



财新网 > 健康 > 正文

记者手记|野味成武汉肺炎元凶 你见过香港菜市场这么卖活物吗？

2020年01月22日 21:57 来源于 财新网

能见到活家禽的菜市场在香港已属罕见；吃活物和野味真的有益健康吗

在香港乐富街市，有一家采用“人鸡分离”的活鸡档口，财新记者尝试买鸡，需要通过玻璃窗挑选鸡只，并利用对讲机与商贩交涉。图/财新记者 刘雁菲

相关报道

记者手记|舌尖上的肺炎

【财新周刊】不明原因肺炎忽现

武汉对进出城车辆人员实施疫情排查

疫情防控“武汉保卫战” 纪检监察应全程监督

小题大做？香港全民如何严防武汉肺炎（更新）

武汉肺炎疫情快速扩散 对中国经济影响几何？

独家|同济医生感染武汉肺炎去世系谣言 武汉医护人员感染料已超15人

上海失联疑似病例非武汉卫健委领导 其本人及家属已被隔离

【财新网】（驻香港记者 刘雁菲）“湖北人吃蛇，先摆两杯白酒，待蛇开肚，一杯白酒注蛇胆，一杯白酒注蛇血。”一家湖北上市公司的管理层曾对财新记者讲过这样一个故事。

在过去的半个多月引致“武汉肺炎”的新型冠状病毒的源头指向了武汉市华南海鲜市场。近日，网上流传出一张来自该海鲜市场的野味档口的菜单，孔雀、大雁、狼仔、狐狸、竹鼠、刺猬等均被明码标价。1月22日，中国科学院院士、中国疾病预防控制中心主任高福在国新办发布会上表示，新型冠状病毒

的来源是海鲜市场销售的野生动物。

“野味”在中国人的菜谱中并不罕见，尤其是在华南地区。2002至2003年，传染给人类SARS病毒的果子狸就曾是广东人野味餐馆餐桌上的“常客”，蝙蝠炖汤、活吃猴脑等也常被当地人提起。毗邻的香港也曾野味盛行，最常见的就是蛇羹，不过目前蛇店供应的是家养蛇。当然，香港人有时也难敌口腹之欲，北上广东吃野味。但自1997年H5N1禽流感在香港出现，再至2003年非典爆发，之后的香港对野味乃至活禽的监管越趋严格。

对于禽类而言，如果要在香港销售活鸡，需要领取政府获准售卖家禽的牌照。香港居住环境挤迫，传染病容易蔓延，所以减少公众感染禽流感等病毒的最好方法就是将人与可能携带病毒的活禽分隔开，减少零售点便是其中一个方式。

财新私房课

好课推荐

金融通识 财务报表 数字货币



预见未来：52期 精读报告

戳此拿下

编辑推荐



夜访雷神、火神山医院工地 灯火不息工人昼夜施工



诺维信总裁尼尔森：环保不只是慈善

财新周刊 | [封面报道]新冠病毒何以至此？

专题 | 现场直击：武汉集中隔离新冠肺炎疑似病人

经济 | 中国经济抗疫

财新PMI | 1月财新中国制造业PMI降至51.1

专题 | 了解你附近的武汉肺炎定点医院(更新中)



无所不能

caixinenergy

LNG投资机会密集，投资机构怎么操作



财新微信

请输入E-mail地址

电邮订阅

全站点击排行榜 48小时 一周

- 1 人事观察|西藏军区原司令员许勇中将任驻川部队领导
- 2 半夜药叫：双黄连“治疗”新冠病毒？当事院士试图澄清
- 3 【博编荐文】重温|吴敬琏写在SARS结束之后
- 4 现场直击：武汉医院集中隔离新冠肺炎疑似病人
- 5 政协委员建言：疑似新冠病例集中隔离应在全国推行
- 6 胡舒立：非典惊回首|必须关注医务人员感染数据

