

挖掘小海肠里的大产业!

烟台有位“海肠哥”，致力打造本土饮食文化“新名片”

谈起海肠，烟台市民并不陌生，每年秋冬时节，海边总会涌现大量海肠，让大家见识到了“大海的馈赠”。

而在咱烟台市内，有这样一位“海肠哥”，专注于海肠市场十余年的他，从零开始打造出了一条海肠养殖、加工、研发的产业链。他叫欧汶，今年49岁的他致力于将海肠的鲜美味道送到千家万户的餐桌，并打造烟台地标性的饮食文化“新名片”。



他是国内养殖海肠的第一人

欧汶是土生土长的烟台人。2002年起，他开始从事海参养殖。“随着南方海参越养越多，整个海参市场价格出现大幅下滑，我在这一行受到不小的冲击。”2012年，他开始寻求新商机，几乎是第一时间将目光锁定在海肠市场。

“10年前海肠的价格就波动得十分厉害，从最开始的5元/斤一路上涨，几乎一天一个价。”这个来自海底的“软黄金”让欧汶开始思考将其规模化养殖的可行性。然而在开始育苗海肠时，各种各样的问题也接踵而至。

“我本来以为养殖海肠的过程和海参差不多，研究后才知道海肠不会像海参一样蠕动，而是在沙坑里固定成U形，只有水域饵料好才能长得好。”欧汶向记者说，刚开始没有经验，养殖海肠的存活率几乎为零。而后他投入了大量的时间和金钱，与聘请的技术团队一同攻关克难，这才慢慢把海肠给养活、养大。

养育完成后下一步就是捕捞。这一挖上来才发现海肠的大小参差不齐，最长的有将近1米，最小的不足10厘米，但市面上最

畅销的是15到20厘米长的海肠。“烟台是鲁菜之乡，食材用料十分讲究，海肠大了小了都不能用，当时有将近一半的海肠是卖不出去的。”正当欧汶为此犯愁时，朋友的一番话点醒了他——

“烟台的大苹果这么有名，那小苹果该怎么处理呢？榨汁、晒干、做罐头……就看你怎么把它利用起来。”于是，一条结合了传统制作工艺的流水线就此诞生——把海肠烘干再磨成粉，被誉为鲁菜灵魂的海肠粉就是这样制作而成的。

这一小撮海肠粉学问可不小

作为烟台海肠产业第一个“吃螃蟹的人”，欧汶认为海肠有着巨大的市场，然而靠着海上自我繁殖的量远不能满足市场需求。欧汶向记者介绍，目前普通的海肠大概200元/斤，好一些的要将近300元/斤。“如果不去养殖的话，海肠的价格还可能会更高，甚至可能以后大家都消费不起了。”

“让本地市民买得起，让外地游客吃得上”就是欧汶简单朴实的目标之一。

那么，将其貌不扬的海肠加工后得到的这一小撮海肠粉到底有何妙用？原来早在明清时期御膳房，海肠粉就是一味秘密使用的天然滋补调味料。“现在我们炒菜煲汤调饺子馅，或是吃面时也都可以用海肠粉代替味精来调味

提鲜。”欧汶说，目前我国在天然“调鲜”领域还处于一个较为“初级”的阶段，比起欧美日韩差距有30年，因此在传承烹饪文化的同时挖掘好食材、提高生活品质势在必行。

2020年，欧汶开通了抖音、公众号等社交账号，向市民们分享海肠从育苗、养殖到捕捞、加工的过程，及其加工品的特色和亮点。身边人平时都亲切地称呼他为“海肠哥”，欧汶也就用这个名字当成自己的网名。“网络时代，得有一个让人能记得住的‘人设’。”

然而宣传效果并非那么好。“时

间和精力都不允许，但我们始终在边学边做。”欧汶介绍，目前他正在一边积极带领团队研发海肠饺子、海肠预制菜、海肠酱油等系列新产品，一边筹备短视频和直播带货的业务。“我们的直播间不仅会卖货，还打算向网友们展示海肠从宰杀到烘干再到磨粉的关键步骤，并在厨房现场烹饪，让广大网友沉浸式感受海肠的饮食魅力。”

“只要肯钻研创新，就没有办不到的事。”谈起未来的发展，欧汶信心十足地说。

YMG全媒体记者 陈睿昕
实习生 魏忠溪 摄影报道

烟台的那些“网红”



