

被“嫌弃”的三文鱼，背锅了？

不过,专家表示:食用三文鱼或其他食品,都要清洗干净,进行必要的加工

历史上最冤的鱼，三文鱼能不能算一个？

早先因为名气太大，很长一段时间以来，很多人以为“虹鳟鱼”也是三文鱼。而在刚刚过去的这个周末，三文鱼的“鱼生”再次遭遇重挫。

不过，6月16日晚间，在北京市第120场新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会上，中国疾控中心应急中心副主任、全国新冠肺炎专家组成员施国庆表示，目前还没有证据来表明三文鱼是新冠病毒的宿主或者中间宿主。也就是说，进入到污染场所之前的三文鱼，并没有检测出新冠肺炎病毒。这个结论让一度身处暴风眼的三文鱼得以“脱罪”，三文鱼重新上架或指日可待。

1 三文鱼或被“无罪释放”

6月16日晚，在北京市第120场新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会上，中国疾控中心应急中心副主任、全国新冠肺炎专家组成员施国庆表示，目前还没有证据来表明三文鱼是新冠病毒的宿主或者中间宿主。

施国庆还称，在这次新发地聚集性疫情相关的被污染的局部场所，通过检测确实发现三文鱼有被污染的情况，但是进入到污染场所之前的三文鱼，并没有检测出新冠肺炎病毒。

三文鱼与新冠病毒的关联，首先是北京新发地批发市场董事长张玉玺在6月12日晚接受新京报记者采访时曝出的。张玉玺表示，相关部门抽检时从切割进口三文鱼的案板中检测到了新冠病毒，而该产品的货源来自京深海鲜市场。

一时间，北京各大超市有关水产品纷纷下架封存。6月12日下午6时许，京深海鲜市场封闭，市场内的摊贩和工作人员禁止出入，外来人员也不许入内。

施国庆披露的检测结论，则让三文鱼被“无罪释放”。

据官方公布的信息看，北京市疾控中心针对京深海鲜市场的海鲜区特别是三文鱼交易摊位以及公共区域进行采样检测，合计采集样本469件，其中人员咽拭子186人，环境样品283件，目前结果都是阴性。岳各庄市场采环境样本155件，结果全阴性。新发地40个环境样本阳性，在新发地采集的517件样品中，有45人咽拭子阳性。

2 三文鱼是个什么鱼？

然而你可知道，被嫌弃的三文鱼，当初是如何成为我们的盘中之物且风靡全世界的？

三文鱼一词源自“Salmon”，最早人们用拉丁语中的“salmo”来称呼北大西洋的一种鱼。这种鱼每年洄游到欧洲沿岸的河流上游产卵，途经瀑布便奋力跃过。后来瑞典生物学家林奈把这种鱼的学名定为“salmo salar”，即现在鲑鱼属的大西洋鲑。

颜色亮丽，味道鲜美、口感醇厚……无论从颜值还是内涵三文鱼都传递出一副等着被吃的气质。我国最早接触大西洋鲑的是港澳台地区，由于它的英文名是Atlantic salmon，正如你所知道的“士多啤梨”其实是草莓一样，

3 啥？现在的三文鱼基本是养殖的？

由于在餐桌上太受欢迎，大西洋鲑成为了欧洲北部沿海重要的捕捞鱼类之一。作为十分重要的渔业对象，大西洋鲑捕捞量逐年上升，野生大西洋鲑数量急剧下降。

“目前还没有发现经营三文鱼的餐馆出现感染者，也没有发现食客感染，流行病学调查仅仅指向新发地而不是指向三文鱼。而且北京不是进口三文鱼的唯一目的地，各大城市和口岸并无三文鱼关联的疫情暴发。”科信食品与营养信息交流中心主任钟凯表示。

不过，一位流行病学专家提出，官方并没有详细披露检测的三文鱼是什么时间进口的。“新冠病毒的潜伏期目前看最短是3天，有的可达2周。从公布的病例看，最早发病时间在6月4日，也就是说感染病毒是在4日前的3~14天。之前的三文鱼等水产品是否被污染，目前并没有排除。”

新发地切割进口三文鱼的案板检测到新冠病毒，到底是谁污染的，何时污染的，目前并不清楚，仍需要进一步溯源调查，但难度极大。

“我认为是时候重新考虑何时上架和如何上架的问题了。”钟凯表示，在信息不充分的情况下，对三文鱼作暂时下架的避险处理是正确的。在信息逐步明朗的情况下，重新上架三文鱼也是正确的。“不过，如何上架，是一个难题，也是担当所在。”

如果重新上架，消费者会买单吗？“下架是很快的，供应链和消费信心的恢复总是缓慢的。政府和专业界如果释放积极信号，恢复得就会快一些。”钟凯说，商家也可以主动提供病毒检测报告以安抚消费者。

施国庆也表示，食用三文鱼或其他食品，都要清洗干净，进行必要的加工。

“Salmon”经浓重粤语腔发音，音译成了“三文鱼”。

在中文语境里三文鱼一般指的是大西洋鲑。最著名的要属挪威海产三文鱼，根据产地的不同，还有同类大西洋鲑产品例如澳洲海产三文鱼、苏格兰海产三文鱼等等。不过，我国东北人民耳熟能详的大马哈鱼，以及丽江发白泛黄的所谓“雪山三文鱼”，也和大西洋鲑同属于鲑科鱼，某种意义上也归属于三文鱼这一类商品。