2005年及2008年，香港政府推出活家禽零售商自愿性退还牌照的安排，通过减少活禽的零售点的方式，降低市民接触到活家禽的机会。在2004年5月计划即将推出前，香港有814个活家禽档口。2010年港府的文件显示，2003年至2009年，香港的活鸡使用量从日均9.2万只减少至1.65万只，2008年的活鸡占整体鸡只供应量的6%，冰鲜鸡和雪藏鸡则分别为30%和64%。

香港政府规定活家禽的零售牌照只可以转让给持牌人的直系家庭成员，即父母、配偶或者子女，如果持牌档主的家人无意接受这个牌照，就只能面临被政府收回的结局，香港人每日能吃到的活家禽数量会越来越少。根据港府早前回复的数据，截至2019年6月，香港准售卖活家禽的档口或店铺牌照只有129个。

除了减少牌照，港府还实施了更为严格的安全措施，规定所有家禽零售商及批发市场每日收市后进行彻底清洗及消毒、禁止散养家禽及遵守零售处所“不存留活家禽过夜”的规定。此外，香港曾希望利用设立家禽屠宰中心的方法，满足每日约2万只新鲜家禽的屠宰需求，但随后以“禽流感病毒在零售点已降至极低的水平”为由而搁置。

对于现存的活家禽档口，街市（菜市场）的经营者也对鸡档的主人提出了不少附加条件。例如在香港经营众多街市的领展房产基金（00823.HK）回复财新记者查询时表示，会要求有售卖活禽的档主穿上围裙和胶靴，接触活禽和放血时加戴橡胶手套，档位加装透明塑料板、不允许顾客触摸活家禽等。此外，香港还有“人鸡分隔”的鲜活家禽摊位，位于九龙乐富街市就有一个，这个摊位是完全封闭的玻璃墙设计，分隔顾客和家禽，且通风系统也与街市分开。

而在内地的许多城市，不同的菜市场对于活鸡档口的管理也有不同的安排，但若要做到严格的人鸡分离，还是有一些难度。有些地方仍采用最原始的方法，买鸡的时候顾客站在鸡笼外挑选，偶尔还会摸一摸捉出来的鸡，摊主现场宰杀，装进塑料袋里交给顾客；有些地方虽然是当面宰杀，但会与顾客之间设一道挡板，当然也有一些地方采取屠宰和挑选分离的方法，先在档口选好活鸡，然后到宰杀间外领取。有一些地方与香港一样采取了在部分地区禁止活禽销售的措施，例如2017年之后的广州。

至于香港人爱吃的蛇羹，一般以食肆的形式经营，在领展管辖的街市中并无新鲜蛇肉的售卖。一般而言，蛇店因售卖食用的蛇制食品，需要获得食环署的食肆牌照；如果是要售卖活生生的蛇，就需要获得食环署发出的“新鲜粮食店牌照”以及向渔农护理署申请“动物售卖商（食用爬虫类动物）”的牌照，但售卖的品类只有蜥蜴、蛇和龟。

此外，石鸡、山鸡、珍珠鸡这类可食用的禽类，同样需要拿到渔农护理署申请“动物售卖商（食用禽鸟动物）”。但港府规定，所有出售的禽鸟必须没有呈现疾病的临床征状，以及对H5禽流感测试结果呈阴性反应。

对于非法在香港输入野味、肉类、家禽、蛋类等，香港法律规定可处以5万港元罚款和监禁6个月。食环署在回复财新记者时也指出，根据香港《公共卫生及市政条例》（第132章）第54条的规定，所有在香港出售的食物，必须适宜供人食用。

野味真的更有营养？

谈起吃野味，很多人或多或少都接触过。比如前文提到的蛇胆蛇血酒，有湖北人就说曾经跟家人外出用膳时喝过，只记得味道很苦很腥，长辈说喝了可以蚊子就不会过来了。香港人也爱吃蛇，有着所谓“秋风起，三蛇肥”的吃蛇文化，许多吃蛇羹的老字号告诉人们，吃蛇可以活血补气、舒筋活络、祛风除湿。

