

威海18万亩海带迎来收获季

从一条海带的“旅程”看海洋经济向“新”力

2026年春天,山东威海的海面下,18万亩海带正迎来一年一度的“间割”收获季。对于许多内陆人来说,海带或许只是餐桌上的一碗汤、一道凉菜,但在威海,它是海洋赋予这片土地的“黑色黄金”,是连接近海养殖、精深加工与绿色农业的关键纽带。

从采摘船上的第一手鲜菜,到实验室里的生物刺激素,再到田间地头的海藻肥,记者深入威海一线,试图透过一条海带的“旅程”,寻找威海海洋经济向“新”而行的答案。



威海海带采收拉开帷幕。

文/片 记者 潘佳蓬
王震 苗润鹏 威海报道

万亩养殖区的出海之路

“今年海带长得比往年好。”在荣成的一家大型海带养殖企业,荣成市鑫城山海洋生物科技有限公司总经理刘翠对记者说,他下海观察了几次,预估今年鲜海带总产量约为6万吨,晒成干菜后总产量预计在6000至8000吨之间。他所在的养殖区面积高达1.5万亩,整体产值在5000万元左右。

然而,丰收并不意味着高枕无忧。刘翠给记者算了一笔账:“前两年海带晒干后能卖到6元一斤,现在只能卖2元多,差距很大。”

面对价格波动,刘翠的企业早已不再单纯依赖卖“干板菜”。他把新鲜的海带分成了几个“板块”来经营:矮区海带因质地较薄、品质普通,晒干后主要用作海参与鲍鱼的饲料。5月时海带已完全成熟,营养成分最为丰富,一部分被加工成盐渍海带供应商超,另一部分则作为生产生物海藻肥的原料。再到末期海带就主要用于制作烫菜,或继续作为饲料使用。

这种“分时、分级”利用的模式,是荣成海带产业在微利时代求生存的缩影。

在国际市场上,威海海带凭借独特的地理环境,有着不可替代的地位。刘翠的企业每年出口海带约1400到1500吨,涉及43个国家和地区。“我们海区紧靠成山头,水质好,海带长得宽、厚、营养丰富。”这种地缘优势,是威海海带对抗国际市场竞争的底气,也为企业进一步开拓全球市场奠定了坚实基础。

实验室里的“新质生产力”

在威海世代海洋生物科技

股份有限公司(以下简称“世代海洋”)的研发中心,海带正经历一场“脱胎换骨”的变革。

研发部部长姚敬元博士向记者介绍,过去的海藻提取物面临一个“老大难”问题:复配性不佳。“过去主要以大分子为主,也就是海藻酸或者海藻胶。这导致它只要与中量元素肥料中的钙离子接触,就会变成胶状,无法施用。”这一技术瓶颈,曾让海带肥的应用场景大打折扣。

但通过新工艺,这一难题被攻克了。“我们的新工艺让产品中含有了一些小分子,所以它可以和钙复配了。我们现在可以同时使用中微量元素肥料。”姚敬元博士将这一突破视为“近期最大的改善”。

这种技术迭代直接带来了产品的“进化”。以前的海带提取物提取率在40%左右,如今通过酶解工艺的不断优化——包括酶的组成、配比、活性以及反应条件的改进,最终产品的活性大幅提升。

“我们的最大优势在于原料新鲜。”姚敬元博士强调,“并非所有人都能用新鲜的海藻来做肥料。我们最大的目的是保护、保留其最大活性,一切为了效果。”

这种“新鲜”的理念,赋予了产品独特的生命力。它不再是简单的肥料,而是一种“生物刺激素”。姚敬元博士形象地将其比喻为“植物保健品”。“氮磷钾是植物必需的大量元素,中微量元素也是必要的。生物刺激素产品的主要作用是刺激作物长得更好。现在土壤和环境问题很多,有一款优质的生物刺激素产品,无论对国家还是整体环境都非常有益处。”

从海洋到陆地 海带“赋能”万物

在威海,海带的故事早已超越了“吃”本身。它正在以一种“润物细无声”的方式,从海洋走向陆地,从饲料走向“高端肥

料”,甚至成为连接“蓝色粮仓”与“绿色农田”的桥梁。

刘翠的企业每年生产的大量海带,除了流向餐桌和饲料厂,还有相当一部分被运往生物肥料车间。姚敬元博士对此解释得更透彻:“我们的肥料主要用于蔬菜,所有植入类的农作物都可以施用,包括大田类的玉米和豆。”他特意纠正了一个误区:“饲料是给鲍鱼的,但作为肥料,它属于农业板块。通俗地讲,这是海藻肥,但本质上它是一款生物刺激素产品。”

这种“跨界”应用,让海带的产业链条无限拉长。由于解决了与中微量元素(钙、镁等)的复配难题,如今这款海藻提取物不仅可以与氮磷钾混合使用,甚至可以与农药搭配,极大地拓宽了应用场景。

“目前市场方面反馈非常好,产品也非常受认可。”姚敬元博士表示,这款产品的迭代是成功的,接下来将全力推进。

从宏观视角看,这种“用海洋原料赋能陆地植物”的模式,与国家“十五五”规划中关于“绿色海洋经济”的构想相契合。“绿色海洋经济,比如大型海藻养殖,虽然目前海带还没得到国际认可,但它是一种优质的碳汇材料。”姚敬元博士引用了学术文献的观点,“它的碳汇效率非常高,体型大,能吸收大量二氧化碳。经过碳汇长成成品,再赋能到陆地上的植物,这就是一个非常有意义的绿色海陆循环。”

