

■等待宰殺的果子狸。

## 沙士十年後 果子狸重上餐桌

### 本報暗訪廣州野味市場



■酒樓燒製的果子狸。本報廣州傳真

「這是一斤半的果子狸，出品成紅燒果子狸要價480元。加上紅燒水律蛇兩道菜就要價千餘元。」

### 增城人：果子狸被冤枉

他介紹說，紅燒果子狸這道菜在當地是名菜，深受增城人歡迎，SARS疫情未發生前，果子狸經當地廚師烹製花樣翻新，但SARS疫情爆發後，當地餐飲單位一度放棄經營果子狸「盛宴」。不過，如今這道菜重出江湖。今年秋季進補，當地人吃果子狸已半公開，專門經營野味的餐廳開通預訂和送餐業務。

該名商人向在座介紹了製作材料與方法。「我們當地人之所以喜歡到餐飲單位點餐果子狸等野味，主要是因為在自家吃安全方便，餐館經營野味也相對安全。」當記者提出為紅燒果子狸拍照「留念」時，遂應允但要求不能拍到人，並拒絕再告訴經營野味餐館的資訊。他透露，當地人堅持食果子狸，是因為當地人寧願相信當年的SARS疫情冤枉了果子狸。

眾所周知，果子狸是官方禁售的野生動物，中國工程院院士鍾南山教授曾明確表示，SARS的中間宿主之一就是食肉類貓科動物，食用果子狸存在感染風險。然而，記者走訪發現，目前，果子狸在廣州一些酒樓仍照常售賣，並接受私人訂餐。

近日，記者在廣州一位食家王SIR的帶領下來到廣州增城。據王SIR介紹，增城人今年吃果子狸保持半公開狀態，當地居民除了到熟悉的野味飯店大快朵頤外，還時興以之招待貴賓。

負責接待的主人是當地一名商人。當晚7時半，該名商人指着一沙煲紅燒肉狀菜品告訴記者，這就是當地居家招待貴賓的紅燒果子狸。

「秋冬食野味」，又到了「老廣」進補的時候。記者連日來暗訪發現，廣州一些酒樓食肆野味生意已旺起來，各類野味一應俱全，就連眼鏡蛇、穿山甲、夜遊鶴等國家保護動物也成盤中餐。此外，因SARS疫情而廣為人知的果子狸，也再次湧上餐桌。

■香港文匯報記者 鄧保羅、敖敏輝，實習記者 路艷寧

廣州的野味餐館遍佈郊區，大多打着農莊的旗號推銷野味，他們並不明目張膽地招徠顧客，而是多做熟客生意，且一般須提前預訂。普通客人一般在堂吃飯，熟客則一般選擇在包廂，一來環境優雅，二則是較為隱秘，不會太過張揚，遇突擊檢查也有時間周轉。

其中，廣州和佛山交界的芳村和南海一帶野味食肆林立。位於芳村海中路附近的「味×天下」，是業內知名的野味餐廳，每逢周末，這裡人流如織，食客眾多。據悉，夜遊鶴（又稱夜鷺，國家二級保護動物）、眼鏡蛇（又稱過山風，國家二級保護動物）、樹熊（又名考拉，澳洲引進）是這家餐廳的主打招牌菜。

記者以熟客朋友的身份致電該餐廳，表示希望訂一桌野味餐。在經過一番試探後，餐廳工作人員熱情地向記者介紹他們的招牌野味。

### 狐狸每隻680元 保證野生

「我們這裡的夜遊鶴很出名，可燜可炒，也可以做湯，如果想吃您只要提前一天預訂。」這名工作人員說，除了夜遊鶴，過山風、樹熊也很出名，但來源緊張，需要提前多日預訂。談到價格，她介紹，夜遊鶴每隻210元，過山風每斤258元，而樹熊則每斤180元。這些是否全部是野生的？工作人員笑着說，大可絕對放心，「我們的野味都是從山裡來的，你可以當場驗貨。因為冬季到來，吃的人比較多，有時候熟客來了也不一定能夠全部滿足。」

該工作人員還補充說，除了上面這些，該店還有很多其他野味，只要提前預訂，一般都沒有問題。「我們這也有狐狸，680元一隻，最多的是野生水鴨，要吃多少都能滿足您。」

### 風聲緊 珍禽謝絕參觀

記者驅車前往「味×天下」實地暗訪，雖然掌握了具體路線，但還是經過近一個小時才找到這家餐館。這是一個十分隱秘的地方，餐廳位於一個苗圃培植基地深處，入口遍佈各類高大樹木。

抵達後，記者明確表示要吃野味。不過，因未提前預訂，餐廳經理稱暫時沒有。在交談中，多個餐廳工作人員在記者身邊查探，似乎對我們的身份表示懷疑。在記者的再三詢問下，一位女餐廳經理才表示目前只有夜遊鶴，想吃的話可立即下單。記者提出想先看看店裡的夜遊鶴，但被拒絕。她告訴記者，廣州從化剛剛查處了一批經營野味的餐館，現在風聲緊，野生動物都藏在比較可靠的地方。

