

基层一线看变化

从“一根一根捞”到“一键回收” 大连“海碰子”后继有“人” 机器人搏海时代或开启



“海碰子”兄弟于百顺(右)和于百明,准备下海采海参。



参加大连海参(春季)采捕节的南方客人第一次品尝生的黄金花(海参卵)。

眼下正值大连海参春季采捕期,参农在海边举着手机直播卖货,潜入海中采捕海参的潜水员,(俗称“海碰子”)也开启了忙碌模式。

“南方海参是吊笼养殖与大网箱养殖,投食喂养、批量采收,从养殖方式上看,不涉及潜水采捕。”业内人士表示,“海碰子”身上藏着大连海参的“一笔额外成本”,更能折射出大连海参在茫茫大海的海底自然生长、历经冬眠与夏眠营养蓄积充分的真相。

深海底播的大连海参是“海碰子”潜入海底一根一根捞上来的,这背后有哪些鲜为人知的故事?近日,记者走进“海碰子”群体,揭开他们的“神秘面纱”。

“海碰子”从业数量急剧下降

日前,在大连瓦房店沙山“旭笙海参养殖基地”,记者见到了于百顺、于百明两兄弟,吴厚千等资深“海碰子”。

于百顺和于百明两兄弟来自内蒙古自治区,哥哥于百顺50岁,做“海碰子”20多年,弟弟于百明43岁,是后加入这行的。春捕和秋捕这两个忙碌的季节,两兄弟开着车,沿着海参地图到处跑,哪有活干就开到哪,每人收入十多万元的背后是汗水和危险,还有来自兄弟间的温情陪伴。

在捕捞船上,“海碰子”倒下大海之前,需要穿棉衣棉裤保暖,穿戴潜水服,绑上铅块配重,密封充气袋,背上氧气瓶,拿起小网兜,这套装备足有三四十公斤,再加上捡满的海参,最重时负重近100公斤,在海底还有挂伤、缠绕、缺氧等危险。

于百明对记者说:“俺哥不让我干‘海碰子’,我给人打小工偷摸学,学会了,瞒着我哥买了全套装备,哥知道了骂我。”说到这些,哥哥于百顺有点不愿提起往事,“多危险啊,都说水火无情,能没有危险吗?兄弟俩有一个干这个就行呗,我不让他干,何止骂他,逮到他都打他。”说到这,哥哥的眼眶都红了。

记者不忍继续这个话题,马上问:“那弟弟干了这一行,和你一起下海,在漆黑寂静的海底兄弟俩一起干活,你感觉和以前有不同吗?”于百顺看着记者想了想说:“有了依靠,有了伴。”说着说着于百顺开心地笑了起来。

吴厚千高个子、爽朗爱笑,“我54岁了,当‘海碰子’整整30个年头……”他刚刚从8米多深的海底潜水采捕海参归来,坐在码头上休息,说话还带着喘息。吴厚千介绍,现在“海碰子”潜到20

多米的海底,“升水”过程中至少要求停留4次来减压:上浮到15米左右时,停留大约1分钟,然后继续上浮;升至10米深时,再停留3分钟左右;上浮到7米时,要停留大约5分钟;上浮到3米时,停留10分钟左右,这样才能将压力一点点卸去,确保安全。

除了在作业中的安全要求外,沿海渔港定点高压氧减压舱全域配套,渔区医院潜水健康专项体检,每年高压、心肺、骨关节专项筛查,严控带病下水,海上紧急救援医保联动,海难急救、近海转诊绿色通道,海上遇险零垫付,一系列的保障政策也为“海碰子”的安全加上保险。

在潜水装备上,防寒抗压干式深海潜水服、智能调压气瓶也在迭代。即便这样,“海碰子”从业者数量近年来仍急剧下降,几乎见不到二三十岁的年轻人愿意从事这份职业,他们的后代都不会再选择这份职业了,原因是劳动强度大、风险高。

海底机器人何时替代“海碰子”?

尽管装备不断升级、医疗保障水平不断提高,仍改变不了“海碰子”从业者急剧减少的现实,那么,鲍鱼、海参等底播增殖型海珍品采捕工作未来将何去何从呢?

