



从现杀现买到杀白上市 市民禽类消费习惯

消费者

“现杀现买”的老习惯改了

50多岁的市民陆阿姨家住海曙区柳汀新村。过去，每隔一段时间，她就会去附近的咏归菜市场里挑上一只活鸡，现场宰杀后带回家去炖鸡汤给全家喝。而自从今年春节过后禁止活禽交易，菜市场里只能出售杀白禽，这下着实让陆阿姨纠结了好一阵子。

“买了30多年的鸡肉，一直讲究‘眼见为实’，自己挑的吃着放心，结果菜市场里禁止活禽交易了，刚开始那阵子老是担心那些杀好出售的鸡肉不新鲜，害怕有病鸡、死鸡，所以当时忍了将近一个月没有买鸡肉。”陆阿姨回忆称。

而对于陆阿姨的这些担心，她的女儿朱女士却不以为然。“我以前看过新闻报导，知道符合标准的冷鲜鸡肉都经过检验检疫，口感并不比现杀的热气肉差，反而营养更好，所以那段时间我会经常拿报导给我妈看，同时周围一些老邻居也都开始买杀白禽，我妈见大家都在吃杀白禽，才慢慢地放下顾虑，把几十年的饮食习惯改了过来。”朱女士笑着告诉记者。

而现在，再说起购买杀白禽时，陆阿姨对记者表示

已经“完全能接受”了。“现在我们家里又恢复到过去的吃鸡肉的频率。每周大概三四天，家里餐桌上会有鸡肉。有的时候吃红烧鸡翅，有的时候是白斩鸡或者炖鸡汤，都是从菜市场摊位上直接买杀白禽，跟过去没啥区别，完全习惯了。”

与陆阿姨一样，不少甬城市民也在过去这几个月里，逐渐改变着以往的禽产品消费习惯，从吃“热气肉”，变成消费“冷鲜禽”。

昨天下午，记者在海曙区一家大型连锁超市里看到，生鲜区的冰台上铺着厚厚的碎冰，冰上摆放着切割好的鸡翅、鸡腿等，在一边的冰柜里，还有包装好的冷鲜整鸡出售。记者观察了一会儿发现，不时有消费者过来，用保鲜袋装一些冷鲜禽产品，然后过秤打价带走。“前几个月的时候，还经常会有消费者在购买前向我们工作人员询问这些禽产品是不是新鲜，有的人犹豫一阵最后还是改买猪肉、鱼等，但现在很少有消费者问这些问题了，大家对冷鲜鸡的接受度感觉和猪肉等差不多。”该超市生鲜区一位工作人员称。

经营户

家禽销售点变干净了

作为一名家禽店老板，李阿姨对于从活禽销售到杀白禽销售这其中的变化，有着最为直观的感受。

“一个是越来越多的人开始接受并习惯吃杀白禽，另一个从我们销售方来说，推行杀白禽后，店里环境也更干净、卫生了，不再像以前一样脏兮兮，一天到晚有股臭味了。”李阿姨告诉记者。

李阿姨的家禽店开在江东区福明路上，以前，她的10来平方米的小店内，一边放着两个大鸡笼，一边是几个小鸽子笼和宰杀活禽的工作台，在原本就很拥挤的过道上还有两个大圆桶，一个装满热水用来烫鸡，一个用来简易脱毛。由于长年宰鸡，铁笼、地面上总有斑斑血迹和鸡毛，空气中弥漫着一股挥之不去的臭味。

而昨天下午，当记者来到李阿姨的店里时，感觉到店内空间大了不少，更关键的是，地面、台面都相当清洁，臭味也闻不到了。“自从2月份春节回来后，我就给店里重新简单装修了一下，铁笼子、脱毛桶都不需要了，现在店内一边放置了一个冰柜，用来放冷鲜鸡，另

一边砌了个小池子，开卖水库鱼。”

李阿姨告诉记者，以前她每隔几天就去乡下农场里运一批活鸡上来养在铁笼里开卖，现在是每天由农场宰杀好一定数量的活禽，然后运上来直接放进冷柜里。“上半年有几个月，鸡的销量还是受到了影响，但现在慢慢回升，并不比去年同期差多少了。很多附近小区的老主顾都信得过我，还是照常来买鸡，而且大家都说现在买鸡环境比以前更好。”

记者昨天在江东区华严菜市场里看到，以前堆满铁笼的活禽交易区，现在已经被收拾得干干净净，铁笼子都清理掉了，过道显得更宽敞清洁。在生鲜销售区，一些摊位上摆放着几只杀白鸡，卖完一批后摊主再从放着冰块的箱子内拿几只出来摆在摊位上。

“随着主城区推行家禽‘杀白上市’，我们接下来也将对主城区的一些农贸市场原活禽交易摊位进行改造，按照要求改成销售杀白禽摊位，并对活禽专卖店进行改造提升。”宁波市贸易局蔬副处一位负责人称。

□记者 朱一丹 鲁威
通讯员 陈绮/文
记者 许天长/摄

从今年7月1日起，全省设区市主城区全面实现家禽“定点屠宰、杀白上市”。按照省政府要求，宁波市也从7月1日起永久性关闭主城区（海曙区、江东区、江北区、鄞州区〈石碶街道除外〉）四区所属街道活禽交易市场，推行家禽杀白上市。

事实上，春节过后，我市主城区就已经禁止活禽交易，提倡杀白禽消费。在经过差不多5个月的“适应期”后，不少甬城市民对杀白禽的接受程度有了明显提高。而有关部门的统计数据也显示，今年2月份以来，全市杀白禽批发量逐月递升。活禽杀白上市，正在替代以往的“现杀现买”，成为市民禽产品消费的新习惯。