

# 澳洲袋鼠泛滥 靠吃解决?

## 官方在各公园实施猎杀活动 鼓励本国“杀鼠吃肉”

丹麦生蚝泛滥、荷兰的小龙虾泛滥、北美的螃蟹泛滥……现在，连澳大利亚的袋鼠也泛滥成灾了。据媒体报道，澳大利亚的袋鼠数量已经达到了近5000万只，相当于澳洲人口总数的两倍多。

日前，阿德莱德大学的副教授大卫·帕顿接受《法制晚报》记者采访时表示，袋鼠的快速增长已经成为了问题，并将继续恶化。为此，研究人员鼓励人们去猎杀袋鼠并食用。不过，当地人称，袋鼠肉并不好吃，口感像“粗糙的牛肉”。



袋鼠在澳大利亚已经泛滥成灾，目前这一“国宝”的数量已经是澳大利亚人口的两倍多，大量的袋鼠正在毁灭生态系统。

### A 袋鼠猛增

正毁灭生态  
加速其他物种消失

澳大利亚袋鼠的数量逐年增长。2010年，数据统计约有2700万只，2014年就增长到了4500万只。官方数据最新统计，澳大利亚袋鼠数量即将超过5000万只，是澳大利亚人口总数(2400万)的两倍多。

澳大利亚东部灰袋鼠非常可爱，是生态系统当中的重要组成部分，但大量的袋鼠正在毁灭生态系统。环境生态学专家介绍，在塔斯马尼亚虎灭绝后，澳洲野狗也濒临灭绝，袋鼠几乎处于无天敌的状态。

在堪培拉周边，灰袋鼠的密度全澳大利亚最高，每平方公里有450到500只。随处可见袋鼠们在原野上肆意狂奔，因为受到了长时间的“溺爱”，它们完全不怕人。

而袋鼠数量之多也让其变成了“有害动物”。报道称，袋鼠经常破坏庄稼和围栏，甚至吃掉牲畜。新南威尔士内陆布罗肯希尔的农民汉尼根说，袋鼠数量正在激增。

来自阿德莱德大学的副教授大卫·帕顿接受《法制晚报》记者采访时表示，至少15年到20年以来，袋鼠的快速增长已经成为了问题，而且未来还会继续恶化，除非其数量大幅且快速减少。因为它们破坏当地的灌木层，加速了其他当地物种的消失。

而由于数量太多，袋鼠对道路交通安全也构成了威胁。目前，袋鼠是对澳大利亚司机威胁最大的动物，早在十年前，与动物有关的车祸当中，70%都是由袋鼠引起的。

### B 政府出招

鼓励多吃袋鼠肉  
去年猎杀约160万只

澳大利亚政府最后决定：对袋鼠们下达捕杀令。虽然悉尼相关保护组织的成员表示，去年有大约160万只袋鼠被杀。但新南威尔士州政府坚持认为，这个捕杀数量是合适的。维多利亚州官方也鼓励猎杀袋鼠。

此外，南澳大利亚的环境、水及自然资源部门预计，在商业采伐区有470万只袋鼠，它们占据了南澳大利亚的大部分地区。当地的地区负责人格雷尔表示，官方正在各个公园实施“猎杀”活动。

“根据国家公园和野生动物保护法，我们可以在公园里采取措施捕杀袋鼠，我们还聘用有能力的射击者来确保动物被人道地处理好。”他说道。

据悉，澳大利亚有严格的人道屠宰动物政策，每个省份均需根据不同物种的可持续性，制定严格的商业狩猎限额，以控制各物种数量。然而，由于需求不大、利润不高，大部分省份发出的限额数目均未达上限。而袋鼠清理行动在澳洲一直备受争议，批评者认为目前没有证据显示，控制袋鼠数量有助于保护环境。

帕顿告诉记者，在某些特定区域，需要支持选择性屠杀袋鼠，并且允许食用袋鼠肉，这样才能确保它们的肉不会被浪费。

### C 食用历史

95%出口海外  
吃袋鼠肉被认为“不爱国”

