

# 三文鱼“跃”过天山到宁波 本地陆产“海鲜”也渐行渐近

记者 孙佳丽 通讯员 叶佳 郑蓉



象山高塘岛养殖基地的挪威三文鱼。(余建文 摄)

## 1 三文鱼“跃”过天山到甬城

三文鱼、罗非鱼、南美白对虾……近期，新疆“海鲜”陆续丰收，“新疆欢迎大家来吃海鲜”也随之登上热搜榜。据悉，今年新疆养殖的三文鱼产量预计达3000吨。

目前，新疆产的三文鱼产品已经上架盒马鲜生、京东生鲜等销售平台，并出口俄罗斯、马来西亚等国家。前天，记者走访宁波水产品批发市场，发现宁波也有来自新疆的三文鱼产品。

“明天，我们店里会有20箱新疆三文鱼到货，共300公斤，预计一天就能售空。”宁波溢丰供应链管理有限公司董事长张诚前天对记者说。这几天，该公司结结实实吃了一波红利。

作为新疆天蕴有机农业有限公司在宁波的唯一代理商，溢丰公司很早就开始在宁波销售新疆三文鱼了，此前日销量一直很难突破5箱。但是从今年开始，新疆三文鱼知名度迅速提升，日销量上涨至10箱。

真正的转机发生在8月底。日本福岛核污水排海，海关总署8月24日发布公告，全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。水产采购商纷纷寻找替代品。

此时，新疆三文鱼的需求量开始爆发式增长，销路就此打开。溢丰公司新疆三文鱼的日销量也达到了20箱。9月5日，宁波水产品批发市场大世界交易区溢丰公司的冻

品店里，新疆三文鱼已售罄。

“新疆尼勒克县优质冰川活水滋养出的三文鱼口感鲜香、甜美，其品质不逊色于挪威、丹麦等地的三文鱼，且因物流成本和人工成本较低，价格更加实惠。”张诚说。

据悉，挪威、丹麦等地三文鱼批发价每公斤在130元至150元，近期价格虽有所下降，但依旧比新疆三文鱼的批发价高不少。新疆三文鱼批发价基本稳定在每公斤90元以下。

大世界交易区海良海鲜商行负责人毛豪俊介绍，除价格外，国产三文鱼还有一大优势，就是足够新鲜，“有需求的话，新疆三文鱼当天就可以空运至宁波”。

不只是三文鱼，罗非鱼、甜虾、北极贝等水产品均已实现国产化。“在市场里，国产水产品始终占据主流地位，且占比逐年提高。”宁波水产品批发市场相关负责人说。

## 2 本地陆产“海鲜”渐行渐近

这两天，内陆“海鲜”量产让北方的网友们乐开了花。他们纷纷调侃，“终于轮到江浙沪不包邮了”。

其实，在很多人的印象中，以往的进口货不仅已经实现国产，还很快将实现地产。

象山县高塘岛乡黄湾塘的北欧（中国）鲑鱼RAS陆基养殖场内，一群群大西洋鲑鱼结伴游动，水面泛起涟漪。诺帝克水产（宁波）有限公司行政总裁沈蕾介绍，养殖场的鲑鱼卵均来自冰岛，每批次都带有基因证书，以保证品种的纯正。目前，这些鲑鱼的平均条重已达1.5公斤。到明年春天，鲑鱼的平均条重将达到5公斤，就可以销售了。

首批投放市场的鲑鱼总量预计为1000吨，明年年产量可达4000吨。

据悉，该养殖场二期项目已签约，年产量预计也能达到4000吨，地产三文鱼渐行渐近。

在宁海三门湾，总投资8.7亿元、总用地面积1832亩的大型工厂

化水产养殖项目正在火热推进中，目前已进入试桩阶段。

预计到明年，一期项目将完工并开始试生产，年产南美白对虾1300吨。三期项目全面投产后，年产量预计可达1万吨，在丰富宁波“菜篮子”的同时辐射长三角地区。

集美大学水产学院教授黄永春表示，无论是新疆三文鱼的“出圈”，还是宁波多个水产品养殖项目的投建运营，都说明陆基水产养殖模式越来越契合社会需求。

“该模式将水产养殖从海洋、江河、湖泊天然水域移到陆地养殖车间里，在可控条件下保证产量稳定、品质优良，对宁波水产品产业的转型升级和高质量发展颇具意义。”黄永春说，宁波可以提前布局，加快转变渔业发展的空间格局、产业结构和生产方式，延伸水产养殖产业链，让水产品避免因海洋水域环境可能恶化带来的风险，创造更高的经济效益和社会效益。

这几天，有关

新疆三文鱼“跃”出天山，走向全国市场的消息一时成为热点。新疆三文鱼“游”进甬城，也让爱吃海鲜的宁波人兴奋不已。在本地朋友圈，很多网友议论纷纷，提出不少问题：“新疆三文鱼到底是什么鱼？”“内陆冷水湖养的三文鱼和海里的三文鱼有何不同？”“新疆三文鱼能生食吗，会不会有寄生虫？”……

