

停賣活禽成大勢 奈何粵人愛即割 走鬼活雞檔 玩謝冰鮮檔



▶廣州不少郊區偶爾會有走鬼販賣活雞。
大公報記者 盧靜怡攝

市場亂象

在「鮮活家禽」招牌下擺放冰鮮光雞的徐阿姨，不知不覺已賣冰鮮雞近一年。2020年初，新冠肺炎疫情爆發，全國近90%活禽市場停止交易，更將逐步取消活禽市場交易。廣州作為內地最早推行冰鮮家禽制的城市，去年9月進一步明確市內僅3市場可賣活禽。大批像徐阿姨一樣的活禽檔主改行冰鮮雞將滿周年，他們在講究現殺現賣無鮮不歡的廣東，不僅要面對更高的經營成本，還面臨着「走鬼」搶生意。大公報記者走訪廣東街市，一探市場未解難題。

大公報記者 盧靜怡



▶廣州白雲區一菜肉市場內，還貼着「活禽檔」招牌的店也已經改賣冰鮮禽逾一年。
大公報記者 盧靜怡攝

踏入正午，廣州市白雲區江夏的一大型農貿市場內人聲鼎沸，菜販吆喝叫賣，市民討價還價，到處人來人往。市場北面一排的冰鮮禽檔口，砧板碎碎直響，徐阿姨埋頭幫顧客將一整隻冰鮮雞斬件，隨後麻利地將雞塊裝進塑料袋。

這個農貿市場原先並不在活禽限售範圍內。誰料，一場疫情讓市場內8家活禽檔口提前改轉銷售冰鮮家禽。有檔主告訴記者，因為市場外仍有銷售活禽的檔口，為此冰鮮禽就淪為次等選擇。

「總覺得是賣剩或擺了很久」

實際上，廣東不少地區的活禽銷售點火爆程度完全蓋過冰鮮雞檔口。在東莞常平火車站附近的街道上會看到騎着三輪車的農戶載着活雞在路上兜售，但市中心一菜市場內，一排排銷售冰鮮禽的攤位卻顧客稀疏。記者根據指示，來到一個活雞店，下午4點，已有兩人在檔口門前等老闆娘娟姐開店。10分鐘左右，已有五個客戶陸續來問雞殺好沒有。客戶以講白話的本地人居多。

「廣東地區對於食雞很講究鮮，即使是當天宰殺的冰鮮禽，給市民的印象始終不及現殺現賣來的新鮮。很多心眼的師奶，總覺得你這個是賣剩下來或者擺了很久。」廣州一家活禽轉冰鮮的店主王阿姨對記者說，如果市場統一銷售冰鮮禽，那麼生意打擊並不會太大。「問題是很多小販趕在大清早，在市場附近的角落賣起活禽，價格不比冰鮮禽便宜，但很多市民都

特意到點守候，

小販一來就蜂擁購買。」

記者根據線索，早晨7點多來到芳村一個菜市場附近的街道。不起眼的角落處，一台裝着滿籠子雞、白鴿的三輪電動車出現在人群裏。記者走進，一籠籠活禽氣味熏人。小販拿着剛宰殺的雞放在裝滿熱水的鋁盆裏燙雞毛，看到有顧客路過，就吆喝「即買即殺！」由於雞隻現宰現賣，不少特意來買新鮮雞的市民圍着雞籠挑選，選定後等候活雞宰殺。

小販告訴記者，自己在這裏擺賣了5、6年了。「我們做走鬼的，不用交租，所以賣便宜些，早點賣完收工。」記者看到，即使有執法人員來巡查，他總能迅速收到消息，靈活地騎上電動車躲到巷裏。買雞的顧客還得小跑入巷一起「躲避風聲」。

低價收剩雞 走鬼檔本小利大

在廣州允許銷售活禽的江村家禽批發市場內，經營鬍鬚雞的活禽批發檔主張先生告訴記者，去年以來，購買活雞的走鬼小販確實多了。「他們通常都只買不到10隻，專門挑一些剩下的活雞，低價收購，然後拉到市場賣。」張先生說，因為疫情對家禽市場衝擊餘波仍在，不少批發商也樂意把銷售不出的「尾貨」賣給小販，「總好過砸在自己手裏」。

徐阿姨說，雖然明白逐步取消活禽市場是大勢所趨，但希望在執行過程中可以嚴格把關，避免流動小販可以影響到誠信經營的店主。

冰鮮戶為「禽」所困

1. 改造檔口成本增



▲比起活禽銷售，冰鮮禽銷售步驟多了，拿貨時間長了，成本高了。
大公報記者 盧靜怡攝

2. 走鬼檔不良競爭



▲廣州一市場上的活禽走鬼檔口。
大公報記者 盧靜怡攝



▲東莞某活禽銷售點平時大門緊閉，僅有熟門路的人來購買活雞並現宰現宰。
大公報記者 盧靜怡攝

3. 市民憂冷鏈播毒



▲工作人員把檢測合格的進口冷凍肉製品擺上貨架。
網絡圖片

大公報整理

在批發市場買活禽

到擁有宰殺資質的指定地花錢請人殺雞

集中屠宰：每隻雞約0.5到1元

把宰殺好的冰鮮禽拉到檔口出售

冷凍設備等一次性投入：一台冷藏冰櫃約1200元

每日電費、購買冰塊：增加約20元

檔口租金：200-300元一天

人工成本：增加

記者 盧靜怡整理

中央屠宰步驟多 商戶呻「無肉食」

生意難做

「賣冰鮮雞幾乎沒有利潤可言。」冰鮮雞檔主徐阿姨直言，比起活禽銷售，冰鮮禽銷售步驟多了，拿貨時間長了，成本高了。從鮮活家禽改賣冰鮮禽以來，從每日賣出的雞從上百隻縮減至三十多隻，生意一落千丈。「你算算，1蚊殺一隻雞的宰殺費用，原本是我們賺的，現在反而要自掏腰包請人宰殺，最後是自己賺少了。」

