

# 都是三文鱼 为何价格相差那么多？

你买到的可能不是同一种鱼  
产地、部位、新鲜度对价格都有影响

蜜汁三文鱼、烟熏三文鱼、三文鱼刺身……凭借丰腴柔美的口感、富含不饱和脂肪酸，三文鱼越来越深受宁波“吃货”们的喜爱，成为普通市民餐桌上的一道美味。宁波市场上三文鱼供应量也与日俱增。

然而，记者走访宁波市场发现，同样名为三文鱼，看起来样子也差不多，价格却相差甚远。贵近400元/公斤，而便宜的则不到30元/公斤。而且，口感也不大一样，有的肉质爽滑粘糯，有的却有渣滓感。这到底是怎么一回事呢？

## 价格

### 市场价最高相差8.5倍

麦德龙超市是在宁波最早销售进口三文鱼的超市。记者从该超市了解到，最近几年普通市民吃三文鱼的也越来越多。

目前，该超市三文鱼每天的销量达50多公斤，其中家庭购买比例占到总销售比例的20%。

连日来，记者走访宁波多家超市、农贸市场发现，同样名为三文鱼，价格确实相差甚远。即便在同一超市，售价最贵的三文鱼鱼段与售价低廉的鱼头对比，价格差更是高达8.5倍。

在沃尔玛超市四明路店生鲜区，记者看到冰柜里整齐地码放着一段段切割好的新鲜三文鱼。其中，冰鲜三文鱼段标价为256元/公斤，三文鱼

骨标价为69.8元/公斤，三文鱼头的价格为49.8元/公斤，三文鱼尾标价为29.8元/公斤。

在和义大道OLE超市进口生鲜区，同样陈列着一排已经切割好的三文鱼鱼段。其中，冰鲜三文鱼段标价为398元/公斤，三文鱼头标价为76元/公斤。

而在位于东岸里社区商圈的盒马先生超市内，冰鲜三文鱼段标价为178元/公斤；鄞州麦德龙超市内，冰鲜三文鱼段标价为149.6元/公斤，半片三文鱼（去头尾、皮、骨）标价为196元/公斤；鄞州万达广场附近的一家蓝雪进口海鲜门店内，冰冻三文鱼段标价为207.25元/公斤。

## 品种

### 它们其实不是同一种鱼

价格为什么相差这么多？“其实它们根本不是同一种鱼。”据宁波大学海洋学院教授姜永江介绍，三文鱼并不是某种鱼类的特定名称，而是一类鱼的商品总称，分狭义和广义两种。

从狭义上来讲，三文鱼就是指产于挪威、丹麦、苏格兰、智利等地的大西洋鲑，也就是我们常说的“正宗”三文鱼；而广义上的三文鱼，包括很多鲑科鱼类，除了大西洋鲑以外，还包括大马哈鱼、红肉虹鳟等。这些鱼在切片后，肉质跟大西洋鲑看起来差不多。

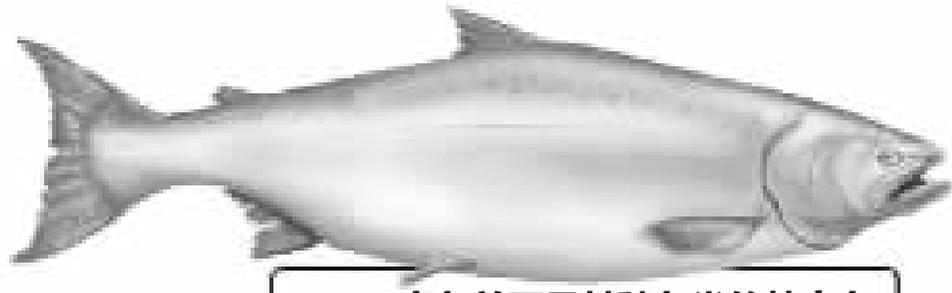
此外，产地的水域环境，对三文鱼的品质和价格有很大影响。

“比如挪威等北欧产地的三文鱼（大西洋

鲑），当地的水域环境属于I类水，非常纯净；三文鱼养殖系统非常成熟，饲料里脂肪含量、虾青素含量高；低水温使得三文鱼的生长周期长、脂肪含量高。这些因素都使北欧产地的三文鱼口感更细腻柔滑、食品安全性更高，所以市场价格也较高。”姜永江说。

市场上那些肉质粗糙、价格低廉的三文鱼，很可能是大马哈鱼或淡水虹鳟鱼。

“淡水虹鳟鱼不能生吃，鱼肉的寄生虫很难控制，而且色泽偏白，肉质脂肪含量没有挪威三文鱼高，口感不如后者那般柔滑，吃起来有筋和渣滓。”在张斌桥菜市场做进口海鲜生意的李先生称。