在产业融合方面,威海海带也展现出广阔前景。依托独特的养殖海域和优越的自然条件,不少企业正积极探索与旅游、研学、文化等业态的深度融合,推动传统渔业向高附加值的三产延伸。这些探索不仅为海带产业注入了新的活力,也为“海洋强国”战略在基层的生动实践提供了丰富样本。

大海依然潮起潮落,但这片“黑色黄金”,正在新时代的浪潮中,寻找属于自己的向“新”力。

记者 寇文奇 胡晓雪
郭辰昊 济南报道

初春时节,暖阳漫过济南市章丘区曹范街道井泉村,嫩绿麦苗点缀山间。在这个古村落里,曾经的闲置老宅变成了青瓦白墙的康养民宿,村里78户参与闲置宅基地流转的村民更是得到实惠:每户每年可获2000多元保底收入。曾经扛着锄头的村民,也以参与管理或就近工作的方式领起了工资。

都市人的归园田居

“这阳光多舒服啊,平时晒晒太阳,种种菜,小日子特别悠闲。”3月11日,61岁的东营退休教师吴女士坐在租住的院落里,一边晒太阳,一边嗑着瓜子。

半年前,吴女士在社交平台上偶然刷到章丘区曹范街道井泉村的“林韵山居”,便拉着丈夫自驾前来考察。“当天就拍板定下来了。”她说,这里水、电、网齐全,村里有超市,还有快递代收点——生活和城里一样方便,却多了城里没有的宁静。

在另一处院落,五个从济南市区结伴而来的家庭选择在此抱团养老。“最满意的不是这方山水,更是能与老友为邻,往后养老不孤单。”严先生感慨。同行的王女士更看重这里的“系统性”。她坦言,以前看的那些零散院落,要么配套跟不上,要么样样都得自己操心,这里统一规划,还有管家打理。

如今,民宿里既有济南周边的市民,也有远道而来的黑龙江租客,甚至有90后年轻家庭。不同年龄、不同背景的人会聚在此,让曾经沉寂的村落重新热闹起来。

曹范街道井泉村民宿项目负责人苏沫告诉记者,每户还配有约70平方米菜地,大家可以亲手种菜,吃上新鲜无公害的蔬菜,也能带孩子体验农耕乐趣。

更难得的是,井泉村海拔约400米,森林覆盖率高达85%,是国家级森林村居。村庄紧邻济南动物园,济南高速穿境而过,具有得天独厚的区位优势。“这里的山泉水常年不涸,夏季比市区凉爽好几摄氏度,是宜居宝地。”

老村落的康养“逆袭”

谁也想不到,如今充满烟火气的村落,几年前还是另一番模样:大多数年轻人外出务工,留下空荡荡的老院和年迈的老人;老宅闲置,残垣断壁渐多,古村落渐渐失去生气。

井泉村党支部书记张本华介绍,井泉村总面积约4.5平方公里,共有137户村民。村民们对闲置老宅流转的政策、流程一窍不通,只能眼睁睁看着祖辈留下的老院一天天荒废,满心无奈。

后来,村子积极对接济南林韵山居文旅发展有限公司,先后多次商讨沟通,推进“林韵山居·井泉民宿”项目落地。借鉴东峪村的民宿模式,由该公司负责井泉村改造与专业运营,村民以宅基地入股,获得保底收入。

据介绍,依托章丘南部山水五镇农文旅政策,济南林韵山居总投资5000多万元,盘活了井泉村、东峪村的闲置院落,打造出集康养、民宿、乡村旅游于一体的产业集群。

“民宿建起来后,村里的面貌彻底变了样。”张本华说,原先坑洼的泥土路变成了平整的沥青路,路两旁还装上了路灯。路好走了,村子亮堂了,不仅老人们愿意出门遛弯,年轻人回家也更方便了。

“井泉村共建设了50套民宿,有36套已经出租,整个项目计划2026年年底全面投入运营。”苏沫介绍,项目采用长租与短租相结合的运营模式,最长的租约签了20年,年租金在1.3万至2万元之间。

“游客们来到这里,初衷都是想找一个能让心灵休憩的地方。”苏沫坦言,要把井泉村打造成城里人的“第二个家园”,让他们既能在这里休闲放松,也能安心安享晚年。

沉睡资源的双赢“账本”

依托林韵山居项目,井泉村的账本上添了两笔收入。

一笔进村集体账户。项目正式运营后,村集体每年预计可增收近7万元,主要来源于民宿每平方米2元的管理费和荒山租赁费用。另一笔进村民腰包。全村78户参与闲置宅基地流转的村民,每户每年可获2000多元保底收入。

“过去七八元一斤还不好卖的花椒,如今通过民宿带来了新销路,品质好的能卖到十五元钱,价格足足翻了一番。”张本华说,不只是地里的东西值钱了,大伙儿的就业也解决了,守在家门口就能找到活干了。

55岁的王女士是邻村东峪村的村民,此前她往返济南市区做保洁,耗时又辛苦。现在骑电动车不到半小时就能到井泉村民宿项目务工,一天能挣100多元。

目前,林韵山居项目已带动30余名村民实现“家门口就业”,他们有的参与民宿建设施工,有的成为民宿管家、保洁或后勤人员,不用再背井离乡打工,真正实现了“兼顾家与业”的愿景。

随着项目推进,井泉村的配套设施不断完善,文史馆、停车场、便民服务处、诊所等相继建成。

井泉村的实践并非孤本。在乡村振兴的版图中,无数个“井泉村”正以相似的逻辑,书写着乡村“蝶变”的故事。

闲置老宅成民宿,农民家门口领工资

章丘井泉村书写乡村「蝶变」故事