

720斤蓝鳍金枪鱼切鱼秀、吐鲁番也养三文鱼了……

渔博会“开市”，“一网打尽”全球水产

来自西班牙的720斤蓝鳍金枪鱼切鱼秀现场，被围得里三层外三层；新疆吐鲁番除了葡萄，也养三文鱼了；还有来自东南亚的身长20厘米的黑虎虾、俄罗斯帝王蟹、厄瓜多尔白虾、挪威三文鱼、智利雪蟹……昨天，第19届上海国际渔业博览会在新国际博览中心“开市”，全球各种水产汇聚，可谓“一网打尽”世界的鲜味。原本，这个展会只对专业观众开放，吃货阿姨爷叔们总能弄到入场券，前来品尝全球美味。



720斤蓝鳍金枪鱼现场“解剖”

12时18分，蓝鳍金枪鱼切鱼秀在W3馆的上海一网鲜供应链有限公司的展台开场，展台周围早已被围得水泄不通，观众有参展展商，也有普通市民，人人手里举着手机，准备拍摄切鱼秀的过程，在朋友圈“秀”一把。

被解剖的蓝鳍金枪鱼重720斤，是今年展会全场最重的一条金枪鱼。上海一网鲜供应链有限公司总经理王栋介绍，这条蓝鳍金枪鱼在展会前夕刚刚从西班牙运抵上海。

四五名师傅一起上阵“解剖”这条金枪鱼，其中两位是“主刀”。“手术”先从金枪鱼头开始，师傅使尽全力才将重约一百斤的鱼头切割下来，随后依次切割鱼背、鱼身等各个部位，到整条鱼完成大块切割，主刀师傅已经累得满头大汗。“哎，切不动了，”一位师傅感叹。

据了解，这样重量的蓝鳍金枪鱼约需生长15年以上。大块切割完成后，师傅再将其一些部位切割成小块，分享给在场所有观众。“挺鲜的”“很嫩”……观看了切鱼秀，又品尝了最新鲜金枪鱼的观众们表示。

国内最大三文鱼养殖地在西北

展览现场，有不少来自国内外的三文鱼，有整条鱼，也有已经切分好的刺身及三文鱼制品。说起三文鱼的产地，可能大部分普通市民想到的是挪威、智利等国家，其实，美国、加拿大、俄罗斯、新西兰等国也产三文鱼。国内的养殖基地，普通人可能脑海里首先会想到是沿海地区。其实并不尽然。业内人士介绍，目前国内规模数一数二的养殖基地并不在沿海地区，而在青海、甘肃等西北地区。

现场，还有来自新疆三文鱼养殖基地，养殖的具体品种为虹鳟鱼。“我们的新疆火洲坎儿井三文鱼养在吐鲁番，这个可能有点突破大众的传统认知，炎热干旱的吐鲁番也能养三文鱼？”新疆赛湖渔业副总经理张家志介绍，吐鲁番是一片神奇之地，那里日照充足，适合种葡萄，但那里也有优质的水源，三文鱼养殖水池的水来源于冰川融水，与滋养荒漠绿洲的坎儿井水同源，这些水经地下泉眼渗出，水温恒定在10-18℃，水质纯净无污染、溶氧量高。

据了解，新疆火洲坎儿井三文鱼目前的养殖水域面积为10万立方米，2023年开始养殖，今年首批有鱼面向市场销售，鱼养到4公斤以上捕捞，经去脏、清洗、遴选、分级、去头、开片、拔刺、精细分割和真空包装等工序，再通过全程冷链物流运输，送达消费者手中。根据目前消费者反馈，吐鲁番出产的三文鱼肉质紧实，纹理清晰，油脂分布均匀，入口鲜甜，无土腥味。

张家志介绍，他们不仅在炎热干旱的“火洲”实现了冷水鱼规模化养殖，还开创了干旱地区“一水两用”高附加值水产养殖模式，养殖用水经处理后可用于农业灌溉，实现水资源循

环利用。

据了解，国内淡水三文鱼养殖已经有20多年，目前年产量约2万吨，其中养殖规模最大的青海龙羊峡。甘肃的淡水鲑鳟鱼养殖规模近年来也逐步扩大，已经占全国鲑鳟鱼养殖产量的三分之一。此外，山东日照、新疆尼勒克县、黑龙江抚远、辽宁大连等地也有三文鱼养殖。

三文鱼其实是鲑科鱼类中一些条鳍鱼的通用名称，大西洋鲑、太平洋鲑、帝王鲑、虹鳟等都属于这一大类。虹鳟是市场上最常见的三文鱼，也是价格最亲民三文鱼，大西洋鲑的价格比虹鳟高，帝王鲑则是三文鱼中的极品，价格最贵。

展会最后一天有部分零售

金枪鱼、三文鱼之外，渔博会现场还有大量国内外海鲜、河鲜，黑虎虾、帝王蟹、雪蟹、鳌虾、南美白对虾、罗氏沼虾、小龙虾、鲍鱼、海参、生蚝、扇贝等，不仅有活的，还有冰鲜、冰冻的，以及水产制品，如鱼罐头、鲍鱼水饺、俄罗斯狭鳕鱼籽馅的水饺等，琳琅满目。也难怪，原本这个展会仅对专业观众开放，

大家都是来谈生意的，可阿姨爷叔们总有办法弄到入场券，前来品尝，有的还拉来了小推车。“我以为可以来买的，结果人家告诉我，这两天不卖，到最后一天展会结束的时候才卖。”一位正在品尝鲍鱼的阿姨说。

在一家经销智利雪蟹的展台，负责人已经被问了好几次卖不卖，他表示，“星期五，也就是展会最后一天，展品向参观者零售，省的打包带回去了。”据了解，这个展台的雪蟹一公斤82.5元，小一点的一只在400克左右，大约40元。

另一家黑虎虾展台也有不少参观者，这里最大的黑虎虾身长20厘米左右。老板上海喜隽供应链科技有限公司负责人于俊豪介绍，市民能买到的黑虎虾几乎都是养殖的，进口黑虎虾的养殖基地主要在东南亚，有越南、泰国、马来西亚、印度尼西亚等地，国内养殖基地有海南、福建等地。

本届渔博会将持续到本周五，今天将有海鲜刺身造型艺术大赛、长三角乡厨烹饪大赛等活动。

晨报记者 郁文艳 摄影报道

