩饰的笑容：“今年产量高，肉透肥。”随着渔船的靠岸，起吊、脱绳、清洗、装袋、过秤、装载等一系列工序有条不紊地进行着，肥美的海虹即将踏上前往全国各地的旅程，成为丰富市民餐桌的一道美味。

从靠天吃饭到智慧养殖 如今已成“海上牧场”

岚山的海虹产业并非一蹴而就，而是经历了从传统捕捞到现代化养殖的漫长转型。过去，渔民们依赖自然潮汐和季节变化，捕捞海

眼下，日照市岚山区的海虹又到了最肥美的时候。2月22日，岚山中心渔港码头，载着海虹的渔船在岸边停靠后，经过起吊、脱绳、清洗、装袋、过秤、装载，肥美的海虹随着货车驶向全国各地，成为丰富市民餐桌的一道美味。

日照市岚山区，以其得天独厚的海洋资源孕育出了一颗璀璨的明珠——海虹产业。一场静默的产业革命正在深蓝海域上演。这片被北纬34度黄金纬度线穿过的海湾，海虹年产量达到惊人的4亿斤，年产值超6亿元。从传统“讨海”到现代化全产业链，从地方特产到远销20余国的“紫色经济”，这颗“海中黑金”正书写着中国水产养殖业的转型样本。

岚山头的海虹为啥这么『红』

年产海虹四亿斤，日照岚山从传统养殖到全链升级的变革之路



刚捕捞上岸的海虹被清洗装袋，一排排摆满码头准备装车。

虹的产量和品质都难以保证。随着科技的进步和政策的支持，岚山的海虹养殖逐渐走向规模化、标准化。“以前是靠天吃饭，现在不一样了，我们采用了现代化的养殖技术，产量和品质都有了质的飞跃。”岚山头街道渔业站站长宁延冰说。

岚山的海虹养殖基地如今已经形成了“海上牧场”的规模。渔民们通过科学规划养殖区域，采用立体养殖、生态养殖等先进技术，不仅提高了海虹产量，还保证了其品质。每一串海虹都经过精心培育，确保其肉质鲜美、营养丰富。“我们现在的养殖基地就像是一个巨大的海上农场，每一片海域都有专人负责管理。”宁延冰说。

“我这地方的出货量每天是10万斤左右，光我们这个码头每天的出货量是300万到400万斤之间。”岚山区渔港中心码头养殖户宋大鹏自豪地介绍说。宋大鹏从少年时期就开始卖海货，2011年，他与父亲一同从事水产养殖，是个典型的“渔二代”。他告诉记者，他所在的官草汪村濒临中国四大渔场之一的海州湾渔场，村南头就是国家一级渔港岚山渔港，是岚山区最老也最专业的渔业村，渔业养殖、渔船捕捞是这里的支柱产业。

近几年，官草汪村凭借独特的

山海资源，带领居民们大搞海产养殖业，先后发展贻贝、海参养殖户33户，共有养殖船80余艘，养殖面积13000公顷，年产值2亿元。“咱官草汪周围海域水质良好、微生物丰富，群落稳定性良好，渔业资源十分丰富，所以我选择‘靠海吃海’，守业做渔民。”谈起自己的村庄，宋大鹏自豪地说道。

不只是“论斤卖鲜货” 逐渐向全产业链延伸

产业规模的爆发，催生产业链的深度变革。岚山的海虹产业不仅仅局限于养殖环节，“论斤卖鲜货”，而是逐渐向全产业链延伸，从养殖、加工到销售，已经形成了一条完整的产业链。

“我们不仅养殖海虹，还进行深加工，开发出了多种海虹产品。”在岚山东方水产养殖有限公司海虹加工厂，记者看到工人们正在将新鲜的海虹进行清洗、蒸煮、冷冻、干燥等一系列工序。赵明源介绍道，“冻干海虹一天可以生产80吨，冻干海虹产品不仅在国内市场畅销，还远销海外。不仅如此，海虹汤可以生产耗油，海虹壳也可以转化为建筑材料，既减少了环境污染，又创造了经济效益。”

岚山的海虹深加工企业通过引进先进的生产设备和技术，将海虹加工成各种高附加值的产品。这些产品不仅保留了海虹的鲜美口感，还延长了其保质期，满足了不同消费者的需求。“我们的海虹产品已经通过了多项国际认证，品质得到了广泛认可。”赵明源自豪

地说，“产品不仅在国内市场畅销，还出口到20多个国家和地区。”

据介绍，当地建成20余家精深加工企业，研发即食海虹、调味贝肉等产品，附加值提升3倍；冷链物流直通北京、上海等30多个城市，出口版图扩至日韩、东南亚。更值得一提的是，“海虹丰收节”“赶海体验游”等文旅项目，每年吸引数十万游客，让“吃海虹”升级为“玩海虹”。

如今的日照海虹，不仅是百姓餐桌上的“平民海鲜”，更成为乡村振兴的“蓝色引擎”。它带动育苗、养殖、加工、运输等全产业链就业超2万人。而随着“海洋碳汇”理念兴起，海虹养殖的生态价值也被重新定义——每吨海虹可固碳220公斤，万亩养殖区相当于一片“海上森林”。

电商直播为岚山海虹 注入新活力

海虹大量上市，市场需求也是极为旺盛，不少海虹还未到岸就已被预订一空。在岚山区的农贸市场上，海虹成为各个摊位上的“明星产品”。一大早，商户陈洪生的海虹摊位前就围满了顾客。“这不是海虹刚上市吗，买了两斤准备回家炖个豆腐，拌个凉菜吃都真好。”当地人张思远趁着海虹刚上市，一大早便来到农贸市场，品尝今年的第一口鲜。

