



## 事实证明，野味被高估了。对比家禽、家畜其营养成分相差无几，广为流传的“奇功异效”更是无从谈起。

此次疫情是否由“野味”引发仍需科学家严谨调查，不能妄下定论，但这并不妨碍我们讨论“野味”陋习。

### 被高估的野味： 不是炫耀的资本

早在“茹毛饮血”的远古时代，人类就开始吃野味了。

打野味吃野味，在古代算是生存技巧，但在丰衣足食的今天只能视为一种陋习。从源头追溯，历代书籍中不乏食野味的记载。《汉书》中有“作泉羹以赐百官”，《红楼梦》中贾宝玉爱吃的一道佳肴叫“风腌果子狸”，《随园食单》更直言不讳“果子狸，鲜者难得，较火腿沉嫩而肥”。

猎奇风格的“野味”盛行在明代中叶。当时海外贸易兴起，带动东南经济繁荣之余引入了很多海外食材。文人骚客附会古书或自开脑洞的“野味珍馐”纷纷问世，诸如燕子口水的燕窝，还有食蛇、以讹传讹的穿山甲、娃娃鱼之类，但大多名过其实。

人类历史上，通过驯化部分动物并将其作为蛋白质和脂肪的主要来源，经过数千年的反复淘汰与验证，鸡、鸭、鱼、牛、羊、猪等得以流传至今，随之，野味在人类文明的进化发展大潮中，被先人排斥到了餐桌边缘。

曾经爱吃野味的餐馆老板陈明说，当代中国人吃野味的潮流兴起于上世纪90年代，最早在海南兴起，一个个乡下的小破房子，消费动辄几千元。吃得最多的就是眼镜王蛇，身体很长，最长有三米，毒性非常大。店家会将其片成薄薄的一片，看起来跟日本刺身一样，烫好之后蘸不同的酱料，吃起来觉得很生猛。

北方野味的代表则是“飞龙汤”。“飞龙”指的是松鸡，是一种体型比较大的珍贵飞禽，现在已经被国家列为二级保护野生动物。也有人喜欢吃野猪，野猪最讲究吃背上的一块皮，吃的人认为野猪喜欢在树上摩擦，时间长了会有松茸等各种菌菇的香味。

关于野味的定位，现代医学界早有共识，野生动物肉质并不比普通肉类更营养或美味，现在的物质条件下更不需要依靠野味充饥。更何况，隐含在野味中的四大杀手——狂犬病、鼠疫、结核病和炭疽，个个致命。粗略统计，灵长类、啮齿类、兔形目、有蹄类、鸟类等多种野生动物与人的共患性疾病有100多种。

既然如此，为何人类对野味仍有着不寻常的执念？市场经济的逻辑告诉我们，供求关系总是成正比的，吃野味的这群人，消费重点并不在食物本身，而在于野味代表的价值符号。四川大学法学院教授王建平认为，古代野味都是皇室贵族的专属，而在现代野味价格高，必然也物以稀为贵，食野味便成为了

身份的象征和炫耀的资本。

往小了说，不少人迷信“野生食补”，相信虎骨能去风湿，吃狼能壮胆，甚至还发明了吃活猴脑、生吞蛇血等恐怖吃法。反正家养、散养，都不如野味高出一等；往大点说，人类自诩为强者，期望通过创造性劳动征服自然界。大概的逻辑是：老虎再怎么凶猛，毒蛇再怎么阴险，穿山甲再怎么神秘，都没能逃出人类的手掌心。满足口福是其一，通过对野生动物的掌控和享用，产生一种“万物皆备于我”的奇妙错觉，是另一层深层含义。

事实证明，野味被高估了。对比家禽、家畜其营养成分相差无几，广为流传的“奇功异效”更是无从谈起。而且“来路不明”的野味，又潜藏着种种危机。

### 难禁的“地下野味市场”： 一只穿山甲赚万元

非典发生后，曾形成过一波野味反思潮，从发布紧急通知，开展执法行动，进行联合检查，可野味并没有彻底从餐桌消失。

这两年，武汉普遍流行的野味是甲鱼和蛇。在一家餐厅老板的印象里，仅是去年甲鱼店就开了不少，整个市场竞争很大。“我们有一道以蛇为食材的菜，几乎桌桌都会点。”但这位老板也透露，被犯罪分子和食客觊觎的品种自然不止这两种。

处在暴风中央的华南海鲜市场，免不了也被公众拿着放大镜审视。商户是否有野生动物经营许可证，来源是否合法，有无检疫证明，至今仍是一个谜。许多武