

北京鱼翅消费：一天一亿元

“拒食鱼翅”以及保护鲨鱼的相关话题再次为人们所关注



鱼翅汤



核心提示

□据 新华网《中国经济周刊》

“拒食鱼翅是一种资源的极大浪费。”近日，中国水产流通与加工协会（下称中国水产协会）提出了一个“惊世骇俗”的观点。大多数中国人都知道鱼翅，但许多人并不知道它和鲨鱼有何关系。鱼翅，在中国，从来就不是一道菜这么简单。2012年6月底，国务院机关事务管理局就明确表示，将发文规定公务接待不得食用鱼翅。

有人说，一场关于鱼翅的“战争”刚刚开始。

1 富家的鱼翅态度

只要是公务宴请，河北籍企业家张先生一般都会点鱼翅。“我自己倒谈不上爱吃，但鱼翅是一个符号性东西，和茅台、鲍鱼等一样，代表着你的诚意，客人一看桌上有这些东西，就知道你很重视他，尊重他。这个很重要。”他说。

鱼翅，从来就不简单。

鱼翅，由鲨鱼鳍去除皮肉而制成，是中国传统奢侈食品之一，始见于《宋会要》。明

朝时期人们开始吃鱼翅，鱼翅后来还成了宫廷御膳。

香港，素有“鱼翅之都”之称，19世纪中期吃鱼翅的风气便开始形成。20世纪80年代以来，全球鱼翅交易量大幅提高。相关国际贸易监测数据显示：1987年，全世界鱼翅交易总量为4907吨；10年后，这一交易数据上升到13614吨，增长近3倍。约有50%~80%的鱼翅经香港中转，其中大部分进入中国内地。

2 惊人的鱼翅消费

对于许多饭店来说，鱼翅是实力的象征，他们会把天九翅（一种高级鱼翅）放在玻璃橱窗里，系上红丝带，打上射灯，以示酒楼实力雄厚。

北京一家高档饭店的工作人员说，该饭店一碗鱼翅汤的价格在299元到350元，每碗鱼翅汤中大约有5钱（25克）到8钱（40克）鱼翅。

山东一家鱼翅加工、批发企业的董事长刘先生告诉记者，很多公司在北京地区进行过调研，北京是一个很好的市场，有可能是国内最大的市场，每天干鱼翅的消费量在5000斤左右。饭店在做鱼翅汤等菜品之前，会先将干鱼翅泡开，5000斤干鱼翅相当

于1.5万斤~2万斤鱼翅食材。一碗鱼翅汤的价格大多在388元到488元，北京某家豪华饭店的鱼翅汤，一碗的价格甚至达到了1800元。

按照每天消费1.5万斤鱼翅，每碗鱼翅汤中的鱼翅含量为30克，每碗鱼翅汤的售价为400元粗略计算，北京地区每天的鱼翅销售额为1亿元，年销售额365亿元。刘先生告诉记者，鱼翅的消费群体一般比较高端。

但近年来，一些高档餐饮企业对于鱼翅的态度开始发生改变。南京、西安、杭州等地都有少数饭店宣布停止鱼翅供应，而这种变化，和以姚明“拒食鱼翅”公益广告为代表的民间环保行动有很大的关系。

3 日益激烈的“鱼翅战争”

姚明“拒食鱼翅”公益广告的广告主是世界野生救援组织（WildAid）中国办公室（下称WildAid中国办公室），这是一家全球性的环保志愿者组织的非营利组织。WildAid中国办公室首席代表子雯告诉记者，为了提高公众的动物保护意识，2006年WildAid中国办公室邀请姚明拍了公益广告，并担任护鲨大使；此外还邀请了李宁、郭晶晶等体育明星拍了保护动物的公益广告。

越来越多的演艺明星和知名企业家的参与，无疑让“拒吃鱼翅，保护鲨鱼”的呼吁得到了更广泛的关注。

近年来，红火的鱼翅行业正在发生一些改变。“现在大环境不好，一边是成本上涨，一边是鱼翅卖不上价，利润率低到只有

5%~10%。”广州海味干果行业商会一名人士在接受媒体采访时表示。

由民间公益组织倡导的“中国零鱼翅”活动有关负责人在接受媒体采访时表示，近几年，香港的相关政府部门及一些社团、个人聚餐都主动减食鱼翅汤，多用炖汤代替。3年来，香港鱼翅销售额下跌约15%。

