



比野生口感更好的人工养殖三文鱼

挪威的海产丰富，挪威三文鱼只是其中较为常见的品种。

挪威三文鱼素有“冰海之皇”的美称，红色的鱼肉，无论生吃、熏制或熟煮，味道鲜美。

地处北欧的挪威海域洁净冰冷的水质适宜三文鱼的生长，挪威利用自己的海域优势重视保护海域，经过多年努力，人工养殖的三文鱼比野生三文鱼肉质佳口感好，成为向世界各国出口的重要商品。

Ola 先生是挪威当地一家相当著名的海鲜出口公司的董事主席，这家集团现在拥有 4 家孵化工厂，10 座海上鱼类养殖场和 1 座加工厂，还有一家酒店。

从 Skjerjehamn 岛度假酒店到 Ola 先生的鱼类加工厂要航行半小时左右，码头上飘扬着挪威国旗和五星红旗，加工厂的车间和办公楼在一幢设计简洁的建筑里。

加工厂的海边码头里有好几个网兜圈起来的鱼池，挪威三文鱼在网兜里挤来挤去。在一切都是自动化控制的加工厂里，这些鲜活的三文鱼会和海水一起被吸进管道里，进入工厂的流水线。海水分离后，鲜活的三文鱼排着队被流水线上的工人们按照身长体重，分别摆好姿势，进入流水线，开膛破肚，去除内脏，冲干净血水，再沿着流水线进入下一道分装环节，挪威三文鱼们干干净净地被分装成冰鲜和冷冻两种。

冰鲜是在鱼身上覆盖冰块，冷冻则是鱼儿们被送入冷库冻至零摄氏度以下，确保可以运输更长时间。

如今，整个挪威向大约 150 个国家出口海产品，Ola 先生的海鲜公司向中国、日本、俄罗斯、新加坡等欧亚国家供应挪威三文鱼和鳕鱼，像我们在中国的宜家吃到的三文鱼就是他们供应的挪威三文鱼。



关于挪威三文鱼的那些小事

文、摄/ 陶媛



挪威是一个自然风光秀丽的国家，数以千计的岛屿点缀着海岸线。挪威海湾的海水冰冷纯净，曾是欧洲最高的山峰和山脉多被海洋所淹没，创造出令人难以置信的海湾风光。挪威的独特之处并不仅仅在于美丽的自然风景，其独特的地理自然环境还是盛产优质鱼群的理想场所。挪威的钓鱼传统从维京时代就已经开始，钓鱼古老的技术流传至今，已发展得越来越高科技化，但是人们从来没有改变对周围环境的保护意识。



海上的三文鱼养殖场

Ola 先生开船来接我们去参观他的挪威三文鱼养殖场时，我们刚吃完早餐。

尽管天阴阴地飘着小雨，然而海面依旧很平静。这片大西洋的海域有许多岛屿，岛上满是石头和低矮的小树。现在是挪威的夏季，草木青翠茂密，有些较大的岛上可以看见清澈的溪流沿着石壁飞溅而下，据说那是融化的雪水。

海水的颜色呈暗蓝色，戴上耳机听歌曲，配上这阴郁的天空还有那些冷峻的岛屿，仿若一切都成了一部文艺片。海浪轻柔地推搡着，不时翻起一点点小白浪花，也只一下子就没人了暗蓝色的海水里，不见了。

Ola 先生的挪威三文鱼养殖场的管理人员工作和生活都在一艘停泊在海面上的三层大船上，我们抵达 Ola 先生的挪威三文鱼养殖场时，一缕阳光穿透阴云洒在海面上。船离最近的岛屿的陡峭岩壁还有一段距离，这部分的海水在阳光下呈现出一片近乎绿色的翠蓝，宛若宝石般美丽。

养殖场的常驻管理员是两位看着很朴实的金发挪威男人，他们就住在这艘大船上。船上的设施很齐全，盥洗室里还有淋浴设施，二楼有一间很大的房间，这里是会议室兼控制室。

Ola 先生指着桌上的几台电脑说，这里有自动喂食系统，平时工作人员在这里实时监控三文鱼的生长情况，包括喂食情况。这里也可以远程监控，当风浪大天气情况糟糕的时候，工作人员会采取远程监控。

集团里的孵化工厂会孵化三文鱼苗，在淡水系统里培育，直到育苗们成长到 100–150 克左右，工作人员会对鱼苗进行分类，尽量让生长速度接近的三文鱼苗在同一组，在从淡水养殖环境转换到海水养殖场里前，他们会对每一条鱼苗进行疫苗注射，确保挪威三文鱼不会因为天然的海水而罹患鱼类疾病，健康成长。

