

WUHAN : Ville maudite, la plus vilipendée du monde

How the virus has spread in China

■ No cases ■ 1 to 50 ■ 51 to 100 ■ 101 to 500 ■ More than 500

20 Jan: 291 cases



22 Jan: 446 cases



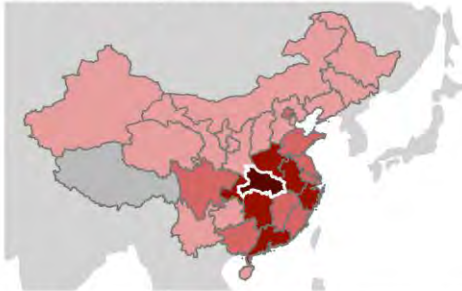
24 Jan: 864 cases



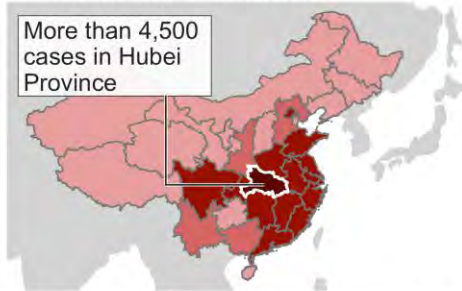
26 Jan: 2,021 cases



28 Jan: 4,524 cases



30 Jan: 7,711 cases



Source: China National Health Commission, BBC Research, 30 Jan

BBC



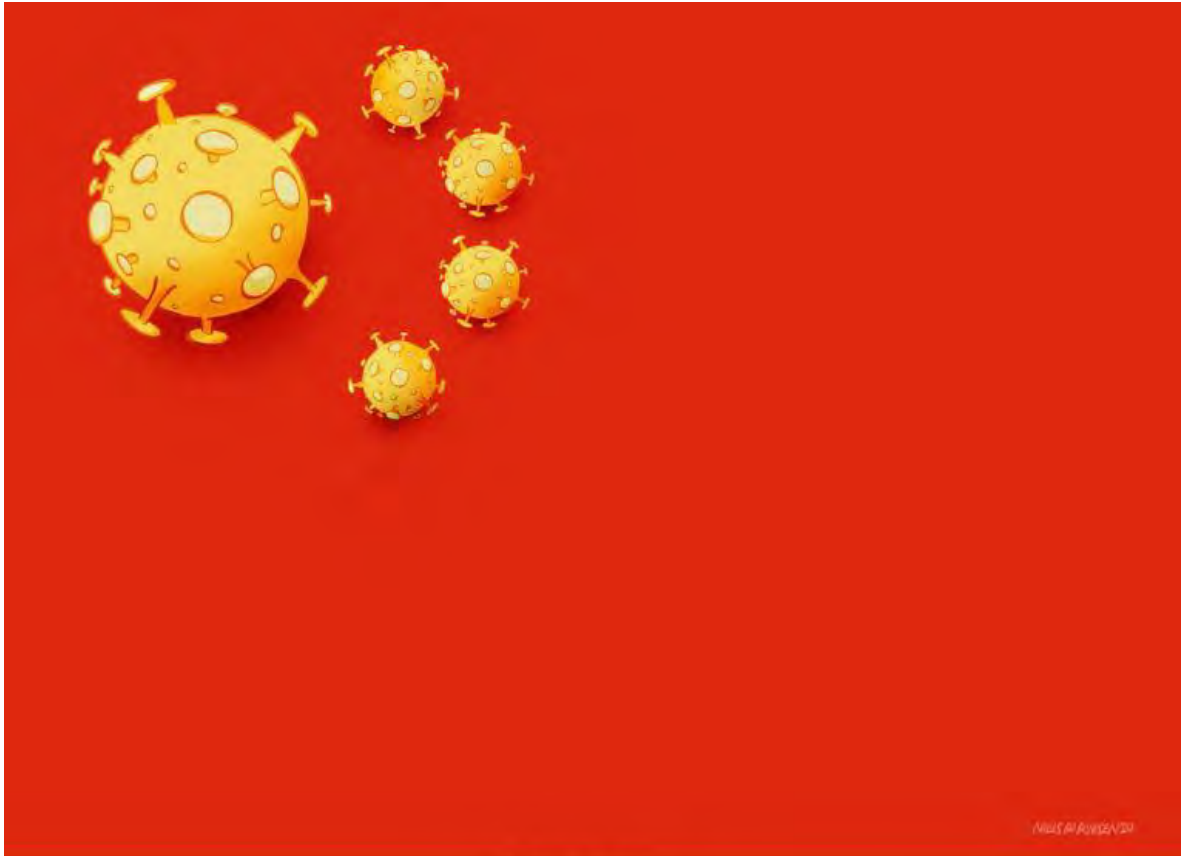
A worker in a protective suit at the closed seafood market in Wuhan, Hubei Province, China, January 10, 2020.
(nationalreview.com)



