

“离海最远”的地方却盛产“海鲜”

记者探访：渔民，正成为新疆富民的新职业

近日，新疆“海鲜”火了，三文鱼、大螃蟹、澳洲大龙虾……新疆“海鲜”迎来大丰收。作为中国离海最远的内陆省份，印象中怀抱着沙漠和戈壁滩的新疆，无“海”何以产“海鲜”？近日，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者先后走访新疆的龙虾和三文鱼等养殖基地，看新疆水产丰收的真实情况。



工人在捕捞三文鱼。受访者供图

记者 郭春雨

近日，新疆的三文鱼喜获丰收却引起网友热议。有网友表示新疆的三文鱼属于虹鳟鱼，而真正的三文鱼则是大西洋鲑。这两种鱼在外观、口味和口感上非常相似，但在生长环境和食材安全性上有区别，甚至还有网友担忧地表示，虹鳟是淡水鱼，存在寄生虫的问题。

虹鳟鱼到底是不是三文鱼？新疆三文鱼的生长环境到底如何？是否安全？

新疆维吾尔自治区水产科学研究所所长、研究员张人铭告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者，三文鱼不是单指某种鱼，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，并不是单指大西洋鲑。

张人铭介绍，虹鳟是鲑科、太平洋鲑属，网上说的“虹鳟不属于三文鱼”，是一种理解上的错误。同时，对于“海水鱼比较干净，能生吃，淡水鱼有寄生虫，不能生吃”。这一网络说法，也不准确。

“三文鱼有没有寄生虫，不取决于是海水鱼还是淡水鱼，而是看其生长过程是否安全可控。在管理标准、监控严格、水体洁净、饲料优良等工业化养殖技术保障下，三文鱼的品质更容易保证，食用也更安全。”张人铭介绍，海水鱼的寄生虫不一定比淡水鱼少，因此海水三文鱼不会比淡水虹鳟更安全。三文鱼的食用安全度取决于养殖的监管标准、饲料的品质以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。如果消费者想生食，那尽量从正规渠道购买，选择有品质、有保障的三文鱼品牌。

此外，对于三文鱼野生和养殖的问题，消费者也不需要过多纠结。目前虹鳟鱼在青海、新疆等我国西北部地区实现了人工规模化养殖，大西洋鲑也早已实现规模化养殖。随着科技的进步，两者的养殖技术均有提高，质量和产量也有了明显进步。目前，市面上销售的三文鱼，绝大多数是人工养殖，这也一定程度上保障了质量。

新疆产的三文鱼可以生吃吗？

专家：有无寄生虫主要看生长过程是否安全

记者 郭春雨

新疆产三文鱼 跃出天山

一粒来自丹麦的三文鱼鱼卵，远渡重洋后在新疆伊犁哈萨克自治州尼勒克县安家。这里，天山上融化的雪水汇聚为清澈的湖泊，滋养着三文鱼自由生长。

鱼卵孵化为鱼苗，科学的养殖让它们很快适应了新疆的气候，三年后，这尾三文鱼跃出天山，成为新疆水产的一颗明珠。

通过现代化的加工和运输手段，新疆的三文鱼出水后的24小时内便可完成加工、包装、运输等全过程，从新疆的天山脚下，到达上海消费者的餐桌。

为了探寻新疆三文鱼的生长源头，记者在辗转了飞机、汽车和渔船后，终于来到了新疆最大的三文鱼养殖企业——新疆天蕴有机农业有限公司的三文鱼养殖基地。在天山山脉的茫茫群山之中，基地像一枚碧绿的玉石，镶嵌在群山的怀抱之中。

“2013年的时候，我从乌鲁木齐飞伊犁，在飞机上看到这片水域，动了养殖的念头。”天蕴董事长张秀说，“很短的时间我们就决定养殖三文鱼，发展到现在是第十年，我成了一个‘渔民’，我们的三文鱼也跃出了天山。”

三文鱼是名贵鱼种，也是娇贵的鱼种。在远离海洋的新疆发展水产养殖，如同在戈壁滩种活一棵树一样艰难。养殖成功与否，自然条件是重要的影响因素之一。尼勒克县地处喀什河上游，位于天山山脉浅山区，这里气温较低，水温常年保持在20℃以内，十分适合冷水鱼类生长繁育。新疆的天气在炎热和寒冷中经常“切换”，克服气候难题的同时在高海拔环境下养殖三文鱼，依然是个巨大的挑战。

幸运的是，在气象、水产等科研人员和天蕴公司的联合攻关下，三文鱼终于在新疆“安了家”。

“想要三文鱼在天山安家可不容易。我们形成以企业为主体、以科研院所为支撑、以工程中心为组织形式、产学研相结合的企业现代信息技术创新体系。”张秀介绍，目前，新疆天蕴已与中国水产学会、中国水产科

学研究院黑龙江水产研究所、大连海洋大学等8家院校、科研院所进行了合作。经过近十年的发展，公司目前拥有两个年产3000吨的三文鱼养殖基地，还有一个年产5800吨三文鱼的养殖基地正在筹建之中。

目前，新疆的三文鱼已经走出新疆，除了供应国内市场外，还出口新加坡、马来西亚等国家。2023年，新疆天蕴预计销售三文鱼6000吨，可实现收入约50000万元。

张秀告诉记者，天蕴公司之所以能够快速发展，也得益于新疆水产养殖的自然、技术等积淀。以天蕴公司养殖的三文鱼品种虹鳟为例，早在上世纪70年代，伊犁河流域就开始养殖虹鳟，至今已有几十年的养殖历史。