Ola 先生笑着说，他们关心每条挪威三文鱼的幸福生活。

这条停泊的工作船上有专门的货舱存放鱼食，这些挪威三文鱼吃的鱼食营养十分均衡而丰富，经由专家调配，根据三文鱼不同的生长阶段，随时调整营养成分的比例，总体来说，鱼食富含鱼油、植物油、蛋白质，以及各类鱼儿生长所需要的微量元素，确保每一条三文鱼都可以健康成长。

运输船会定期运来鱼食，工作船可以装 320 吨鱼食，差不多可以供应这个养殖场所有的三文鱼吃 10–14 天。鱼食里会添加某种物质，使得鱼肉呈现我们平时看到的橙色。根据鱼的生长状况，鱼食里的元素也会调整。

三文鱼在夏季生长速度最快，夏季的鱼食消耗量也就比别的季节大。控制室的电脑屏幕实时监控三文鱼进食是否正常，自动喂食系统是否正常工作。

我们在听着 Ola 先生介绍的时候，窗外除了轻微的海涛声，还有喂食器里鱼食沙沙涌动的声音，被腥味吸引过来，看着眼馋却捞不到油水的海鸥，徒呼奈何的鸣叫声。



静香一周年

2014 年 6 月 29 日——上海静安香格里拉大酒店成功举办了开业一周年生日会。活动现场洋溢着温馨及愉悦。酒店与到场嘉宾一起以照片的形式回顾了从建设初期一方朴素而平整工地现

场到传统式的开业庆典、再到雪花飞舞的圣诞亮灯和置身城市之巅的新年倒计时等这些令人难以忘怀的“静香”时刻。

由“寻找 629”微博微信活动中挑选出来的十名幸运



保护海洋环境 人人都有责任

几乎在所有的描述中，Ola 先生一直在强调保护海洋资源的重要性。

100 克–150 克左右的三文鱼苗就可以从淡水里放到海水网箱里养了，网箱在上一批鱼运走后要

让海水自然冲刷几个月，确保恢复最自然的海洋环境。

控制鱼食的量也很重要，尽管是在自然的海水里进行三文鱼的养殖，鱼食过量不仅浪费还会影响自然水质。

Ola 先生重点介绍说，挪威的每个渔场都会受到相关部门的严格考察，基本原则是绝对不能对养殖场附近海域的自然环境造成影响。环境审批通过后才可以申请执照，养殖三文鱼的执照上明确规定了每家渔场养殖三文鱼的具体数量，每隔两年会有第三方监测机构定期上门检查周边海域和海洋生态环境是否遭到破坏，做出调整三文鱼养殖数量甚至是停产的决定。

三文鱼养殖场必须严格控制对环境的影响，确保可持续性发展。这个区域的三文鱼养殖过程中除了喂食，并没有其他人工干预，确保其自然性。

一般一批挪威三文鱼要养两年多。我们参观的这个三文鱼养殖场有 5 个大网箱，这片区域的海水有 100–150 米深，网箱有 35 米深，周长为 160 米，直径 50 米，每个网箱挪威政府规定只允许养殖 20 万条。挪威政府规定每个月要对三文鱼进行抽检，确保三文鱼的健康。

目前，这些网箱里的三文鱼基本达到了每条 3 公斤左右，这也意味着这些鱼就要被运送到加工厂了。

这个养殖场的这一批挪威三文鱼最晚在 6 月就要开始捕捞。

挪威山坡上流淌下来的瀑布水、雪山融雪水、冰川水汇集起来的小河，水十分洁净，都可以直接饮用，挪威海域的海水也很干净，整个挪威沿海都没有重工业。

挪威三文鱼属于大西洋三文鱼。因为受大西洋暖流的影响，冬天的水温也不会过分寒冷，同样纬度的格陵兰岛水温在冬季会达到零摄氏度以下，而挪威就不会。也因为纬度的关系，挪威海域的水温夏天最高不超过 20 摄氏度，尤其适合挪威三文鱼的生长。

者也受邀来到生日会现场与酒店共同庆祝这具有非凡意义的一天。有一位妈妈为她刚满一岁的宝宝报名参加，原来这位宝宝的生日日正是酒店的开业日期——2013 年 6 月 29 日。开业一周年之际，静安香格里拉大酒店特别推出了各种缤纷礼遇。

安吉林