The market in Wuhan, China, where the new coronavirus was first detected has been sealed behind a tidy partition AFP

WUHAN : Souvent montrée du doigt à cause de son marché d'animaux sauvages et des goûts alimentaires exotiques des Chinois mal vus par le monde dit « civilisé », on a tendance à oublier que les pays d'Asie voisins partagent les mêmes habitudes culinaires. La preuve, au Viêt Nam, à Sóc Trăng.

CORONAVIRUS : The « **Chinese virus** », d'après Trump.



Coronavirus.
Bojesen

Le dessin du jour

Coronavirus : la Chine exige des excuses d'un journal danois après la publication d'un dessin

Publié le 28/01/2020 - 12:10

Le journal danois *Jyllands-Posten* a fait savoir qu'il ne s'excusera pas d'avoir publié un dessin combinant le coronavirus et le drapeau chinois, que *Courrier international* reproduit ci-dessus.

Dans un communiqué publié le 27 janvier 2020, l'ambassade de Chine au Danemark exige des excuses du quotidien *Jyllands-Posten*, l'un des principaux quotidiens du pays. En cause, le dessin reproduit ci-dessus par *Courrier international*, sur lequel le dessinateur a remplacé les cinq étoiles jaunes du drapeau chinois par des illustrations du coronavirus qui se propage dans le pays depuis plusieurs semaines.

.....Le rédacteur en chef de *Jyllands-Posten*, Jacob Nybroe, souligne mardi dans un nouvel article que le journal "*ne se moquerait jamais*" de la situation en Chine où le coronavirus a fait plus de 100 morts. Néanmoins, il n'entend pas présenter d'excuses :

Nous ne pouvons pas nous excuser pour quelque chose que nous n'estimons pas être mal. Nous n'avions pas l'intention de rabaisser ou de nous moquer, et nous n'estimons pas que c'est ce que fait le dessin. D'après ce que je peux voir, il existe ici deux types de compréhension culturelle."

Le drapeau chinois est composé sur fond rouge d'une grande étoile représentant le Parti communiste, surplombant quatre petites étoiles représentant autant de classes sociales telles que définies par Mao Zedong, les ouvriers, les paysans, la "petite bourgeoisie des villes", et les "capitalistes nationaux".

.....



A vendor (C) wearing a facemask offers meat at a near-empty market on the eve of the Lunar New Year in Wuhan on January 24, 2020.

Hector Retamal/AFP via Getty Images (foreignpolicy.com)



The bat soup

At a time of heightened fear over a viral pandemic, the Palau video has been deployed in the United States and Europe to renew an old narrative about the supposedly disgusting eating habits of foreigners, especially Asians.

Thousands of Twitter users blamed supposedly “dirty” Chinese eating habits—in particular the consumption of wildlife—for the outbreak, said to have begun at a so-called wet market that sold animals in Wuhan, China.

There was just one problem. The video wasn’t set in Wuhan at all, where bat isn’t a delicacy. It wasn’t even from China. Instead it showed Wang Mengyun, the host of an online travel show, eating a dish in Palau, a Pacific island nation. (foreignpolicy.com)



Alors que de nombreux internautes partagent des images montrant des personnes asiatiques en train de déguster de la soupe à la chauve-souris, certains affirment que la consommation de ce plat serait à l’origine du coronavirus. Des affirmations basées sur des clichés racistes alors que la plupart de ces images ont été tournées à des milliers de kilomètres de là.

Souvent associée à une autre vidéo dans des montages, cette vidéo montrant une soupe de chauve-souris en gros plan a largement circulé sur les réseaux sociaux.

On y voit un bol de bouillon dans lequel baigne une chauve-souris entière. Relayée par l'avocat chinois Chen Qiushi, connu pour ses critiques du gouvernement, elle a notamment récolté plus de quatre millions de vues sur Twitter et a été reprise par de nombreux médias comme le quotidien belge Le Soir.