如今，这尾天山的三文鱼，不仅跃出了天山，还将迎来更大的发展。

“我们现在正在建设一个总投资1亿元的育种基地。目的就是打破育种这一制约国内三文鱼产业发展的瓶颈，实现全雌三倍体虹鳟鱼规模化制种，真正实现我们新疆三文鱼的全产业链养殖。”张秀说。

沙漠里养出 大龙虾和螃蟹

新疆的地形是“三山夹两盆”，即自北向南的阿尔泰山、天山、昆仑山夹着准噶尔盆地和塔里木盆地。茫茫的天山山脉成为一道天然的分界线，划分出北疆与南疆截然不同的风土风貌。相比于水源充沛，出产三文鱼的北疆，干旱的南疆似乎不利于水产发展，但就在塔克拉玛干沙漠，水产成了不少乡村的明星产业。

位于塔克拉玛干沙漠西南边缘的麦盖提县，三面环沙，是全国唯一嵌入沙漠的县，沙漠面积占全县总面积的90%。就是在这样的沙漠里，澳洲淡水龙虾和螃蟹等，又在这个秋天迎来了丰收季。

“我们的龙虾是用叶尔羌河水养育的，非常鲜美，可以做刺身吃。”麦盖提县澳洲淡水龙虾养殖基地负责人吴军友介绍说，龙虾养殖五六个月即可长到100克至150克，进入成熟期，市场售价为每公斤260元，效益非常可观。

吴军友告诉记者，沙漠养殖大龙虾的技术引进自山东日照。

山东援疆的干部在摸底调研时敏锐地发现，由于地处叶尔羌河附近，麦盖提县的县域内形成了多个池塘，这些池塘除了为周边农田灌溉蓄水外，基本处于闲置状态，并没有得到有效利用。

在经过详细调研后，山东援疆指挥部最终选取了澳洲淡水龙虾这一品种进行养殖。作为名贵虾种，澳洲淡水龙虾营养丰富，经济效益显著。但在沙漠里养殖水产挑战极大，需要面临沙地渗漏、土壤返碱、本土敌害等重重困难，如果没有过硬的技术支撑，养殖不可能成功。在山东援疆指挥部及地方政府的共同扶持下，历经艰辛探索，克服重重难关，终于实现了澳洲淡水龙虾养殖本土化，打破了南疆整虾类水产品依赖外界供给的限制瓶颈。

2021年10月，首批“沙漠龙虾”一上市，就被抢购一空，“外表响当当，味道更响当当”的新疆沙漠澳洲龙虾征服了消费者的味蕾，打响了名气，打开了销路。

随后，随着试养成功及技术培训的开展，吸引了大批养殖户加入，麦盖提县尝试规模化养殖。除了澳洲龙虾，还有螃蟹等更多水产项目加入新疆水产的“沙漠俱乐部”。

新疆水产品 早已走出国门

实际上，新疆水产大丰收，并不是什么稀罕事。

和想象中不同，新疆境内的河流、湖泊、水库、天然坑塘众多。根据自治区第三次全国国土调查，全疆宜渔水域滩涂4607.09万亩，其中，宜渔河流水面1471.93万亩、宜渔湖泊水面603.87万亩、宜渔坑塘水面194.63万亩、宜渔水库水面210.80万亩、宜渔沟渠水面426.57万亩、宜渔滩涂

826.22万亩、宜渔沼泽地429.23万亩。

丰富的水资源条件带来了丰富的鱼类资源优势。据初步调查，全疆共有鱼类88种，其中土著鱼类46种，国家重点保护水生野生动物11种。

“历史的演化、地缘的阻隔，使得新疆土著经济鱼类具有明显的区域独特性，可作为名特优新水产种质资源进行开发利用，如欧鲑、丁鱼岁、额河银鲫、白斑狗鱼、梭鲈、河鲈、东方欧鳊等已向全国十余个省份推广。”新疆维吾尔自治区农业农村厅渔业监督处处长邓康处告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者，经过多年发展，新疆渔业初具规模，2022年达到17.3万吨，在西北5省份排第二。

其中，新疆的三倍体虹鳟2022年末产量4554吨，占国内三文鱼产量15%，其中伊犁州产量4162吨。伊犁州3座水库全部达产后，预计产量1.18万吨，占国产三文鱼40%的份额。赛里木湖的高白鲑、凹目白鲑等冷水鱼以纯天然、无污染的有机品牌享誉区内外，年产量300吨左右，已形成从苗种繁育、标准化生产、精深加工、一二三产业融合的全产业链发展格局。

鲜为人知的是，新疆的水产品其实早已走出国门，名扬世界。在芬兰、荷兰、日本等水产大国中，新疆水产作为高端水产的代表，占有一席之地。

“水产养殖业是我区渔业主产区的富民产业，为乡村振兴作出了渔业贡献。”邓康处介绍，近年来，新疆各地越来越重视渔业发展。截至2022年末，全区渔业总产值42亿元，较2019年增加9.21亿元；渔民人均收入19960元，比全区农民人均高3410元。

“渔民”，正成为新疆富民的新职业。



新疆伊犁的三文鱼养殖场地