



王本桥和弟弟将一笼笼的扇贝、海蛎子打捞上岸。

## “龙宫”寻鲜人

□半岛记者 陆金星 报道

龙湾地处青岛西海岸新区琅琊镇，这里水质清澈、生态良好，是养殖海蛎子、扇贝的绝佳海域。龙湾岸边的东港头村借助自然优势，村里60余户搞起了海蛎子、扇贝养殖，规模巨大，年产扇贝500余万斤，海蛎子100多万斤。

每年的春节前后到五月底，都是东港头村出产海蛎子、扇贝最繁忙的时间，从凌晨四五点钟开始，龙湾的沙滩上就开始传出拖拉机的轰鸣声，一辆辆大铁牛拉着渔船开进海中，养殖户们一天繁忙的工作就此开始。5月3日清晨，王本桥和他的弟弟和往常一样，将渔船拉入海中，出海收获海蛎子、扇贝。他们两个合伙养殖，今年养了20万斤左右的扇贝和近10万斤海蛎子。在渔船行进的过程中，远处的太阳从海面冒出了头，王本桥赶紧拿出手机拍下美景，用来发朋友圈。到达养殖区域，借助船上的绞盘，将一笼笼海蛎子和扇贝拉入船舱。“今年的扇贝和海蛎子都是大丰收，产量高了，但价格也下来了，均价在两元左右，是去年价格的一半。”王本桥边忙边介绍。经过近两个小时的劳作，船舱满了，返航的时候到了。

渔船快到达岸边时，王本桥的弟媳早就将拖拉机开进海里等待了，拖拉机将渔船直接拉上了岸。这次收获近3000斤，卸下后首先用海水进行第一次清洗，然后将笼子里的海蛎子、扇贝倾倒出来，再进行二次清洗。由于这里出产的海货品质优，不少外地的客户都慕名而来，“本地海蛎子、扇贝出产基本到五月中下旬，想吃的朋友们抓紧了。”王本桥笑着说。



打捞结束后兄弟俩将丰收的海货卸下船。



王本桥和弟弟开着拖拉机将船拖到岸边。



▲到了王本桥的养殖区，打捞工作也就开始了。



◀海蛎子、扇贝上岸后要进行两次清洗。