7 组图 | 黎巴嫩网友自驾途中偶遇流星 点亮雪山的夜空

8 组图 | 北京鼠年初雪 少量民众戴口罩出行

全站评论排行榜

最多

最新

- 1 香港再封关口 仅保留3个出入境口岸 (46)
- 2 述评|红会靠不住，抗疫物资应托付谁？ (38)
- 3 疫情下的餐饮业：租金人工成本飙升 现金流高度紧张 (35)
- 4 现场直击：武汉医院集中隔离病人 (33)
- 5 苏州出台政策支持中小企业 疫情期缓缴社保减免房租税费 (30)
- 6 武汉仍有患者等待试剂盒 多家体外检测公司逆势涨停 (29)
- 7 政协委员建言：疑似新冠病例集中隔离应在全国推行 (26)
- 8 警惕排污系统助长疫情传播 (25)



财新名家

张龙星：伊朗名将之花陨落 中东潘多拉魔盒打开

管清友：2020年中国经济十大预测

梁建章：不会有少而精的人口红利

视频



【财新时间】诺维信总裁尼尔森：环保不只是慈善



开放的中国 与世界 | Opening Up: China and the World 第十届财新峰会视频报道

博客

胡舒立：非典惊回首|医院如何成“疫院”（之一）

返朴：怎样安全吃喝拉撒？旅途最全防护指南请收好

宋宇铮：勿忘非典“天井”：警惕输液室里的交叉感染

陆铭：疾病传播与人口密度和规模

押沙龙：庆余年，一本好书活活被写成了烂书

最新文章

15:00 今日收盘：超150只个股涨停 创业板指...

14:46 怎么打赢企业纾困、提振经济之战

13:51 武汉疫情调查追踪：医护感染应受关注

香港科技大学化学及生物工程助理教授刘元帅告诉财新记者，即使是最高浓度的白酒，酒精度不过60度，不足以杀死蛇胆蛇血中的微生物，生物学上要用至少70%的酒精浓度；此外，酒精浸泡也只能杀死表面少量的微生物和寄生虫，并无法渗透到内部，从安全性的角度来思考，这样的食用方法风险极高。

那么吃野味究竟有没有营养？刘元帅指出，人们吃东西为的无非是最基本的碳水化合物、蛋白、脂肪、矿物质、水、维生素，从营养和能量的角度来看，野味与其他的肉类没有什么差别。

刘元帅认为，人们爱吃野味主要基于两个方面，一是人们认为稀奇动物含有特殊功能，例如穿山甲生活在潮湿的地区，那么吃穿山甲可以祛湿，但这是基于人们对穿山甲这类物种与所谓的“特殊功能”之间的联想，并没有科学依据；二是因为口感，当人们厌倦了家养肉类的口感后，野味的独特之处反而能满足他们打打牙祭的需求。

“比如家养的鸡，肉的质地软一些、嫩一些，这是好事，易于消化吸收，有些人就喜欢吃有咬劲的，比较韧的东西，野味就比较有嚼头，肌肉相对比较多。”刘元帅表示，有些人认为野味是纯天然的，现在食用的鸡中添加了很多的激素，生长周期长，但这种想法是错误的，因为对于家养肉类生长周期短是品种和养殖优化的结果，科学家在研究如何提高家养禽畜的食物摄取率和食物利用率，所以才能培育出长得快又成本低的肉食。

“（吃野味的人）反而要反科学去找一种不同的东西，这一点也是比较好笑的。”刘元帅表示，要思考的是如果这些野味口感佳、功效高，为什么没有变成家养的肉类？一可能是因为养殖较困难，二便是的确不适合人去食用。

他续称，野生动物的生活环境不似现有的鸡鸭养殖环境，湿度、温度各类条件都有一定的标准，饲养的食物也都明确；野生动物的生存环境可能是一些沼泽、洞穴或是污染了的河流；它们吃的可能是腐烂或者病变的食物，这些都有可能令野生动物携带大量病毒，当这些病毒跨越物种传播到人体，病毒改造后再传播，就会非常危险。