記者採訪多個檔主發現，每天凌晨1到2點，檔主會開着三輪車、麵包車到批發市場買活雞，然後到指定地方集中屠宰。活禽檔口的王

阿姨吐苦水：「排隊買雞，再排隊到指定地方宰殺。宰殺前要給屠宰場出示雞隻的檢疫文件，通常拿完貨回來都已經是早上6、7點。」

王阿姨給記者算了一筆賬，其檔口每日租金將近200元，加上銷售冰鮮禽對於要求檔口配有冷凍設備，每天增加的電費以及購買冰塊的需求等，每天也增加二、三十元的開支。「去年上半年基本處於虧損狀態，下半年到現在生意回暖了，但每月利潤依然很少。」她坦言，依足規定正常經營的冰鮮禽檔主，原本經營成本就比過往高，如今還面臨着零租金成本的小販搶生意，日子並不好過。

專家為冰鮮雞「平反」 口感似活雞 處理更衛生

破除迷思

廣東的飲食文化中有「無雞不成宴」的傳統。粵菜同時講求清淡鮮美，為此廣州在試行「冰鮮雞」政策時，遭到不少街坊的反對。「比如「白切雞」這道菜，最傳統的做法就是用活雞，「冰鮮雞」就不夠鮮滑。」廣州市民陳阿姨如此表示。

「很多市民誤以為『冰鮮雞』是『冰凍雞』（港稱：雪藏雞）。實際上冰鮮雞與冰凍雞的生產流程完全不同。」一名冷鏈運輸專家表示，冰鮮雞是指雞隻在嚴格執行檢疫制度屠宰後，在後續的加工、流通和零售始終保持0-4℃範圍內的鮮雞肉。「這樣的雞肉口感相比毛雞並無太大區別。」而中山大學公共衛生學院營養學系教授蔣卓勳提出觀點稱，動物宰殺後，溫度在0-4℃或更低溫度時營養素比較穩定，微生物生長繁殖慢，營養保存好。

「國人都喜歡鮮味，習慣買現場宰殺的禽畜肉類，但這種現場宰殺環境衛生差，且宰殺的禽畜種類和來源都多樣，很可能導致宰殺出來的肉類交叉污染各種病菌。」一名專家指出，活禽定點屠宰通過集中管理，能有效處理污染物，有效減少環境污染和細菌滋生。他也表示，飲食習慣很難一時完全改變，需從提高老百姓的衛生意識做起。



▲廣州江村家禽批發市場內，一個顧客散買幾隻活雞。
大公報記者 盧靜怡攝

「冷庫通」溯源 確保冰鮮禽安全

釋除疑慮

近期，內地多地區均在進口冷鏈食品中檢測出新冠病毒，引發高度關注。廣州江村家禽批發商張先生說，現階段更多市民反而不希望買冰鮮食物。「去年疫情影響，大部分雞農日子不好過。現在即使臨近春節，我們的批發量並沒有增加多少，倒是跟農戶拿貨的成本漲了幾毛錢。」

禁止活禽市場交易之後，如何確保冰鮮禽在冷鏈運輸過程中的安全，成為關注焦點。記者從廣東省市場監管局了解到，針對冷鏈食品安全，廣東開設了「冷庫通」冷鏈食品追溯平台，已接入國務院小程序上的「冷鏈食品追溯服務專區」及「廣東市場監管」微信公眾號上，方便社會公眾使用。

此外，針對進口冷鏈食品，廣東還在商超貨架、冷庫貨堆上增加「隨附追溯碼」。「隨附追溯碼

不能被複製，也不能被貼在未經過消毒的冷凍食品上。

「希望冰鮮禽政策推行可以循序漸進，『一刀切』政策會導致市場滿足不了客戶需求。」張先生表示：「在農戶和銷售商都承壓的時段，希望取消活禽銷售的政策可以更加細化管理，避免對養殖業帶來進一步的打擊。」



▲廣州江村家禽批發商張先生希望冰鮮禽政策推行可以循序漸進。
大公報記者 盧靜怡攝

廣州逐步取消活禽經營措施

2014年5月5日

●廣州越秀、荔灣、天河、番禺設四個試點區域正式禁止活禽經營活動，涉及75個市場、298個檔口，對冰鮮雞採取「集中屠宰、冷鏈配送、生鮮上市」的做法

2015年4月起

●廣州市活禽經營限制區將擴大，越秀、荔灣、天河、白雲、海珠、番禺6個區全區或部分區域納入禁售範圍

2017年8月1日

●廣州活禽經營限制區範圍面積在限限制區的基礎上擴大一倍，總面積約260平方公里

2020年9月

●廣州再次更新農貿市場工作指引，除白雲區江村活禽批發市場、花都區集興家禽批發市場、番禺區謝村綜合市場外，廣州其他農貿市場一律不得經營活禽
記者 盧靜怡整理