

“试吃”十多年，
正规酒店未发生中毒事件

河豚解禁 呼声渐起

文/片 本报记者 陶相银 林丹丹

河豚鱼味道鲜美，且营养价值高，但由于内脏、血液中含有剧毒，我国禁止河豚鱼在国内市场销售。与此形成鲜明对比的是，河豚鱼在日本和韩国却备受欢迎。威海是国内著名的河豚鱼养殖基地，2008年产量4380吨，占全省的90%以上。而威海的河豚养殖业走向何方却只能“看外国人的脸色”。受日韩市场需求的影响，威海目前的河豚养殖规模不足2008年的一半。河豚鱼在国内市场“解禁”，也许是拯救这一产业的最好办法。



▲工人将捕获的河豚鱼装箱。



文登市骏马水产食品有限公司的工人正在捕捞河豚鱼。

出口受挫养殖规模减半

2009年的统计数据显示，山东省河豚鱼的产量是5300多吨，90%以上的河豚为人工养殖，绝大多数集中在威海、烟台、青岛、日照等地也有零星养殖。目前，荣成、文登、乳山等地均有河豚鱼养殖企业，但养殖规模大多在两三万尾，较大的也只有10万尾左右，文登骏马

水产食品公司是全省最大规模的河豚养殖企业，2008年的养殖规模曾达到了110万尾。而在2009年和今年，该公司的养殖规模却只有50余万尾。

山东省的河豚鱼绝大多数向日本和韩国出口。受金融危机影响，韩国和日本等国家实施贸易保护政策

限制本国的经销商与中国企业合作，河豚鱼的出口量下降了50%。河豚鱼在日韩市场需求降低的同时，日韩收购商也瞅准了中国河豚鱼只能出口这一软肋，大肆压低收购价。文登骏马水产食品有限公司副总经理俞兰良介绍说，“买一尾鱼苗就要15—20元，长到1.5斤左右时

开始卖，再加上养殖成本就得30多元。而去年秋天，出口韩国和日本是每斤15—16元的超低价。我们的河豚鱼销售收入由2008年的近1亿元锐减到不足4000万元，只能减小养殖规模。大批小规模养殖户更是赔得血本无归，很多养殖户今年干脆不干这行了”。

“试吃”酒店未发生中毒事件

出口市场受挫，使得河豚鱼养殖企业要求河豚“解禁”的呼声渐高。“如果国内‘解禁’，我们就不用看外国人的脸色行事了。”俞兰良说。

经卫生部批准，可以开展去毒后河豚“人体试吃试验”的酒店，山东省只有两家，威海卫大厦是其中的一家。据威海卫大厦餐饮部的杨经理介绍，许多顾客为吃河豚鱼专门慕名而来，“需求量很

大，旺季的时候一个月能做1000多条。十几年了，我们这儿没发生过河豚鱼中毒事件。但我们只做红鳍东方豚，它的毒素小，野生毒素大，从来不敢做。”他同时也称，“其实有很多饭店在偷着卖河豚鱼，尤其是一些韩国餐馆。”威海市海洋与渔业局副局长王传良介绍说，“全国的数十家‘试吃’酒店已多年未发生一起因食河豚鱼导致的中

毒事件，各地出现的因食河豚鱼中毒事件多是因为误食，家庭或饭店加工不规范造成的。”

骏马水产公司养殖的就是红鳍东方豚，俞兰良说，“河豚鱼有毒是因为它吃水里的毒藻积聚了毒素，人工养殖后切断了毒素来源，自然毒素降低甚至消失。红鳍东方豚是毒性极低的一个种类，再加上人工饲养，河豚鱼体内的毒素已经极低。”

俞兰良说，“江苏省的淮安和靖江每年都以举办河豚美食方面的大型活动，带动了当地河豚养殖业的发展。江阴市也制定了河豚鱼的宰杀及烹饪标准。我国放开河豚鱼的销售和加工，时机应当成熟了。目前，中国行业协会水产品加工及流通河豚分会、江苏省各个地方的河豚协会以及大连市渔业协会等都在做河豚鱼国内市场放开推动工作。”

“解禁”亟待相关法规出台

据王传良介绍，卫生部在1990年发布《水产品卫生管理办法》时，禁止食用的河豚鱼是针对野生品种。而近年来，河豚鱼人工养殖产业兴起，一些规模化的养殖企业已经可以通过控毒、脱毒技术，让河豚实现无毒。河豚鱼的国内市场很大，需求量不可估量，很多省市以及大城市的宾馆和酒店正在以各种名目销售河豚鱼，而且销

量只增不减，但大部分都是暗地销售，只有部分企业以试食为名取得许可证。从长远角度看，国家应该正确引导监督，尽早建立健全各项政策法规，以规模化标准化的养殖基地为鱼源，省市食品监督检验部门批准在国内进行河豚连锁经营，同时严格规定经量，不去毒的河豚只能在连锁机构市场销售，并承担相应的法律责任，这样即可使河豚

鱼养殖、销售、加工等一系列产业健康发展。

1974年，日本开放了河豚鱼食用市场，每年的河豚消费量达到3万至4万吨，没有发生一例中毒事件。在日本，酒店要想出售河豚，厨师必须经过严格的培训并取得国家认可的执业资格证，烹饪河豚的料理师不仅要拥有两年以上的加工经历，还要到政府开办的学校进一步深造，学习专业理

论知识和实际操作规程。在制作好河豚给客人食用前，厨师自己必须尝吃。目前，国内一些科研院所也在为河豚鱼开禁“铺路”，上海一所高校正在开发河豚鱼毒素快速现场检测技术，只需要10分钟的时间，就能够通过试纸、试剂盒等，比较准确地测出河豚的毒素。

目前，国家卫生部对未经批准的河豚鱼经营活动，仍一律“格杀勿论”。