



郑金良养殖的河豚“鼓鼓生气”资料图片



每到河豚上市时节,靖江就吸引了来自全国各地的食客前来尝鲜 快报记者 薛晟 摄

“有剧毒不得入市”禁令废止 河豚是不是就能放开吃了？

■ 相关监管部门称不会放松监管,如果是河豚鱼引起中毒,照样依法查办
■ 专业养殖户称三四代人工鱼就能“脱毒”,但是坚持反对食用野生河豚

去年12月28日,国家卫生部发布第78号令,废止和宣布失效《改水防治地方性氟中毒暂行办法》等48件部门规章。在这48件被宣布废止的部门规章中,序号为11的《水产品卫生管理办法》却引起了靖江人的注意。因为这个自1990年11月20日由卫生部发布施行的《水产品卫生管理办法》中的第三条曾明确规定:“河豚鱼有剧毒,不得流入市场……”

现在,这个《水产品卫生管理办法》已然废止,那是否就意味着河豚可以放开吃?虽然对于这一点,相关监管职能部门还持不同意见,但在坊间看来,这无疑就是对河豚鱼上餐桌的“解禁令”。今年清明节前后,在江苏各地纷纷上演了“河豚秀”:海安在国家旅游局举行的国内旅游交易会上举办河豚鱼节;张家港成功创下的江鲜第一锅世界纪录,其中的食材就使用了2两左右的河豚;扬中举办了第八届河豚美食节;第三届中国泰州国际旅游节中,“江河湖鲜美食大赛”的参赛作品不少都是以河豚作为食材的……

事实上,即使是在“解禁令”发布之前,在江苏的南通、太仓、张家港、江阴、靖江、扬中等地,河豚鱼作为一种当地的传统美食,一直没有因为此前的“禁令”中断过。特别是从上世纪90年代末开始,人工养殖河豚的成功和兴起,除了百姓喜欢在河豚上市时节一尝美味,就连一些当地政府部门的宴请上,河豚也是一道不可多得的大餐。

不过也有有识之士认为,不管是此前的河豚“禁令”还是现在的“解禁令”,一直没有对河豚的野生和人工养殖做明确的界定,这一点不厘清,河豚鱼就不能算是真正游上百姓餐桌。

□快报记者 金辰 薛晟

反应·市场

河豚禁入市废止前 人工河豚鱼没少吃

记者在卫生部官方网站上“卫生统计”一栏里查询到的“食物中毒情况”汇总里看到,这份从1985年到1995年的统计里显示:1985年因河豚鱼中毒人数是178名,死亡42名;1990年因河豚鱼中毒193人,死亡42人……就在1990年11月20日,卫生部发布施行了《水产品卫生管理办法》,其中第三条规定:“河豚鱼有剧毒,不得流入市场,应剔出集中妥善处理,因特殊情况需进行加工食用的应在有条件的地方集中加工,在加工处理前必须先去除内脏、皮、头等含毒部位,洗净血污,经盐腌晒干后安全无毒方可出售,其加工废弃物应妥善销毁。”而几乎每一年,总会有和河豚鱼相关的中毒报道。但如果仔细分析的话,这些有毒的河豚鱼,大多来自菜市场,很多都是野生的,一旦被人食用,就很有可能中毒,最严重的会导致死亡。

随着上世纪90年代末,在靖江、江阴、扬中、海安等地开始了河豚人工养殖后发现,经过人工饲养的河豚鱼已经达到了控毒,同时河豚鱼的美味仍旧保持,因此河豚又开始重返食客们的餐桌。但是因为《水产品卫生管理办法》的“禁令”在先,所以一开始食用河豚还处于地下状态,而且当时的监管部门一旦发现,还要对饭店等河豚鱼经营者进行处罚。但随着后来人工养殖的河豚越来越多,而且大家也大多认可其是安全的,所以慢慢地吃河豚也就变成了半公开的状态。

正因为大家已经对河豚鱼的食用见怪不怪,所以即使卫生部已经在去年12月28日宣布废止《水产品卫生管理办法》,但对于食客而言,并没有表现出太大的惊喜,因为河豚鱼每年都在吃,当然吃的也是人工养殖的河豚鱼。而对于河豚鱼养殖户和餐饮经营者而言,对食用河豚“禁令”的废止,当然是越开放越好。

反应·监管

记者采访监管部门 还有人说不食用

然而,让记者惊讶的是,可能是对食用河豚“禁令”多年,一些

相关职能部门还以惯性的思维持续着对这一曾经的“监管对象”的警惕。甚至记者在泰州市食品药品监督管理局采访时,仍被告知河豚是不能食用的。记者近日致电卫生部政策法规司法规处,想了解此次废止《水产品卫生管理办法》是否有更深层次的解释。法规处工作人员告诉记者,一般一部门规章的废止,要不就是内容已经不相适宜,或者是有新的规章给予替代,并建议记者致电卫生部卫生监督局了解情况。然而遗憾的是,记者多次致电卫生部卫生监督局,但一直联系不上对方。而来自江苏省卫生监督所相关工作人员的解答倒也明确。他说,既然卫生部废止了《水产品卫生管理办法》,那就按这个执行。

在泰州市食品药品监督管理局餐饮安全监督处,当得知记者是来采访河豚“解禁”一事时,一名工作人员极力强调,他们并未放松对河豚鱼的监管,只要发现有河豚鱼出售,还是要管要罚。而且这名工作人员还向记者出示了不久前他们刚为当地举行的“第三届中国泰州国际旅游节”进行的餐饮服务食品安全保障工作方案。在这个《方案》的“附件2”中,河豚鱼赫然被列入“禁用、慎用食品类别(品种)名单”中。但在泰州市旅游局,记者却又在旅游局提供的此次旅游节中“江河湖鲜美食大赛”的参赛作品名单中,发现多个秘制河豚、河豚三宝捞饭、马州河豚宴等这样以河豚为名的菜式。

记者在采访中,也有一些相关职能部门的负责人透露,其实在江苏地区,对于人工养殖河豚鱼的安全性,大多数人都是认可的。而随着《水产品卫生管理办法》的废止,对于河豚鱼已经视作是普通食品,主要适用的是《食品安全法》中规定的:禁止生产经营“国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品”。而实际上,由于这个范围比较广泛,所以在具体执法中,主要还是要看是不是因为由河豚鱼引起中毒,如果是,就会依法进行处罚,一般都是溯源查办。

人工鱼有没有毒?