陈洪生在汾水农贸市场经营海虹生意已有多年，对海虹的销售情况了如指掌。“每天早晨去码头拉货，这一车1000多斤的海虹，一天就能卖完。”陈洪生说，每年春季都是海虹销售的旺季，这时候的海虹肉肥味美，营养价值高，价格实惠，深受当地群众的喜爱，海虹生意也成为他们一家的生计所在。

同时，岚山区积极拥抱互联网，通过电商平台、直播带货等新兴渠道，让岚山海虹走向了更广阔的市场。

在岚山区的一些电商直播间里，主播们

热情地介绍着海虹的鲜美口感、丰富营养以及独特的烹饪方式，吸引了众多网友的关注，订单纷至沓来。“321，上链接！”随着主播的一声令下，短短几分钟内，就有数百份海虹被抢购一空，手机变身“新农具”，直播变成“新农活”，流量变成“新农资”，电商直播为岚山海虹产业的发展注入了新的活力。

近年来，岚山区持续加大对海虹产业的扶持力度，不仅在养殖技术上给予养殖户专业指导，助力提升海虹品质与产量，还积极拓展销售渠道，通过电商平台、举办“海虹节”等多种途径，让“海虹经济”助力乡村振兴，进一步扩大岚山海虹的知名度和美誉度。

这场从生产方式到产业形态的全面突围，让传统渔业焕发新生。正如养殖户宋大鹏所说：“过去我们在风浪里讨生活，现在靠科技向大海要效益。”当“岚山模式”被列入全国水产振兴典型案例，这条“小海鲜”闯出的“大产业”之路，正为中国海洋经济转型升级提供鲜活注脚。

岚山海虹产业正站在一个关键的十字路口。传统与现代、生态与效益的碰撞仍在持续，但这场突围战没有退路。正如区海洋发展局局长所言：“海虹不仅是生计，更是岚山人的海洋基因。”



满载而归的渔船缓缓靠岸，它们带来了大海的馈赠——海虹。

A6-A7版图片摄影：王飞达 宗杰



前来选购的商贩在查看刚收来的海虹。

■延伸阅读

日照海虹养殖可追溯至清末民初

张颖 日照报道

海虹学名贻贝，是一种双壳类软体动物，主要靠摄食水流中的浮游生物和藻类幼苗为生。在众多海产品中，海虹以其肉嫩味鲜，营养价值高为人称道。据了解，每100克海虹肉蛋白质含量高达70克以上，富含不饱和脂肪酸，能降低胆固醇，保护心脑血管，还含多种氨基酸、维生素和矿物质，能增强体质，提高免疫力，是理想的健康食品。

如果吃海虹仅限于清蒸，那你就太OUT了！海虹不光价格亲民，而且做法也是“丰富多彩”，海虹炒韭菜、海虹炖豆腐、海虹大蒸包、海虹水饺……它简直就是个万能“搭子”，不管怎么做都能“鲜掉眉毛”。

海虹虽好，但养殖并非易事，对水质、天气、海水浓度等都有着严格的标准。日照岚山渔业养殖区地理位置优越，海水水质好，在规模化养殖前，海藻养殖专用的粗大缆绳上经常会吸附大量野生海虹。由此，岚山区海虹养殖产业脱颖而出。

日照的海虹养殖史，最早可追溯到清末民初。彼时，渔民们仅在潮间带拾野生海虹，产量稀少，仅供自食或零星贩卖。上世纪80年代，随着市场需求增长，渔民开始尝试人工养殖：将海虹苗系于绳索，悬挂于浮筏下，任其在海流中自然生长。这种“野生放养”模式虽粗放，却让海虹产量初具规模。“老一辈人用木船、麻绳，靠潮水涨落养海虹，产量不稳定。”岚山老渔民王大爷回忆。然而，受限於技术落后和抗灾能力弱，养殖户常因台风、赤潮血本无归，“靠天吃饭”的困境持续多年。

转机出现在21世纪初。日照市将海虹列为特色水产重点培育，引入“深水抗风浪养殖”技术，将养殖区从近岸推向20海里外的开阔海域。这里水流湍急、水质纯净，海虹生长周期缩短至8个月，肉质更加肥美。渔民们还创新“贝藻轮养”模式——海虹与海带、龙须菜交替养殖，既净化水质，又提高综合收益。

“现在一根养殖绳挂100多个白条，产量可达8000斤。”岚山东方水产养殖公司负责人赵明源指着海上密布的浮球介绍。如今，岚山已建成40万亩国家级海洋牧场，5000余户渔民加入合作社，海虹年产量突破4亿斤。

海虹的多样做法

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| 清蒸海虹 | 将海虹与姜片一同蒸制5分钟，直至开壳，保留了海虹的鲜美。 | |
| 煮1-2分钟，调酱料，再与海虹肉拌。 | 温拌海虹 | |
| 辣炒海虹 | 先焯水去腥，爆香调料后加入海虹翻炒。 | |
| 放入干锅，加葱姜和少量水，焖3分钟后享用，口感干爽。 | 干焖海虹 | |
| 海虹炒鸡蛋 | 煮开海虹后，打4个鸡蛋搅匀，与海虹肉翻炒，加盐和蚝油调味。 | |
| 将海虹与秋葵一起翻炒，调味后享用色彩鲜艳，口感丰富。 | 海虹炒秋葵 | |
|  | | |