記者以不喜歡吃夜遊鶴為由離開，此時，一位陳姓經理迅速遞過一張名片，稱以後就是熟客，需要吃過山風和樹熊，提前一天打電話預訂便可。

### 網捕成風 野生水鴨銳減

珠三角水網密布，眾多大小河流中有大量野生水鴨活躍。據悉，野生水鴨屬於廣東省重點保護野生動物，然而，不少廣東本地居民反應，如今，野生水鴨的數量急劇減少。

在廣州、佛山、東莞等珠三角城市，若多留意，便可發現有不少漁民或小販提着網兜裏裝水鴨等水鳥，在街頭、肉菜市場附近售賣。記者獲悉，除了這些散賣的小販，一些野味酒樓更是批量買進水鴨。廣州眾多野味餐館，經營的野生動物可能不盡相同，但只有水鴨幾乎是每個店家都有的。

### 野生價高8倍 市民仍熱購

在零售市場，野生水鴨的銷量同樣很好。廣州芳村百合園肉菜市場長期活躍着多個兜售水鴨的團伙。記者發現，人工飼養的水鴨每斤價格約為20元，而這些散賣的野生水鴨，價格高達180元。儘管如此，仍有不少市民前來購買。據商販介紹，這些水鴨全是他們在珠江水域捕捉的。「以前很容易捉到，現在有點難度了，所以價格也高了不少。」

# 野皆成盤中餐



■捕捉回來的野生水鴨。本報廣州傳真



■田鼠餐。

## 專家：進補變進菌 野味可致命

在廣州，很多食客認為野生動物有滋陰壯陽的作用，並稱提供野味的酒樓食肆為「男人的加油站，女人的美容院」。那麼，野味真超出一般肉食的營養價值和特殊功效？對此，業內專家稱此完全是謬論，這些說法是一些酒樓和野味販子為兜售生意而炮製的誇大之詞。

中國營養學會會員、中山大學公共衛生學院副教授楊燕接受本報記者採訪時表示，從營養學角度看，野生動物在營養方面與普通家禽畜畜沒有差別，並不存在特殊的營養價值。「因生長環境不同，野味口感可能更好，這也是吸引很多食客的原因之一，但這並沒有令其增加額外的滋補身體的功效。」

相反，由於生長環境相對惡劣，長期暴露在外，加上在加工、儲存方面存在漏洞，很多野生動物體內攜帶菌。雖然這些菌對動物並不存在威脅，但對人體卻可能是致命的。

楊燕建議，面對野生動物，食客應謹慎，最好不要隨便吃；對於國家保護的野生動物，更不能吃，不僅給身體帶來危害，還要冒法律風險。



■廣州一家野味餐館深受食客歡迎。小圖為餐廳內夜遊鶴菜譜宣傳牌。本報廣州傳真

## 粵嚴打非法販賣 繳6萬珍禽

在廣東的消費市場，各類野生動物種類繁多。由於需求多，省內來源又極為有限，因此，不少不法商販做起了跨省甚至跨國生意。如眼鏡蛇多從海南、廣西、貴州引進，而穿山甲則來自湖南、江西的貨源比較多。

### 跨省跨國輸入廣東

記者獲悉，野味餐館有三種途徑購進食材：一是到鄉下收購，將漁民或山民捕捉到的野生動物直接購進；二從專業捕捉人士手中購進，長期保持合作；三是從海外進口，一些樹熊等野味便是從外國輸入。

一位商販告訴記者，佛山南海大瀝和廣州增城附近，野生動物的交易量在珠三角佔據相當大的比重。「特別是南海，每天有大量的野生動物從外省輸入，地下交易十分活躍。」他介紹，不僅是野生動物，大瀝市場的貓、狗交易量也非常大。

針對中央電視台曝光的廣東省部分地區亂捕濫食野生動物和非法經營利用野生動物及其違法行為，目前，全省各地拉網式的排查已全面開展。據透露，從11月29日開始，廣東省林業廳已組織5個督導組趕赴各地督導各地開展情況。

來自廣東省林業廳的消息顯示，從10月8日以來，廣東省共出動林業執法人員15820人次，其中森林公安收繳野生動物6.65萬隻，其中鳥類5.26萬隻。同時，各地加強跨



■動物宰殺環境惡劣。本報廣州傳真

區域執法協作，擠壓違法犯罪活動空間，斬斷非法行為鏈條。

### 購運銷一條龍打擊難

據辦案民警介紹，涉及野生動物的犯罪，往往購、運、銷一條龍運作。他們分工明確、成員固定，往往互相帶有血緣或者地緣關係，已經形成有組織、有分工、有協調的犯罪團伙。而在銷售時長，沒有熟人介紹一般吃不到野生保護動物。點菜時也用隱名，穿山甲被稱為大魚，娃娃魚被稱為大田雞，貓頭鷹則被稱為大鳥，眼鏡蛇被稱為過山風。因此，野生動物購銷渠道存在一定的隱匿性，給打擊帶來一定困難。