

近年

来,我市持续加强

黄河流域生态保护,助

推全市经济社会高质量发

展。黄河故道湿地生物多样性

丰富,自然景观独特。其中,

曹县魏湾镇太行堤三库河网纵横

交错,莲藕稻田星罗棋布,优越的

湿地环境特别适合鱼、虾、蟹等水

生动物生长。自10月份以来,这

里的螃蟹陆续“上岸”,爬向千家

万户的餐桌。牡丹晚报全媒体

记者近日走进曹县魏湾镇

太行堤三库,与广大水

产养殖户一起“蟹”

逅丰收。



“我们的螃蟹个大壳薄”



起笼



捆扎

黄河故道螃蟹鲜活“上岸”

□牡丹晚报全媒体记者 姜培军 郭卫东



960亩螃蟹爬上餐桌

“收网喽!”12月9日,在曹县魏湾镇太行堤三库水产养殖区,随着一声吆喝,养殖户撸起袖子下水收网。

网里的螃蟹挥舞着壮实的蟹钳,养殖户们利索地把它们从网上一一摘下,再小心地倒入桶里。看着大螃蟹活蹦乱跳地“上岸”,养殖户们的脸上露出了丰收的喜悦。

渔船冬日去撒网,捕捞归来蟹满仓。滚滚黄河水,给了曹县魏湾镇太行堤三库人民最珍贵的自然馈赠。

50岁的王付花于2015年在曹县魏湾镇太行堤三库承包土地,挖池塘,成立曹县云荷水产养殖专业合作社,养殖起河蟹、南美白对虾和四大淡水鱼。

“我们目前看到的水产养殖区大约有960亩,里面养殖的河蟹春天放苗、秋天收获,在10月份开始成熟,目前正值捕捞螃蟹的黄金季节。”王付花说。下笼、起笼、捆扎、装箱、发货,自10月份以来,这样的情景每天都在上演。

“我们今天捕捞的螃蟹个大壳薄,平均一斤3个,出塘价每斤55元左右。”王付花介绍,除了供应本地市场,这些螃蟹将销往上海、天津、济南等大中城市。

“我们的产品非常畅销,多年下来也积累了很多固定客户。”

王付花的合作伙伴李万虎自豪地说,“我们的蟹苗来自江苏阳澄湖,味道鲜美,很受市场欢迎。”

在王付花的水塘旁边,有一条清澈的河流。她告诉牡丹晚报全媒体记者,这条河的水来自黄河,也是曹县魏湾镇太行堤三库水产养殖区的主要水源。



虾肥蟹美收益高

自曹县魏湾镇政府驻地南行5公里左右,有一片河塘密布的湿地,这里便是曹县魏湾镇太行堤三库,曹县黄河故道国家湿地公园便坐落在这里。曹县太行堤三库库区内河网纵横交错,莲藕稻田星罗棋布,优越的湿地环境特别适合鱼、虾、蟹等水生动物生长。

李万虎来自江苏省宿迁市,20世纪80年代毕业于江苏南京一家水产学校,毕业后作为技术员在江苏连云港市从事水产养殖,后来在菏泽从事水产生意。

“2011年,我来到曹县魏湾镇太行堤三库,发现这里的水质、土质非常适合水产养殖,于是搞起了淡水养殖。”李万虎回忆。作为“科班出身”的技术员,他在海水蟹苗淡水养殖方面具有丰富的经验。

太行堤三库生物多样性丰富,自然景观独特,发展河蟹生态养殖是渔业增效、渔民增收和渔区富裕的重要抓手。目前,曹县在库区内主推虾蟹池

塘混养、藕(稻)蟹综合种养两种模式,使用种草、投螺、稀放、配养、补菌、培藻、调水、改底八大技术,通过营造良性池塘生境,使物质循环和能量流动更趋合理,从而获得最高的经济效益。

近年来,在曹县水产服务中心指导下,曹县云荷水产养殖专业合作社开展虾蟹混养试验。南美白对虾和河蟹都喜欢清瘦水体,对虾栖息在中层,河蟹栖息在底层,河蟹喜食人工配合饲料等大粒径粗料,而对虾更喜欢摄食浮游生物、残饵等小粒径细料,对虾起到了控料调水的效果,而河蟹蚕食了病弱对虾,减少了对虾白斑病等疾病的传播,间接降低了虾类的发病率。

