

玉林狗肉节已过,但争议还未停止

狗肉:吃,还是不吃?

□记者 李盼

从爱狗人士与狗贩、食客当街激辩,到狗贩挟狗要价,今年的玉林狗肉节事件闹得沸沸扬扬。这几日,随着玉林狗肉节的结束,爱狗人士与狗贩、食客之间的冲突似乎也稍稍平息了。然而,人们对到底该不该吃狗肉这一问题的讨论还没有结束。那么,我区居民是怎么看待吃狗肉的?7月1日,记者走上街头,随机采访了十余名居民。

在采访中,记者发现人们对该不该吃狗肉这一问题呈现出两种截然不同的观点,一方认为,吃狗肉是我国部分地区的风俗习惯,自己不喜欢可以不吃,但不应干涉别人。

26岁的许娇说:“吃狗肉是一种饮食特色,不能干涉别人,再说,那么多人吃猪肉、羊肉,咋没见过有人干涉?”

家住帝豪路的任贵申大爷认为,吃狗肉是一件再平常不过的事了:“吃狗肉是人的一种生活习惯,太正常了!再说,吃狗肉的地方也不只玉林一个,我国很多地方都有啊,在市区,花江狗肉也受到不少顾客的欢迎。”

家住六一路的王凤玲对玉林狗肉节事件并不是很清楚,但她觉得狗不是国家保护动物,为啥不能吃?

在采访中,还有一部分人称吃狗肉



资料图片

太残忍,自己无法接受吃狗肉的做法。

今年25岁的刘杰平日里特别喜欢小动物,她说:“小狗多可爱啊,把它们吃掉太残忍了。不管别人吃不吃,反正我是不会吃的。”

60岁的郝燕也觉得人们不应该吃狗肉:“吃狗肉有点儿残忍,不管咋说,都是小动物。我是绝对不会吃的,特别是自己养的。”

听到记者询问吃狗肉的问题,郝燕身边7岁的轩福临小朋友抢着说:“狗是

人类的朋友,不能吃!”

针对吃狗肉一事,国家二级心理咨询师宋明娟认为,每个人对事物的看法都各不相同,没必要强求统一,做事时只要不违背自己的原则就行了。

从自身来讲,宋明娟认为,狗是人类的朋友,狗的忠诚人们有目共睹,在这一点上,人不应该吃狗肉。但作为个别地区的一种风俗习惯,我们即便不认同,也应采取一种尊重、包容的心态,不宜过分谴责。

相关链接

狗肉,在中国某些地区,又叫“香肉”或“地羊”。我国民间有“天上的飞禽,香不过鹤鹑;地上的走兽,香不过狗肉”之说。

民间还有“狗肉滚三滚,神仙站不稳”的谚语。由于狗肉闻起来气味醇厚,芳香四溢,所以又叫“香肉”。

中华狗肉文化历史悠久,狗肉也是中国的传统美食。作为六畜之一的狗

荔枝狗肉节,是中国广西玉林民间自发形成的节日,是一种欢度夏至的民俗。每年夏至,玉林市民会在当天准备佳肴美酒,呼朋唤友地聚在一起热热闹闹地欢度夏至。由于每一年的玉林“荔枝狗肉节”都会屠杀掉大量的狗,遭到了各界人士的声讨与反对。

有着600万人口的玉林是广西东南最发达的一个城市,全国最大的内燃机生产基地落户于此。玉林是历史悠久的古城,很多传统文化和特产小吃广受全国乃至世界各地人民喜爱。民间认为,夏至这天,狗肉和荔枝合吃不热,有

江苏的沛县狗肉(樊哙狗肉),传说是秦朝末年刘邦的大将樊哙当狗肉贩子时发明的。

贵州花江狗肉,布依族的传统菜。

2010年,玉林荔枝狗肉节被国内一些动物保护的公益组织知晓,开始受到关注。2011年和2012年,若干公益组织自发组成了抵制者,开始到玉林抵制宰杀狗。

今年玉林荔枝狗肉节开幕前,一些动物权益保护组织即开始在网上组织

□历史起源:可追溯至五六千年前

为人食用的历史,可追溯至五六千年前的半坡以及圩墩文化(常州)时代。《三字经》写到:马牛羊,鸡犬豕。此六畜,人所饲。

秦汉时期吃狗肉风气极普遍,张采亮《中国风俗史》中说汉代人“喜食犬,故屠狗之事,豪杰亦为之。”