由此可见，三文鱼不是严谨的生物学分类，而是基于三文鱼贸易历史形成的一个泛称，或者说是一种通用的商品名。

其实，大西洋鲑的生活习性也注定了其种族数量不会很庞大。它们在淡水出生，游到海里成长，长大之后再逆流回到淡水产卵，这种习性就叫“洄游”。

大西洋鲑洄游的时候简直是开挂的，整个过程不吃饭，就靠身上的脂肪和蛋



刚捕捞上来的三文鱼。

白质扛着。在这个过程中，大西洋鲑逆着水流还能跳60厘米高！

而且整个过程还有各种动物盯着，随时准备吃掉飞跳失败的鱼。

自上世纪六十年代起，挪威人开始了人工养殖大西洋鲑的试验。人工网箱养殖大西洋鲑的方式使得掠食者无法接近，加上饲料充足，很快鲑鱼的数量就大幅上升。

随着养殖业的继续发展，鲑鱼家族的另一只生力军太平洋鲑的养殖和捕捞也逐

4 以前，日本人也不生吃三文鱼？

的确是这样。以前，日本人不吃三文鱼生鱼片，也不吃三文鱼寿司，因为吃后会胃疼肚子疼。

这主要是由于野生三文鱼，主要是以磷虾为饵料的，这种磷虾带有一种名叫“异尖线虫Anisakis”的寄生幼虫，它潜伏在三文鱼身上，如果人生吃了三文鱼片的话，寄生虫会进入人体内，并侵食人的肠胃壁，导致肠胃疼痛和腹泻。

那日本人的习惯后来为什么改了？这主要归功于一位挪威商人。

在挪威，人工养殖的三文鱼不吃小虾，而是吃人工饲料。饲料中没有寄生虫，而且肉色也呈粉红色。于是，“挪威三文鱼”成了生吃不会闹肚子的“生食三文鱼”，并开始在世界各地流行开来。

1974年，挪威渔业代表团访日，发现战后日本经历了人口爆发式增长和快速城市化，对海鲜的消费需求会越来越大。然而坐拥北海道渔场的日本人极少从国外进口鱼类，本国海鲜产量勉强能够维持国内需求。于是，如何推动三文鱼在日本的消费成了摆在挪威人面前的一道难题。

1986年，挪威水产商人别克·奥尔森

5 中国都从哪些地方进口三文鱼？

随着大西洋三文鱼在日本成为生吃的食材，它也敲开了中国的销售大门。2013年，中国的挪威三文鱼进口量已经超过日本，而这些三文鱼的80%-90%都用于生吃。

目前中国每年进口的冰鲜和冷冻三文鱼约为8万吨，智利、挪威、法罗群岛、澳大利亚、加拿大等都是主要的三文鱼进口来源国，进口量逐年递增。

早前，挪威海产局市场调研显示，2019年前三季度，挪威新鲜三文鱼对华出口量涨幅高达92%，在其带动下，挪威北极鳕鱼、挪威青花鱼等品种对华出口亦有不俗表现。

渐兴起，这些太平洋鲑出口量也迅速增加。为了抢占原本大西洋鲑所占有的市场，商人们利用有些太平洋鲑和大西洋鲑外形相似、名字中都带有“salmon”一词的特点，用人们所熟知的三文鱼一名称呼这些太平洋鲑。

后来，原本独自享用三文鱼一名的大西洋鲑，为了增加辨识度和进行品牌升级，在名头上加上“挪威”二字，以示来源的正宗。

来到日本推销养殖三文鱼。刚开始时，日本的水产市场对于挪威的三文鱼一点也不感兴趣，因为在日本人的传统印象中，三文鱼属于“垃圾鱼”，吃了以后容易闹肚子。

但是别克·奥尔森不屈不挠，他看中了日本刚刚兴起的回转寿司店，直接向回转寿司店兜售。而回转寿司店属于廉价的大众餐厅，需要众多花样的寿司品种来吸引顾客。于是，挪威养殖三文鱼被端上了回转寿司店的转盘。

在日本寿司中，最有人气的是金枪鱼寿司。金枪鱼腹部脂肪堆积得多，人口润滑且有一种细嫩的油脂感。不过金枪鱼寿司价格很贵，一般老百姓不敢轻易尝试。

三文鱼全身脂肪丰腴，食感不输金枪鱼的腹身，一下子在日本普通老百姓中博得了人气。

挪威出口到日本的三文鱼，也从1980年的两吨逐步飙升到1995年的6000吨，挪威三文鱼一下子成了日本大众料理的常客。

此外，90%的消费者认为，在选购海产品时原产地非常重要。44%的中国消费者将挪威作为海产品的首选产地。

不过有海关检验检疫人士接受媒体采访时表示，一般而言，海关对进口海鲜或者肉类产品主要进行常见的食源性细菌检查。

综合媒体的相关报道，近年来，浙江、山东等地都曾发生过进口三文鱼检测不合格的情况。截至目前，尚未有证据证明此次发现的病毒是真正来自于三文鱼本身。

综合中新网、新华社消息