夏日送清凉，致敬城市美容师

本报讯(YMG全媒体记者 杨春娜 通讯员 马晓凤 摄影报道)烈日当空，奋战在一线的环卫工人依旧坚守岗位，经受“烤”验，用辛勤和汗水诠释责任和担当，默默守护城市的洁净。7月5日下午，蜀中医药集团联合烟台富顺医院举办“感恩社会，致敬最可爱的人”夏日送健康公益活动，为环卫工人带来了价值近14000元的夏日清凉礼包，感谢环卫工人的默默坚守。

下午两点多，环卫工人陆续来到富顺医院，刚踏进大厅，室内的凉爽迎面扑来，缓解着环卫工人赶路的炎热。两点半，蜀中医药集团领导将清凉礼包依次发放到环卫工人手中，并嘱咐大家要保重身体，注意防暑。手捧礼包的保洁员刘秀伟满脸笑容地对记者说：“感谢爱心企业沉甸甸的心意，我看到里面装着藿香正气水、板蓝根颗粒，正是我们需要的。”

此外，为表达对环卫工人的关心，富顺医院院长表示，环卫工人一年四季都在户外工作，工作时间长、强度大，对身体损耗很大，富顺医院将针对55岁以上的有高血压的环卫工人，免费提供一年的诊疗治疗服务，为环卫工人提供一份健康保障。

芝罘区环卫中心副主任陈永泉告诉记者，为了应对高温酷暑天气，环卫中心及时督导两家服务企业启动高温应急预案，充分保障一线环卫工人作业安全。



芝罘区年内创建5个“美好社区”

本报讯(YMG全媒体记者 杨健 通讯员 潘洋 尹超凡 摄影报道)推窗见绿、出门见景，娱乐有设施、健身有场所——美好社区日常生活的“小美好”，正在这个夏天悄然来临。

在芝罘区大海阳南街1号楼，小区地面道板砖逐一铺装，崭新的宣传栏和红色书屋已投入使用，新栽种的花卉争奇斗艳，精致舒适的小广场勾勒出一派宾至如归的温馨氛围。“我们对社区南广场进行了整修改造，让居民健身、活动、纳凉等都有处可去，各归各位。”负责改造的愿景集团项目经理马军虎介绍。

在惠安小区，“美好社区”以格外热烈的色彩映入眼帘。象征春天的湛蓝、盛夏的橘红、金秋的明黄、冬日的亮灰，给小区分门别类披上了“新衣”。按照“春夏秋冬”的色彩主题划分为四个区域的小区，正抢抓晴

好天气，开展外墙粉刷。

作为美好社区创建最为集中的中心区，芝罘区美好社区创建项目从2022年启动，目前包括大海阳、南海—进德、市府、向阳、惠安共5个项目。芝罘住建局负责人介绍，美好社区主要创建内容包括外墙保温、屋面防水、雨污水改造、路面整修、绿化提升等项目，首创阳台整治、户内下水管道改造等。



海参要吃就吃海礁藏，一个电话省钱吃天然海参



老渔民常说的一句话是“宁吃一根海礁藏，也不要浅滩海参一箩筐”。很多朋友吃海参吃了一辈子了，都不知道什么是海礁藏海参。

海礁藏海参指为了躲避天敌或者休眠藏在礁石下面的海参。潜水员在海底礁石表面看不到海参，海礁藏海参捕捞量特别少。只有头在礁石下、屁股还没来得及藏进去的，才会被潜水员一把揪出来。能被捞上来的海礁藏海参皆个头肥大。可以说，海礁藏海参是海参最顶级的存在，是海参营养的天花板，有“海

参之王”的美誉。

“药补不如食补，海参肯定是食补的不二选择。”住在海滨小区的吴阿姨常年吃海参，她告诉海礁藏海参厂家工作人员，在进补方面港城市民对于海参的认可度非常高，海参价格在涨涨跌跌中逐渐为大众消费者所接受。

“现在不怕价格高，就怕买不到品质好的海参。”吴阿姨一语道出了很多市民的心声。

为了让老百姓真正吃上天然好海参，现在海礁藏海参厂家举行大型买赠活动：

9年长岛海礁藏海参：2980元1斤。现大型买赠活动：买2斤送1斤，平均1斤1990元；买3斤送2斤，平均1斤1790元。

所有海礁藏海参只有一种规格：30-45头。购买的顾客可根据自己的需求购买大一点儿的或者小一点儿的。所有海礁藏海参每斤都可以泡发12斤以上，每根海礁藏海参都符合国标。达不到要求的包退，请您放心购买。

长岛日晒高刺老淡干海参：2500元1斤，现大型买赠活动买1斤送1斤，平均1斤1250元。传统古法晒制，是烟台老百姓最喜欢的海参之一。

抢购电话：15725353868，免费送货上门，货到后验货付款。