其实，吃袋鼠肉在澳大利亚历史悠久。澳大利亚土著过去经常食用袋鼠肉，并且尤其喜欢烤袋鼠尾巴；历史学家芭芭拉在她的书《大胆的口味》里写道：作为澳大利亚的美食遗产，袋鼠食谱经常出现在烹饪书里；英国《卫报》报道称，营养学家指出，与其他红肉相比，袋鼠肉是一种更健康的选择。

直到20世纪30年代，随着越来越多的澳大利亚人移居城市，袋鼠肉等所谓的“丛林食物”渐渐失宠。

虽然袋鼠肉会作为食品出售，不过有95%都会出口至海外。据了解，全球有60多个国家和地区进口袋鼠肉，主要进口国在欧洲。

袋鼠的形象出现在一澳元硬币上，几乎成了澳大利亚的一个标志。《卫报》评论称，食用袋鼠肉的想法从未被澳大利亚本地人所完全接受。有些人认为吃袋鼠肉是一种不爱国的行为。

帕顿表示，澳大利亚当地有一部分人认为袋鼠是国家的象征而呼吁大家不要宰杀它们或者食用它们。此外，还有一些人担忧宰杀动物的方式不够人道。

### D 多种尝试

向旅游地餐厅渗透  
去年送到中国“试吃”

为给袋鼠肉进入中国市场打前站，在2016年5月10日，澳大利亚首批袋鼠肉样品就被送到中国以供“试吃”。

澳大利亚水利与农业部部长助理麦克唐纳博士介绍说：“在澳大利亚很多华人餐馆里都可以吃到袋鼠肉……袋鼠肉完全符合中国人的口味和烹饪方法。”

据介绍，一般来说，袋鼠肉和牛肉价钱差不多，或者比牛肉贵一点，是种比较高端的食物，未来很可能出现在中国的高档餐厅。

记者通过查阅相关资料了解到，自1993年以来，袋鼠肉已经在澳大利亚的餐馆市场中有了相当大的渗透力，在旅游胜地尤为常见。它已经成为许多顶级餐厅“常规菜单”的一部分。

澳大利亚环境、水和自然资源部媒体发言人接受《法制晚报》记者采访时，对袋鼠肉的营养价值给予了很高评价。发言人告诉记者，袋鼠肉有着高蛋白、低脂肪的特点，并含有对心脏有利的多元不饱和脂肪酸。这也使得袋鼠肉成为澳大利亚许多高档餐厅菜单上的菜品，同时在超市和肉店也越来越多。

这位发言人告诉记者，如果对袋鼠进行捕杀是人道的并且是可持续的话，大多数澳大利亚人对袋鼠的商业化使用是表示支持，或者至少是可以接受的，而在澳大利亚食用袋鼠肉是一个持续增长的产业。

### E 华人讲述

袋鼠肉不好吃  
价格不贵但吃的人不多

在澳大利亚悉尼的华人徐女士告诉《法制晚报》记者，澳大利亚袋鼠泛滥在当地已经不是新闻了，澳大利亚政府每年都会对袋鼠进行捕杀。以前有种说法是，“每个澳洲人都有三只袋鼠”，也就是说袋鼠的数量是澳洲人口的三倍之多，这足以证明袋鼠的数量之多。

但是徐女士认为袋鼠肉其实并不好吃，也没有很多人吃袋鼠。她告诉记者，餐厅里所销售的袋鼠肉也与其他肉一样，但是确实不好吃，“吃起来的感觉很粗糙，像劣质的牛肉”。

徐女士说，餐厅里销售有袋鼠肉汉堡、袋鼠肉干，但是吃的人并不是很多。而其售价也就是普通肉类的价格，不是很贵但也不便宜。一个袋鼠肉汉堡的价格为十几澳元，和牛肉汉堡的价格差不多。

徐女士表示，袋鼠都长得特别强壮，估计袋鼠肉的蛋白质含量相比于其他的肉类要高一些。徐女士同时说，打猎袋鼠也是有一定的规定的，比如要在固定区域等。

(法制晚报记者 黎史翔 实习生 张子微)