每年春天放苗后,王付花、李万虎每天除了密切关注水温水质,对饲料的配制也非常注意。“我们的饲料采用独特配方,非常适合鱼、虾、蟹等水生动物生长,所以螃蟹肉质非常饱满。”李万虎说。

谈起目前的虾蟹产量和收益,王付花说:“河蟹平均亩产70千克,南美白对虾125千克,雌蟹每只均重130克,雄蟹每只均重170克,对虾每尾均重20克,亩综合利润在5000元左右。”

采访中,牡丹晚报全媒体记者发现曹县魏湾镇太行堤三库水产养殖区聚集了多种水鸟,犹如“鸟的天堂”。据了解,这里的水鸟包括大白鹭、小白鹭、池鹭、夜鹭、灰鹭、牛背鹭、冠鱼狗、黄苇鹈、白骨顶等珍稀鸟类。

那么,这些鸟对鱼、虾、蟹有危害吗?“这些鸟对我们的水产养殖几乎没有危害,因为它

们捕食的鱼、虾多数为生病上浮的。这些鸟给我们提供了信号,一旦它们飞到我们的水产养殖区,我就知道鱼、虾、蟹健康状况有问题了,就该马上采取措施了。”王付花说。



绘就增收致富新图景

带霜烹紫蟹,煮酒烧红叶。

经过多年生态养殖,魏湾螃蟹、对虾已得到市场和消费者的广泛认可,每年到了螃蟹上市季,客户都提前联系预定。“你们明年六七月份来,我们的南美白对虾届时上市,一只只虾活蹦乱跳,非常喜人。”王付花骄傲地说。

一只螃蟹,丰富了黄河故道的生物多样性,引领着库区农民增收致富,同时带动仓储物流、电商、乡村旅游等产业链条蓬勃发展,为当地村民绘就了持续增收致富的新图景。

“五花绑,肚朝上,姜片压中央,壳薄脂红香难忘。”短短几句话,生动描述了人们烹食螃蟹的情景。对不少人来说,肥美的蟹黄、鲜嫩的蟹肉、香喷喷的蟹膏,可谓一场味觉盛宴。不过,吃蟹不能性急,要使用特殊工具慢慢来。据《考吃》记载,明初便有八种食蟹工具:锤、锹、钳、铲、匙、叉、刮、针,故称之为“蟹八件”。

自古以来,食蟹便是美事。在中国古代文献中,留下了不少

关于螃蟹的记载和诗词。

唐朝诗人陆龟蒙和皮日休是好朋友,世称“皮陆”,被鲁迅赞誉为唐末“一塌糊涂的泥塘里的光彩和锋芒”。皮日休送给陆龟蒙几只螃蟹,陆龟蒙写了一首诗《酬袭美见寄海蟹》表示感谢,其中两句为“骨清犹似含春霭,沫白还疑带海霜”。意思是说螃蟹骨骼清奇,望去似乎含着春日的露水,吐出的白沫好像带着海水的霜花,字里行间透露出对螃蟹的喜爱。

无独有偶,宋朝的徐似道也非常喜爱螃蟹。他在《游庐山得蟹》中写道:“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。持螯把酒与山对,世无此乐三百年。”

螃蟹走路“横行霸道”,由此衍生了一些典故。

据传张之洞任两江总督时,有一天去参加松江知府寿宴。松江知府并不认识他,所以很冷淡。宴会开始后,张之洞坐在了首席位置。松江知府压住怒火,走到张之洞面前,手指桌上一道名菜,出了上联:“鲈鱼四腮,独占松江一府。”松江知府以“鲈鱼”自比,意思是松江是我的地盘,你有什么资格独占首席。张之洞不慌不忙指着螃蟹对出下联:“螃蟹八足,横行天下九州。”松江知府听后方知来者不凡,得知是张之洞后更是大惊失色,慌忙谢罪。

千百年来,螃蟹不仅是一道美食,也是一种文化传承。相信随着社会的发展,螃蟹还会续写经典,在为人们带来美好滋味的同时,将为水产行业增添更多光彩。