

“野味”灰色产业链必须彻底摧毁!

晓彦

1 月 27 日晚,上海市市场监督管理局公布食品安全消费提示:消费者要将健康安全放在第一位,充分认识食用野生动物的健康风险,远离“野味”,健康饮食,自觉抵制购买和食用野生动物。

监管部门的出手及时果断:此次疫情,餐桌上的“野味”难逃干系。中国疾控中心 1 月 26 日对外宣布,从武汉华南海鲜市场的环境样本中检测到新型冠状病毒,病毒来源于该海鲜市场销售的野生动物。此前,钟南山院士认为,病毒通过野生动物传染给人的可能性比较大,比如竹鼠、獾。其他专家也多次提及“野生动物”与“野味”。此情此景,人们并不陌生:2003 年的非典型肺炎,其病原菌来自野味果子狸的 SARS 病毒;2019 年内蒙一男子因剥食野兔被确诊为腺鼠疫。新型冠状病毒的出现再一次给我们敲响了警钟,远离“野味”,刻不容缓。

野味似乎是中华食谱里的特殊分支。在“野味党”看来,物以稀为贵,味以稀为美。所谓“家养的不如散养的,散养的不如野生的,野生的不如珍稀的,珍稀的不如濒危的。”尽管美食界早有定论——野味并不比普通肉好吃;尽管营养学早已证明,野生动物大都没有特别的营养价值;尽管医学早已确认,野味通常携带大量寄生虫甚至病毒,而普通的肉食加工方式又难以消除,但是,总有人趋之若鹜。有需求就有市场,在武汉华南海鲜批发市场那张刺眼的野味价目表背后,隐现的是一条猎捕、运输、销售、加工野味的“灰色产业链”。而危险就在其中:病毒,往往就在这条链上流动,并传播到人群中。

站在食物链顶端的我们,吃遍山珍海味,满足口舌之欲,那我们赢了吗?恩格斯在《自然辩证法》中这样写道:不要过分陶醉于我们人类对自然界的胜利。对于每一次这样的胜利,自然界都对我们进行报复,我们最初的成果又消失了。历史的教训,惨痛而深刻。避免悲剧再次发生,要立刻行动起来,彻底摧毁“灰色产业链”。