随着科技的进步、人工智能的发展,大连已开始探索将机器人用于深海捕捞,替代“海碰子”。大连自主研发的“海鹰”系列水下捕捞机器人,配备了定制化专用捕捞抓手,能精准识别并抓取海参、鲍鱼等,还能自动收纳;操作人员在岸边的地面上站着,通过屏幕就能实时看清水下环境,作业结束后,机器人还能自主上浮、完成回收,全程无需人员下水。

在大连某冷水海产品公司的养殖基地里,“海鹰”号水下机器人正灵活地在海底穿梭,有条不紊地对海产品进行取样。“以前人工取样,一天最多能完成3到4个点位。现在有了这台机器人,一天能搞定40多个点位,效率提高了好几倍。”工作人员看着屏幕里的机器人介绍。

但水下机器人价格不菲,操作依赖研发单位技术人员指导,应变能力不足,不敢派人复杂海域,暂时无法实现对人的完全代替。然而,随着技术不断迭代,生产成本下降,“海碰子”将会被智能化捕捞所代替,这一趋势正在不断加强,未来,大连海底捕捞将从“一根一根捞”跨越到“一键回收”的新时代。

本报记者 张宇 文并摄

参农海边透明直播 月售6000公斤 南方朋友生吃海参卵 直呼“好鲜”

据统计,截至2025年底,大连海参养殖规模约210万亩,2025年全市海参产量8.5万吨。全市养殖企业及养殖户2000余家。大连海参规模以上加工企业300余家,国家级海洋牧场示范区32个(数量居全国首位)。大连海参产品体系涵盖盐渍、干制、即食、保健四大类十几个品种。大连海参全产业链年产值300亿元以上,带动就业超30万人。

5月17日,2026第二届大连海参(春季)采捕节暨第五届瓦房店海参采捕节在瓦房店市谢屯镇沙山村“旭笙海参养殖基地”举行,标志着本年度大连海参(春季)采捕进入高峰期。

活动现场首次发布了《京东大连海参》团体标准,这是全国首个电商专属、地域专属的海参标准,填补了行业空白。大连市海洋渔业协会与京东生鲜现场为獐子岛、旭笙海产、辽参集团等企业授牌,使其成为“京东大连好海参”直采基地。

大连市海洋渔业协会首次集中公开了50家大连海参原产地认定企业。从苗种、养殖区域和坐标图、养殖方式,到加工工艺、检测报告、溯源码等核心信息,实现了大连海参全链条可视化溯源,彻底打破消费者“怕买假、不敢买、怕踩坑”的信任壁垒,在海参行业中率先树立“品质公开、诚信经营”标杆,并强化“大连海参原产地=高品质”的认知,倒逼行业规范。

当日上午10时许,采捕海参的“海碰子”们陆续归来,采捕船将一箱箱鲜活的大连海参运上岸。这些在海底自然生长的大连海参个头硕大、皮板厚实、体肥刺壮。好多南方朋友第一次生吃黄金花(海参卵)直呼“好鲜”!来自泉州的经销商拿着活海参在海边打卡,他兴奋地说:“我在泉州长年卖大连海参,但这样的活动还是第一次参加,感觉很好,很新鲜。”

巨大的品牌价值在线下线上不断发酵,也给参农提出了新的挑战,不仅要把海参养好,还要主动拥抱新的销售场景。

沙山村的养殖户孙小釜做出了一个大胆的尝试:抛弃复杂话术与虚假布景,就在海参围堰养殖地边上,用最朴素的镜头,开启“现场直播”。镜头所及即全部——湛蓝的海水、劳作的渔船、潜水员现捞的海参、蒸腾的灶台。这种“现捞、现煮、现卖”的极致透明,构成了无法伪造的信任凭证。效果立竿见影。一个月内,这种“坝边直播”卖出了6000多公斤海参,远至广东、上海的消费者反复购买,超半数粉丝转化为忠实客户。

孙小釜在接受记者采访时表示:“刚直播时,话都不会说,脸上肌肉僵硬,镜头感根本没有,随着时间的推移,自己也在不断学习、不断进步。如今已经从刚开始坐在围堰边上,坐在渔船上僵硬尬聊变成了在镜头前侃侃而谈,还组建了五人直播团队。”

本报记者 张宇