贾谊《盐铁论·散不足》提到:“今富者祈名岳……屠杀羊狗……”

□玉林荔枝狗肉节:夏至当晚,全城沸腾

“冬至鱼生夏至狗”的说法,而“吃了夏至狗,西风绕道走”,意思是只要在夏至日这天吃了狗肉,身体就能抵抗西风恶雨的入侵,少感冒,身体好。

在这一天,无论男女,不分老少,齐齐上阵,大快朵颐,哪怕是顶着三十几度的高温,也绝不“退缩”!狗肉的醇香、荔枝的甜美,让人们似乎忘记了这个节日的来历,于是,“荔枝狗肉节”便逐渐演变成一个玉林人纯粹的“吃的节日”。

玉林人夏至吃荔枝狗肉,是自上世纪90年代兴起的一件事,但民间早已有所传。据民间流传,此事古已有之,是一

□狗肉菜肴:从南到北均有

广东湛江的白切狗肉。
广东的客家五香狗肉煲。
吉林延吉的补身汤、红枣煨狗肉、干靠狗肉、香辣狗肉丝等。

□明星抵制:呼吁取消狗肉节

抵制活动,至6月21日夏至当天,众多明星加入抵制玉林荔枝狗肉节行列。

舒淇、黄日华、余诗曼、吴佩慈等人先后通过微博,呼吁取消玉林荔枝狗肉节,“放过朋友”,“给狗尊严”。接着抵制者与维护者在网上掀起激烈骂战,玉林的荔枝狗肉节,终于成为“舆论焦点”。

《史记·樊哙滕灌列传》:“舞阳侯樊哙者,沛人也,以屠狗为事。”

唐人张守节《史记正义》亦云:“时人食狗亦与羊豕同,故哙專屬以卖之。”

《礼记·月令》中有“孟秋之月……天子食麻与犬”,“仲秋之月……天子以犬尝麻,先荐寝庙”,即言天子也只有在秋季祭祀时,才与群臣分享狗肉。

传统文化。随着改革开放,经济发达,物质丰富,于是兴起。

在玉林,特别是1990年以来,渐渐兴起在夏至这一天吃荔枝和狗肉,而且一年比一年疯狂,一到夏至那天,酒楼排档,几乎满座,很多平时无名的排档一夜之间也热闹起来,更有聪明商家临时租用台凳,租用临时店面开起了大排档。街上的荔枝摊点,也摆得通城皆是。晚上6点钟开始,全城沸腾,到处可见的是灯火通明,男男女女,酒令划拳,酒香肉气,壮观的场面常常会持续通宵。

黑龙江牡丹江的“狗肉炖豆腐”是朝鲜族人在冬季用狗肉加豆腐在火锅或陶制器皿中炖制而成。

广西灵川狗肉,是桂林名菜之一。



便民服务

魏都区为民服务热线:
3112345

区长信箱:
www.weidu.gov.cn

《今日魏都》热线电话:
3361234

魏都网网址:
www.weidunet.cn

魏都网电话:
2659369

区制止私搭乱建办公室
举报电话:
18603740750

蒜泥茄子

□记者 付家宝



连续几天的高温,让我们充分感受到夏天的热情,茄子属于寒凉性食物,夏天食用有助清热解暑,对容易长痱子,生疮疖的人尤为适宜。

蒜泥茄子,做起来容易,吃起来爽口,本期《家庭美味》,咱们就跟着九龙湾生态园酒店行政总厨胡杰做一盘吧!

主料:茄子500克,青椒一个。

配料:大蒜50克。

调料:椒盐、酱油、醋、辣椒油、香油。

做法:将茄子和青椒洗净,茄子去皮,切成一厘米厚,青椒切成丝(或切片)后备用。

将平底锅烧热后,倒入食用油,油以盖住平底锅锅底为好,将切好的茄子放在平底锅里进行干焙,待茄子两面呈现金黄色时盛出。

重新倒入少量食用油,将青椒丝按照同样方法在平底锅中焙熟。然后将干焙好的茄子和青椒丝盛入盘中。

将大蒜剥皮,剁成蒜蓉,放入碗中,根据个人咸淡口味加入适量椒盐、酱油、醋、香油,如果喜欢吃辣,可以放少量辣椒油,然后搅拌均匀。

将调味汁均匀地倒在茄子和青椒上拌匀即可食用。

这道菜柔软香润,味道咸鲜而又微带蒜香,而且,夏天吃蒜还能消毒杀菌。

