

海滩涌现成堆海肠、沪沽虾， 市民彻夜捕捞“馋哭”网友 什么原因导致 海肠虾蟹 聚集烟台海滩

连日来，烟台海岸从北至南陆续被大量肥美的海鲜“造访”，先是开发区的海肠，再是牟平区的沪沽虾，继而螃蟹甚至海参都纷纷上岸。社交媒体上“烟台赶海人捞海肠”的热搜，单日浏览量达5180万。

是什么原因导致大量海鲜聚集沙滩？捡来的海肠可以安心食用吗？记者进行了调查。

市民彻夜捞海肠 有人捕获上千斤

10月5日晚，烟台开发区八角湾惊现大量硕大肥美的海肠，沙滩上、水里到处都是。

虽然当晚温度仅12℃，但在该海域海滩上，上千人扎堆捕捞海肠。赶海人挽起裤腿、打着手电，体验“丰收”的喜悦。直至次日凌晨两点半，现场仍有上百人在“奋战”，还有不少市民闻讯后，络绎不绝地赶来。

烟台市民拍摄的视频显示，现场有的市民拿着桶往里“划拉”海鲜，有的市民捕捞的海肠装满整整一辆三轮车……更有人一晚上捞了上千斤海肠，许多人现捞现卖，直接在海边出售，收益近十万元。

海肠“泛滥”不仅吸引当地市民彻夜捕捞，还让外地朋友按捺不住。来自山东威海的薛女士称，晚上在家刷到相关直播，立马驱车400里赶到烟台捞海肠。“开了3个小时车，到了海滩发现人还很多，大家都忙得顾不上睡觉。”薛女士表示，自己捞了大半桶海鲜，第二天就烤着吃了，很过瘾。

捕捞海肠的热度还没过，6日下午，烟台牟平区鱼鸟河大桥下的海滩又涌现大量沪沽虾。“沪沽虾都成堆成堆的，很多赶海人穿着羽绒服在装虾。”住在莱山区的赵先生称，路过此处时发现交通拥堵，便下车查看，发现了赶海盛况。“捕获沪沽虾多的人，在现场就开始叫卖。”

烟台人接连两天“走南闯北”捞海鲜的幸福还未结束，福山区、莱山区的海边，螃蟹和海参又开始分别上岸，“馋哭”了一批外地网友，在相关热门视频下，网友纷纷评论“现在坐车去烟台还来得及吗？”“电影都

不敢这么演！”“烟台人早已实现海鲜自由……”

大风过后必有货 海鲜上岸不稀奇

为何最近海肠、沪沽虾、螃蟹甚至海参突然集体上岸呢？

9日，记者联系到烟台市海洋经济研究院研究员王力勇。王力勇介绍，这是海物居住环境和自然风浪协同作用造成的。“海肠主要分布在岸边到水深七八米的位置，属于浅水区沙地，质地较松，海肠、沪沽虾等生物本身就埋在沙里，等风浪合适，就会被吹上岸来。”

记者了解到，此次海物大量出现的时候，恰好是一次强烈寒潮在我国中东部地区南下。10月4日，中央气象台一度发布了海上大风预警，黄渤海出现了8级大风。尤其是渤海，大风以偏北风为主，在狂暴的北风推动下，海肠被吹上山东半岛北岸，也就不足为奇了。

海肠们如此主动 得益于增殖放流

“千人捞海肠”的场面十分热闹，“万人互动的评论”也更精彩，但喧闹之余不免惹人担忧。

有网友评论提出疑问：“这么多海肠会泛滥成灾吗？”“会不会有污染，能放心吃吗？”“是不是有人养殖的？这下损失可大了！”

针对“海肠泛滥”一说，王力勇解释，这很大程度上得益于烟台市海洋经济研究院在2015年至2016年间的增殖放流。

两年间，该研究院在烟台开发区、莱山区、蓬莱区等海域进行了海肠苗种的公益性增殖放流。“总共投放了120万左右



10月6日，烟台牟平区海滩涌现大量沪沽虾。

苗，此次海肠‘上岸’的八角湾，投放了大概40万苗。”王力勇表示，苗种在2017年、2018年存活下来后，就具备繁殖能力了，目前可能已经增长了数十倍。

记者获悉，这是从2015年到目前，海肠第二次主动“上岸”。2021年11月份，烟台夹河入海口附近就出现了大量海肠，市民们也是“披星戴月”在海中捕捞，海鲜界的“翘楚”一度卖出了“白菜价”。据海产品商贩王先生介绍，市面上活的海肠最高可卖80元一斤，平时50元左右一斤，现在市面海肠大概35元一斤。如今，海肠大量繁殖，物美价廉，走上了更多百姓的餐桌。