三四代人工河豚鱼 据称就没啥毒素了

靖江市渔政站站长顾树信可以算得上当地最早探索把野生河豚进行人工养殖的人了。早在1986

年,顾树信就开始尝试野生河豚鱼的人工养殖。“当时看了个专业杂志,讲日本在进行河豚人工养殖,我就想着试一下。”顾树信回忆说,那年春节前在池塘养的河豚,春节后一看全死了,都是冻死的。由于河豚是从海洋生长后再洄游长江产卵,根本习惯不了低温,当时低于11℃的气温,河豚鱼就养不活了。“后来申请经费搞了个小温室,冬天需要用煤加温,这样的养殖成本太高,在当时的经济状况下,这样的人工养殖并不可行。”

自从上世纪90年代末开始,江阴农民郑金良开始了自己的人工培育繁殖河豚之路,而从2000年繁育河豚苗成功后,2002年6月第一次自发向长江放流河豚苗起,郑金良就开始在每年的这个时候向长江放流河豚苗。老郑养殖河豚的名气越来越响,在去年上海举行的世博会上,老郑人工养殖的河豚鱼还作为“长江三鲜”的代表,游进世博会在全世界面前进行展示。

刚过而立之年的靖江人朱平自2000年就开始了河豚人工养殖,毕业于厦门水产学院的朱平在养殖河豚之前,曾在南通进行欧鳊养殖,他有个哥哥是厨师会做河豚。“1997年开始有河豚鱼人工养殖,到了2000年已经开始风行,我想这是个新生事物,可以介入。”朱平告诉记者,因为有水产知识做基础,其哥哥也看好河豚鱼养殖这个行当,所以两兄弟很快就在河豚鱼的人工养殖方面做得有声有色。“人工养殖的河豚鱼从蛋白质、脂肪等营养指标和野生的都是一样的。”朱平说。

“以野生河豚作为父本、母本培养的人工养殖河豚子一代仅有微量毒素,如果是以此作为父本、母本,再人工培养出来的子二代、三代、四代河豚,就没有毒素了。”谈起现在人工养殖的河豚,朱平说:“可以很负责任地说,现在在我人工养殖的河豚,根本就没有毒,在广东那一带,河豚就像鲫鱼等普通鱼一样,除去内脏,直接下火锅吃,我就可以当面吃给你看。”

野生河豚能吃了?

养鱼人也坚持原则 反对食用野生河豚

从2002年的40万尾、2003年110万尾、2004年至2006年50万尾……2009年向长江放流河豚苗120万尾,并带动10家企业与个人,共

向长江放流河豚、鳊鱼、鲩鱼等11个品种,计3500万尾,总价值达300万元。这些年来,郑金良为了能在长江重现野生河豚,累计放流了约700万尾河豚苗,价值近千万元。而令他欣慰的是,自从2006年春天起,从人们的视线中消失数年的野生河豚再现长江。“估计4年前放流的河豚今年洄游长江了。”当时专门赶到扬中市现场察看的郑金良激动不已。在郑金良的带动下,江阴参加长江放流的企业、单位越来越多,而江阴市政府也已把老郑每年放流的6月12日定为江阴长江放流日。

虽然郑金良每年都向长江免费投放数十万尾河豚苗,但老郑却坚持反对食用野生河豚。老郑说,他向长江放流河豚苗,为的是想尽可能保留下这个物种,而之所以坚决反对食用野生河豚,主要还是因为野生河豚的毒素,处理不慎,还是有可能毒死人。

“可以说,世界上没有真正能烧好野生河豚的人。”郑金良自从上世纪90年代末转行摸索人工养殖河豚后,为此花费了大量的财力和心血。现在老郑对河豚的把握,举个最简单的例子,他对河豚的熟悉程度,已到了一条鱼便从手上一过,他就能立刻判断出是雄是雌、是否到了产卵期。而这些判断,也就是在一两秒钟的时间内。为此,前些年江阴有举办河豚烹饪班时,当他最后一堂课被厨师学员们问,到底怎样烹饪野生河豚才能做到真正无毒时,老郑用自己如此绝对的答案浇灭了学员们的“侥幸”心理。

郑金良说,现在水产专家和业内的人都已经知道,河豚鱼之所以有毒,是来源于河豚洄游长江前在海里觅食积累了一些海藻、螺蛳等食物的毒素,但少有人知道的是,即使是野生河豚,个体差异也非常大,也就是说,每条野生河豚的毒素含量各不相同,甚至可以说是天壤之别。

“如果大家只是一味地知道河豚开禁了,可以随便吃了,很有可能被一些有毒的野生河豚有‘可趁之机’。”郑金良告诉记者,有种植生长在南海的横纹东方豚,在当地的价格十分便宜,最低每斤只要2元钱,即使在市场每斤卖10多元的价格,和目前人工养殖河豚40元至近百元的价格相比,有着很大的差价空间。万一凭着对河豚鱼的开禁,而有人把这种海豚卖到市场上,后果就不堪设想。