

“宁波海水”注入杭州米其林餐厅 天然海水何时“流”入千家万户？

5月初，满满一车清澈透亮的天然海水从宁波路林海水配送中心出发，由一辆“宁波菜篮子绿通车”送至杭州米其林餐厅——新荣记西溪湿地店。当6吨天然海水注入水箱时，帝王蟹、大龙虾、象鼻蚌等海鲜活蹦乱跳，自由畅游。

这是“宁波海水”首次牵手杭州的这家高端中式餐厅。

作为全国首个建立天然海水集中供给系统的城市，宁波从2017年启动至今，天然海水已覆盖了全市600多家酒店、超市、批发市场、菜市场，“宁波海水”还辐射到上海、杭州、苏州、无锡等长三角地区，近年来销售量持续增长。

然而推广之路并不平坦，尤其在疫情影响下，餐饮行业起伏不定，天然海水普及尚较长的路要走。



天然海水寄养的活海鲜。

A 天然海水PK海水晶，留住“舌尖上的鲜味”

海鲜最讲究鲜度。近年来，为了让海鲜的生存环境更像生活在海水里，在淡水中添加海水晶成为不少商贩的“潜规则”。海水晶是海水及盐化工的产物，在海鲜市场，海水晶使用较为普遍。

宁波大学食品与药学学院教授娄永江表示，海水晶主要由工业无机盐配制而成，活海鲜在这种盐水中可以短时间存活，但无法提供活海鲜生长、繁殖的微量元素。因此，海水晶暂养活海鲜时，一方面会造成活海鲜的营养缺损、

质地松软、风味下降，另一方面受水质变化，活鲜会产生应激反应，如分泌黏液，导致水产活性下降。

在中国烹饪大师、宁波石浦酒店集团行政总厨陈继波看来，天然海水暂养的海鲜会有一种鲜甜口感，像海边饭店烧出来的原汁原味，而海水晶养出的海鲜则有苦味，两者口感区别较大。从前年开始，石浦酒店所有门店全部换上天然海水来暂养活鲜，保证海鲜风味，市场反响良好。

B 中高档饭店接受度高，菜市场阻力较大

作为缺水型城市的宁波，海水的综合开发利用可以有效节约淡水资源，并推动海水相关产业的延伸发展。2017年宁波路林天然海水配送中心成立，5年来宁波市场推广情况如何？

宁波路林海水配送中心相关负责人表示，海水推广需要一个过程，目前有喜有忧。喜的是经过市场培育，天然海水已推广到我市600多家星级酒店、超市、宾馆和10多家菜市场，还推广到杭州、上海、苏州等长三角城市，并在国内最大的上海江阳水产品批发市场建有配送中心。

天然海水的供应量也是逐年上升，增长势头较为明显。2018年，宁波天然海水的销售量2.4万吨，2019年增长到3.2万吨，2020年后，受疫情影响，餐饮酒店行业暂遇低迷期，一度程度影响了海水的推广，销售量2.7万吨，2021年又逆势增长到4.8万吨，今年1-4月份销售1.3万余吨。

而忧的是，海水推广的“卡点”主要在一些菜市场和中小餐饮店。

在鄞州东柳菜市场，一位李姓经营户坦言，每吨150元的海

水价格偏高，他们是小本经营，承担不起。为此，他也很纠结，尽管海水晶用起来也挺麻烦，“万一搅得不均匀，那鱼虾很容易死光。”不过，便宜的海水晶一包（1公斤）也就几元钱，“从成本角度，还是选择了海水晶。”李师傅说。

宁波路林天然海水配送中心合伙人、浙江渔山供应链管理公司一位翁姓负责人表示，目前海水是以专船运输的方式从舟山海域抽取海水，在路林市场码头进行海水净化处理，然后以管网直通、设立零售点、绿通车运输等方式向社会供应，采集、处理、运输环节成本较高。“这种民生项目前期投入超过千万元，需要靠规模效应来摊薄成本，目前尚未达到盈亏平衡点。”

记者在采访中了解到，海水晶使用较多的一个“不上台面”的原因是，在海水晶调制的人工海水中，活海鲜一般会大量吸水，造成“水肿”、增重，商贩因此可以赚取一些额外的利润，但使用海水，这种情况基本没有。“这是一种行业潜规则，也是部分商贩的生财之道。”我市水产行业一位资深人士分析说。