至于另一种危险，则在于贮藏和运输。刘元帅指出，由于不少野生动物受法律保护，许多捕杀行为都是偷偷摸摸进行，这些肉类既没有经过检疫检测，更谈不上冷链运输，这样的食物吃起来，风险就会特别高。[财](#)

记者黄姝伦对此文亦有贡献

此文限时免费阅读。感谢热心读者订阅[财新通](#)，支持新闻人一线探求真相！成为[财新通会员](#)，畅读[财新网](#)！

更多报道详见：[【专题】武汉肺炎防疫全纪录（实时更新中）](#)

责任编辑：王端 | 版面编辑：张翔宇

Loading...

[分享到微信朋友圈](#) [分享到新浪微博](#)

上一篇：[武汉对进出城车辆人员实施疫情排查](#)

下一篇：[如何解读WHO“国际公共卫生紧急事件”](#)

图片推荐

13:41 央行连续两日净投放 多数货币市场利率回落

13:40 林建海将在4月卸任IMF秘书长

13:28 科创板开市第二日全线翻红 20%涨跌幅...

12:56 谷歌2019年四季度收入不及预期 首次...

12:38 武汉医生被新冠肺炎患者家属殴打...


12:35 2019年保险业原保费收入增长 保险金...

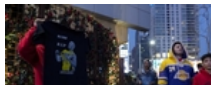
12:23 基金净值集体迟到 人手不足遭遇技术难题



新冠疫情下的广州街头 花市提前结束口罩销售一空



武汉火神山、雷神山医院加紧施工 建成将提供两千余张床位



科比直升机失事去世 球迷聚集湖人主场外悼念



巴黎举行概念车展 “未来汽车”炫酷亮相

视听推荐



武汉市长回应封城：愿革职以谢天下



武汉市长承认前期披露不及时，称传染病需授权



【财新时间】诺维信总裁尼尔森：环保不只是慈善



诺维信总裁尼尔森：减排对企业来说一举两得

财新网微信



网站地图

首页	经济	金融	公司	政经	环科	世界	数字说
经济	读懂央行	监管	TMT	反腐纪事	环境	全球直播	
金融	理解万税	银行	大家谈	人事观察	新科技	旁观中国	
公司	政策信息	证券基金	能源资源	健康		世界说	
政经	贸易投资	信托保险	交通基建	有教无类		欧洲北美	
环科	宏观数据	投资	消费	新科技		亚太地区	
世界	地方经济	创新	房地产	法治		中东北非	
观点网	国际经济	市场	汽车	时政		新兴市场	
文化	天天预测		无所不能	民生		中国外交	
博客			体育	社会			
周刊				三农			
图片				环境			
视频							
数字说	文化	博客	周刊	图片	视频	指数	
精英访谈	资讯	经济	周一全媒体	滚动资讯	财新时间	财新PMI	
纪念日	专栏	民生		图片故事	短视频	NEI	
财新周末	文学	人文		专题报道	微纪录	财新智能贝塔	
私房课	艺术	生活		一周天下	财新对话		
财新莫尼塔	阅读	科技			宏观经济谈		
会议	评论				专题		
培训	逝者				音频		
财新移动	财新图书				VR实验室		
行情中心							
Promotion							

财新网所刊载内容之知识产权为财新传媒及/或相关权利人专属所有或持有。未经许可，禁止进行转载、摘编、复制及建立镜像等任何使用。

京ICP证090880号 京ICP备：10026701 | 京公网安备 11010502034662号 | 广播电视节目制作经营许可证：京第1015号 | 出版物经营许可证：第直100013号

Copyright 财新网 All Rights Reserved 版权所有 复制必究

违法和不良信息举报电话：010-85905141 举报邮箱：laixin@caixin.com

关于我们 | 加入我们 | 财新公益基金会 | 意见与反馈 | 提供新闻线索 | 联系我们 | 友情链接 | 网站地图

财新传媒
Caixin Media