三文鱼并不是某种鱼类的特定名称，而是一类鱼的商品总称。

## 常见三文鱼

挪威三文鱼（口感最佳）

国产淡水虹鳟

太平洋鲑鱼



主要为大西洋鲑

主要为养殖虹鳟

主要为阿拉斯加鲑

种属

为鲑形目鲑科鲑属。

太平洋鲑科，大部分品种生活在淡水中。

为鲑形目鲑科大马哈鱼属。

外形

外形呈梭形。

体型小得多。

体形如纺锤。

肉质

脂肪含量高，肉色偏橙黄色，脂肪纹路清晰，肉质肥嫩口感绵软。

脂肪纹路和肉质较硬、筋比较多，入口发柴。

脂肪含量相对较少，因此肉色偏红、脂肪纹路不明显，肉质更紧实。

制图 徐哨

## 有商家将三文鱼产地标注为“宁波”

产地对三文鱼的价格影响甚大，可是记者在走访中发现，不少商家对于三文鱼的产地标注比较混乱。

在盒马先生生鲜超市，冰鲜三文鱼段价格标签上，产地信息一栏写着

“宁波”。对此，一名柜员称所售三文鱼的产地是丹麦法罗群岛，由于切割是在宁波，就写了宁波。然而，当记者要求查看进口产地证明时，该柜员表示无法出示。

在张斌桥菜市场一

家进口海鲜店，店主称其所售三文鱼有产自丹麦法罗群岛的，也有产自智利的。当记者提出查看进口产地证明时，店主不以为然：“有是肯定有的，你买鱼要这个有什么用？”最终，他还

是拒绝提供。

在鄞州麦德龙超市生鲜销售区，记者看到三文鱼的产地标注为丹麦。根据其追溯码，可查到产地的经纬度、物流路线以及产品的包装日期等信息。

产地

保鲜

## 冰鲜和冰冻，口感差异大

记者还了解到，三文鱼原材料根据冰冻、冰鲜的不同，价格也有很大区别。

麦德龙超市相关负责人称，三文鱼的新鲜程度和品质密切相关。进口的三文鱼保鲜一般分冰鲜和冰冻两种。冰鲜是指在0℃~5℃中保

鲜，冰冻则是零下18℃保存。

“冰鲜三文鱼第一天完成捕捞、加工和装箱，第二天就从产地空运到上海总部，最快第三天下午就能到宁波。”该负责人说，整个运输过程都保持在0℃至5℃，因此鱼肉脂肪纹路

较清晰，有弹性。这期间，营养成分不会流失，食用价值最大。

相比较而言，处于冷冻状态的三文鱼营养价值低。“冰冻后，鱼肉细胞会产生破损，致使部分营养流失。在冷冻后再化冻食用，口感也较差，更主要是容易滋

生细菌，好的三文鱼纹理非常清晰，冻了之后再化的纹理模糊，肉质颜色偏粉。因此内行人都吃冰冻的。”

目前宁波市场上，冰鲜三文鱼（整鱼）价格为146元~150元/公斤，冰冻三文鱼（整鱼）价格为110元/公斤。

部位

## 各部位价格不一，整条买最划算

三文鱼每个部位价格都不一样。通常来说，鱼身中段的价格最高，鱼头最便宜，而整条购买通常也是最划算的。

记者从麦德龙超市了解到，一条三文鱼总重在5公斤~10公斤，

顾客购买了整条三文鱼超市会代为分割，可以买回去放在冰箱里慢慢吃，有朋友聚会时更合适。

在鄞州麦德龙超市，整条三文鱼售价为140元/公斤。一条5公

斤的三文鱼可以分割出2公斤左右的鱼柳。沃尔玛超市四明中路店也可以整条购买三文鱼，售价为150元/公斤。三文鱼骨售价相对便宜，售价只要约20元/公斤。

“三文鱼营养丰富，

每个部位都能做成美食。比如，鱼皮，用醋抹一下，去掉表面粘液，晾干后油炸，洒点椒盐给孩子吃很不错。而三文鱼骨烧汤或做成椒盐也非常可口。”一名柜员向记者推销时说。

## 提醒

多位业内人士从不同方面给予了消费建议：

正宗三文鱼（大西洋鲑）的颜色是粉红色偏橘色，如果那些红得非常鲜艳的就要当心了，很可能是虾红素染色的虹鳟冒充的。新鲜的三文鱼色泽非常亮，拿到阳光下还会折射出

光线。如果三文鱼颜色变白，那就是变坏了。

三文鱼肉质坚实且富有弹性，新鲜的手指按下去，鱼肉会马上弹起来，否则鱼肉就会凹下去。

号称“野生三文鱼”的要当心。养殖三文鱼从鱼卵阶段就开始

监控，力求保证安全。但野生三文鱼因为无法监控生长环境，也很难得知鱼肉是否有寄生虫。

尽量去正规超市或是有检验检疫许可的商家购买。另外，从超市买回三文鱼最好当天就吃掉，这时的味道最鲜美。

此外，针对市场上

存在鱼目混珠的现象，业内人士建议：规范市场，将标识准确到种类，如丹麦三文鱼、智利三文鱼、虹鳟鱼，避免以次充好。实际上，目前在很多国家，已经推荐或强制标示物种学名，以便于消费者识别。

记者 史妮超