7月20日，由中国水产协会主办的鲨鱼可持续利用会议在北京举行。会上，一些专家表示，目前中国沿海捕捞的鲨鱼都是兼捕所得，不存在专门捕捞鲨鱼的作业，鲨鱼基本保持了种群数量的平衡。此外，只要有经济鱼类的捕捞，就必然会有鲨鱼的捕捞，被捕获的鲨鱼基本上无法存活，不利用它反而是一种资源的浪费。

有人说，国内鱼翅行业开始反击了。

4 “保护鲨鱼还有很长的路要走”

“鲨鱼基本保持了种群数量的平衡”这一说法，并未得到专家和有关机构的认同。

长期从事鲨鱼保护和研究工作的山东大学（威海）海洋学院副教授王亚民告诉记者：“全球鲨鱼有300多种，其中中国有130多种，目前全球包括鲨鱼在内的渔业资源都面临严重的过度捕捞问题。”

子雯告诉记者，根据世界自然保护联盟（IUCN）对海洋物种的评估，无论是在地区还是在全球层面，鲨鱼种群的规模已经严重缩小，有些甚至面临灭绝的危险。

针对“不存在专门捕捞鲨鱼”的说法，从事鱼类研究工作的中国科学院动物所副研究员张洁告诉记者，目前我国近海主要以大型围网或拖网等捕捞方式为主，对鲨鱼来说是兼捕。“近海渔业资源越来越枯竭，大型鲨鱼也越来越少。数字统计显示，20世纪90年代中期，近海鲨鱼年捕捞量为3万吨左右。”张洁说，由于技术设备都较之前先进

了，虽然是兼捕，但鲨鱼的捕捞量却远远超过以前专门捕捞鲨鱼的时期。

7月20日的鲨鱼可持续利用会议上，香港海产品进出口贸易商会生态保护委员会的负责人林丁贵说：“一群吃鲨鱼的人带头谴责一群吃鲨鱼的人。为什么一些非政府组织只呼吁‘拒吃鱼翅’，却从不提‘拒吃鱼肉’？他们背后另有目的。”

对此，子雯说：“鱼翅贸易才是滥捕鲨鱼的根源，而非鱼肉。行业协会站在保护自己利益的角度去说话，这是可以理解的，但不应该颠倒是非，不能把不利于自己的问题都避开。”

对于我国在鲨鱼研究和保护方面的现状，张洁说：“世界上任何一个成功的鲨鱼保护组织，都是基于一个很大的团队。只有靠几十年的调查，才能做好保护工作。但是我们国家没有太多像样的研究，也没有太多像样的研究平台，所以保护鲨鱼还有很长的路要走。”

相关链接 外国餐桌上的争议美食

鹅肝

鹅肝是法国大餐中的传统美食，但鹅肝的生产方式并不人道：饲养者会把一根二三十厘米长的管子插到鹅的食道里，拿漏斗往里灌食。在“长肝”后期，鹅每天会被灌进两三千斤的食物，使得肝脏变为正常大小的几倍甚至十余倍，内含丰富脂肪。近年来，鹅肝残忍的生产过程引起了法国国内动物保护组织的强烈反对。

鲸肉

日本人一向因捕鲸和吃鲸肉而引发争议。人类的过度捕杀使得鲸类面临种群灭绝的危险。国际捕鲸委员会于1986年通过《全球禁止捕鲸公约》。但在商业捕鲸被冻结之后，日本又以“科研”名义继续捕杀鲸鱼。对于外界的指责，日本国内捕鲸行业称吃鲸肉是日本饮食文化的一部分。

看本地信息 只上洛阳网

- 权威身份：
中共洛阳市委宣传部主管、洛阳日报报业集团主办，党报优势，新闻权威。
- 超群实力：
十三年成功运营，alexa统计全球排名1.7万，日均IP量8万，日均PV量120余万，全市第一，全省前三。
“洛阳社区”人气火爆，注册会员超26万人。
- 核心优势：
共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻，最新鲜，最生动，最详尽，离您最近。
- 荣耀见证：
河南省十佳网站、全国地方门户创新品牌奖、网盟理事单位。

广告咨询电话：65233618 地址：洛阳新区开元大道洛阳日报报业集团22楼