为此，记者请教了宁波市海洋与渔业研究院的斯烈钢院长，就网友关心的问题作出解答。

## A 新疆三文鱼其实是虹鳟鱼

“从目前新闻报道刊登的图片来看，新疆三文鱼就是虹鳟鱼，体表有条明显的鱼线，是一种淡水鱼。”斯烈钢说。

其实，三文鱼不是单指某一种鱼，而是鲑鳟鱼类的商品名，包含大西洋鲑、太平洋鲑、虹鳟等多个种类。

三文鱼由英文名Salmon音译而来。因为挪威三文鱼进入中国市场已有二三十年，广为人知。长期以来，消费者按照狭义上的理解，“三文鱼”一般是指挪威进口的大西洋鲑。

“按照科学的分类，虹鳟是鲑

科、太平洋鲑属，原产地为北美洲太平洋沿岸地区；大西洋鲑是鲑科、鲑属，原产地是大西洋北部地区，两者是鲑科的‘堂兄弟’关系，但一个是淡水鱼，一个是海水鱼，区别还是挺大的。”斯烈钢说，现在网上有人把新疆三文鱼叫作“海鲜”，这是不对的，这个“海鲜”要打引号。

记者从新疆三文鱼宁波供应链经销商张经理处也得到确认，眼下火速“蹿红”的新疆三文鱼就是虹鳟鱼，“事实上虹鳟鱼已经在宁波市面上销售了好几年，没想到最近突然‘火’起来了，销量看涨！”

## B 虹鳟鱼与大西洋鲑很难“吃”出差别

斯烈钢介绍，虹鳟鱼是种淡水冷水鱼，在中国的西部地区，比如青海、新疆、西藏等地的冷水湖区，早在几年前就实现了人工规模化饲养，并批量投放市场。这几年，随着养殖技术的发展和饲料供应等一系列难题得到解决，虹鳟鱼的产量提升很快，品质也大为改善。

同样，大西洋鲑也早已实现规模化养殖，而且随着养殖技术的进步，逐步从海上网箱养殖向陆基循环水养殖发展。目前，市面上销售

的挪威三文鱼，绝大多数是由人工养殖。

虹鳟鱼和大西洋鲑都是高价值的经济鱼，营养价值高，两者外形差别明显。目前市面上销售的，多是切割加工好的鱼块、鱼片，都有漂亮的条纹。“普通消费者只看鱼肉的颜色、纹理或者凭口感很难区分。”斯烈钢说，挪威三文鱼身价相对较高，虹鳟鱼相对实惠，因此虹鳟鱼做成刺生，往往被当作挪威三文鱼来销售，以获取溢价。

## C 生食安全的前提是“超低温冷冻”

“海水鱼比较干净，能做生鱼片吃，淡水鱼会有寄生虫，不能生吃”，这种说法在网络上很流行，也被很多人作为“常识”而接受。

挪威三文鱼最初是以日料刺生的方式打开日本乃至东南亚市场的，其主打的就是“深海冷水鱼足够安全”这一概念。在餐饮消费中，无论是进口挪威三文鱼还是本土养殖的虹鳟鱼，刺生都是最普遍、最受欢迎的一种食用方式。

“一条鱼有没有寄生虫，能不能生食，不是看它是长在海水里还是长在淡水里，而是要看其生长过程是否安全可控。”斯烈钢介绍，无论是淡水鱼还是海水鱼，都有可能成为某些寄生虫的天然宿主，这是自然规

律，并不是说海水鱼寄生虫就比淡水鱼少。因此，海水三文鱼比淡水虹鳟鱼更安全，这个说法并不科学。

不管是海水养的挪威三文鱼，还是淡水养的新疆虹鳟鱼，其安全度取决于养殖的监管标准、饲料的优良及冷链保鲜等各个环节，比拼的其实是养殖技术和品质控制水平的高低。斯烈钢说：“一条鱼从养大起捕到冷链运输、上市销售，免不了受到各种污染。从食用安全角度来说，自然是做熟了吃为好。但因为大多数人喜欢把挪威三文鱼或虹鳟鱼做成刺生吃，那么鱼一定要超低温冷冻，而且一次解冻后要尽快吃完。千万不能反复解冻、冷冻，否则会滋生细菌，加速鱼肉腐败。”

# 关于「新疆三文鱼」的网友争论 渔业专家这样说……

记者 余建文



新疆三文鱼。(溢丰公司供图)



挪威三文鱼



虹鳟鱼

挪威三文鱼与虹鳟鱼的区别。(资料图)



图为位于宁海三门湾的大型工厂化水产养殖项目效果图。(宁波农商发展集团供图)