“简而言之，资源比较充足，加上受风浪影响，所以就会连续出现海鲜大量上岸的现象，这是正常的。”王力勇说：“在正确处理后，可以放心食用。”

保护好自然环境 才会有持续惊喜

“大风过后必有货”是烟台的俗语，近年来也屡屡应验。究其根源，是海洋生态环境持续向好，才有了大量海鲜涌向



市民齐聚烟台海岸捞海肠。

岸边，给了人们最好的回馈。

近年来，烟台黄渤海新区坚持“绝不以牺牲环境换取一时经济增长”，通过“治、关、管、放”，开启海洋生态环境“保卫战”。

鲁东大学农学院水产养殖专业系主任、副教授房燕表示，优越的生长环境，让海肠苗种得以持续繁殖，同时可以改善海区底质环境，改善的环境也更利于其持续增殖，是资源与环境良性循环的体现。

“此次海鲜纷纷上岸，无疑给烟台市民生活增添了许多乐趣。带给我们深思的，是要尊重自然规律，保护好自然环境，这样才能持续收获大自然赠予的喜悦。”王力勇说。

上海海洋大学食品学院教授陈舜胜表示，海鲜大量上岸可能有两点原因：一是近日气温骤降，海肠、沪沽虾等海鲜对温度比较敏感，低温让其游动性变强，它们会从温度较低的水域向温度稍高的水域集体迁徙。二是前几日大风天气，借助潮汐作用，沪沽虾等穴居于浅海及海湾低潮线附近泥沙中的生物，随大浪直接留在了沙滩上。

据《齐鲁晚报》、生命时报

相关链接

论营养价值 海肠不逊海参

海肠到底是个什么动物？

咱们说的海肠其实是它的俗名，除了叫海肠外，有的地方，也会叫它“海肠子”或“海鸡子”。它的学名非常生僻。生僻到什么程度呢？你问100个人，大概会有99个人不知道——海肠的学名叫“单环刺螠”，属于螠虫动物门、螠纲、无管螠目、刺螠科、刺螠属。因为所属的门类太生僻，该门类下的其他生物，对普通人来说都可以忽略不计，海肠，应该就是最具代表性的生物了。在分类地位上，其与环节动物蚯蚓、沙蚕等具有较近的进化关系。

海肠为何被称“裸体海参”？

海肠是一种长圆筒形的环节动物，软乎乎地蠕动，浑身无毛刺，浅黄色。个体粗大，长约100~300mm，宽约25~27mm，体表满布大小不等的粒状突起。因为形似光滑的海参，所以也被叫做“裸体海参”。

海肠仅仅长得像海参？

海肠不光长得像海参，生活习性也与海参相似，其营养价值比起海参也不逊色。海肠具有温补肝肾、壮阳固精的作用，在韩国被誉为男性保健、女性美容的佳品。营养学研究也表明，其是一种非常典型的高蛋白、低脂肪的优质海洋食品，特别是其体内不饱和脂肪酸，如EPA、DHA等含量非常高，对抗氧化、预防衰老等具有明显的保健功能。正是因为上述原因，海肠又有“海底冬虫夏草”的美誉。

海肠味道为何鲜美？

海肠体内含有大量的呈味氨基酸，因此，味道非常鲜美，在沿海地区，渔民常将其晒干磨碎后，作为天然味精来使用。

海肠的内脏能吃吗？

海肠的身体结构较为简单，最外面的肉红色、长筒状的是体壁，体壁里面包含的是内脏和体液。这些内脏主要为肠管、肾管，没什么营养价值，未见有人食用内脏的报道。而体液内包含大量的血红细胞，当解剖海肠时，鲜红色的体会大量流出，像流血一样。

海肠一般在什么季节能捕捉到？

春季和秋季是海肠采捕的最佳季节。夏季由于水温较高，海肠钻入海底较深位置，进行夏眠，滩涂表面很难看到海肠的洞口，就是老百姓所说的“封眼”。冬季的海肠也会形成“封眼”，其钻入海底后进行冬眠越冬。

本报综合