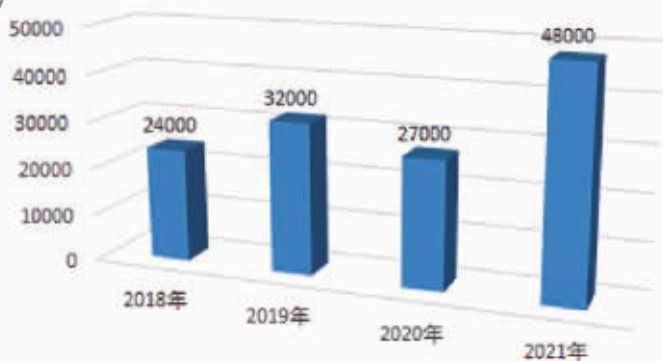
天然海水与海水晶暂养对比表

对比内容	天然海水	海水晶调制咸水
成分	物理过滤，与海洋里的海水无特殊差别	化工产品，添加铁、锰、锌、铜等微量元素
暂养环境	与海鲜生存环境完全一致	只能做到盐度的环境模拟
海鲜品质	不会引起海鲜品质变化	影响海鲜的酶活系统，伤及代谢功能，降低其酶活性和离子通透性
海鲜口感	与刚捕捞的海鲜差别不大，口感极佳	活海鲜不鲜
存活情况	无外界因素影响，可存活5天以上	通常情况1-2天
社会评价	海水合理利用	浪费淡水资源
暂养实验（如望潮一些比较敏感的海鲜）	可以暂养	加快海鲜死亡，无法暂养
暂养实验（南美白对虾）	香味和甜味更加突出	咸味、腥味更明显

在张斌桥菜场，建达海鲜负责人宋建达向记者展示了一溜清澈光洁的活鲜水箱。“以前我们是从海边自己运海水来养海鲜，很麻烦，运费也不少。后来宁波有了专门的海水配送公司，我们就一直用配送的海水，一方面是活海鲜的口感更好，二是存活率明显提高，像梭子蟹用海水晶养，一般只能活两三天；用海水养，可养六七天，蟹肉比较鲜甜。”宋建达表示，追求品质的水产商一般会用海水来暂养海鲜，因为“不少消费者嘴巴很刁，一吃就吃得出味”。

据记者了解，在宁波路林水产品批发市场，近百家海鲜商铺已接入天然海水管线，拧开水龙头，海水就会流入水箱，有效提升海鲜的品质和安全度。在海鲜网红打卡地咸祥菜市场，近年来也建立了海水贮存库，将海水管道接到水产摊位里。

▼瓶装天然海水。资料图



宁波天然海水年销售量(单位:吨)

C 天然海水走进千家万户尚待时日

海鲜是宁波人的心头好。让市民吃上可口、安全的鲜活海产品，推动海鲜消费品质提档升级，亮出宁波“健康原味海鲜”的城市名片，天然海水的推广起到了关键作用。

如何让天然海水走进千家万户？

不断推出多元化、个性化的产品，以满足市民需求。据记者了解，宁波路林海水配送中心已推出了高盐度海水、海水流态冰等产品，应用范围从单一暂养逐步向烹饪清洗解冻、制冰保鲜等多用途推广。海水流态冰是一种不同于传统固体冰的全新概念的流态冰，由球状微粒冰晶体和液体的混合物——冰浆，冰浆形成柔软的泥浆状，可完全包裹水产品，起到锁鲜保鲜的效果。海水冰+保温箱，则可实现海鲜长时间长距离保鲜，让宁波海鲜走向

全国。通过规模效应来降低市场零售价。在采访中，东海菜市场“象山海鲜”的吴成必师傅表示，如果天然海水价格能下降一些，估计使用的商户会更多。有识之士建议，针对天然海水这一民生项目，需要政府部门加大投入，出台政策，补贴、扶持一批海水保鲜物流企业，提升覆盖面和规模，逐步降低市场零售价，让更多商户、市民愿意为天然海水买单。

加强推广宣传，以消费端来倒逼销售端。市民张斌建议，可考虑建立天然海水保鲜示范点，向市民宣讲利用天然海水暂养、烹饪优势及科学原理。同时，可加强市场监督管理部门的引导、执法力度，对经营户使用劣质海水晶说“不”，鼓励诚实守信经营，打击短斤缺两、以次充好行为。

记者 周晖 通讯员 郑蓉 文/摄