Partant du principe que la soupe visible à l'écran ressemble énormément à la soupe de chauve-souris traditionnellement consommées dans les Palaos, notre rédaction a montré cette vidéo au gérant d'un restaurant de l'île de Koror.



Ce dernier nous a affirmé que la table permet d'identifier le restaurant Seafood House dans les Palaos. En tapant "restaurant palaos" en chinois dans le moteur de recherche Baidu, notre rédaction a pu identifier une dizaine de photos montrant une table sur laquelle se trouvait des plats locaux, notamment des chauves-souris, et présentant les mêmes caractéristiques : vaisselle, forme ronde avec partie centrale surélevée, revêtement blanc, bordure noire etc...

(observers.france24.com)



Fruit Bat Soup at Carp Restaurant - Koror City, Palau



Capture d'écran d'une vidéo publiée sur YouTube, présentant ces images comme celles du marché de Wuhan, en Chine. [Chine](#) / [Intox](#) - 31/01/2020

Chiens, serpents, rats et chauve-souris sur le marché de Wuhan ? Non, cette vidéo ne vient pas de Chine

Alors que le coronavirus continue de sévir en Chine, une vidéo partagée ces derniers jours prétend montrer le marché de Wuhan, où serait né le virus. Mais elle est sortie de son contexte : elle a été tournée à plus de 3 400 kilomètres de Wuhan, en Indonésie...

La vidéo dure un peu plus de 4 minutes 30 et l'on suit le caméraman dans les allées d'un marché extérieur où sont vendus différents types de viandes : chien, chauve-souris, serpent, rats... Sur les réseaux

sociaux, et notamment YouTube, de nombreux internautes présentent ces images comme celles du marché de Wuhan, où serait né le coronavirus.

La vidéo ci-dessous a été vue plus de 30 000 fois.

Pourtant, plusieurs éléments visuels permettent d'en douter d'emblée. Tout d'abord, plusieurs images officielles du marché de gros de fruits de mer de Huanan, le nom officiel du marché de Wuhan d'où serait parti le virus, montrent qu'il s'agit d'un marché couvert qui ne ressemble pas à celui de la vidéo.





À gauche, une capture d'écran de la vidéo et, à droite, une photo du marché de Wuhan où le virus serait né (crédit :Kyodo)

Ensuite, la vidéo commence avec un texte mis par-dessus l'image en lettres capitales. On lit : "Pasar extream Langowan". En tapant ces mots clefs dans un moteur de recherche, on retrouve rapidement la véritable origine de la vidéo.

En filtrant les résultats par vidéos uniquement, on retrouve la même vidéo, datée du 19 juillet 2019, avec des images de bien meilleure qualité. Un lieu de prise de vue est indiqué : le marché de Langowan, sur l'île de Sulawesi, en Indonésie.

Comme le signalent nos confrères de l'AFP, il est possible de s'assurer qu'il s'agit bien de ce marché en regardant d'un peu plus près un panneau visible au début de la vidéo.



Sur ce panneau, on peut lire les mots "Kantar Pasor Langowan", ce qui signifie "Bureaux du marché de Langowan".

Ces images n'ont donc pas été tournées en Chine ou à Wuhan mais à 3 400 kilomètres de là, dans la province indonésienne du Sulawesi du Nord.



Soupe à la chauve-souris au sourire sardonique

VIÊT NAM

Chauve-souris, la favorite des gourmets du Delta du Mékong

D'après les gens de la région d'Ouest, on distingue deux principales variétés de chauve-souris : la chauve-souris « sen » (lotus) et la dénommée « quạ ». Cette dernière (« quạ ») aussi noire qu'un corbeau, d'une taille plus grande que l'autre, son compère à la robe grisâtre, cette couleur de pelage de souris. Selon les dires du peuple, ces deux chiroptères sont moches et puantes. Mais plus ils sentent mauvais, meilleure est leur chair, car bien parfumée. La chasse à la chauve-souris dépend souvent de l'appât - une chauve-souris, d'un filet et d'un panier. Sans appât, il faut imiter alors les sons d'une chauve-souris, en se servant d'une feuille de manioc (« lá mì »)



Lá mì - Feuille de manioc

Parmi ces captures nocturnes, les chauves-souris « Sen » (lotus) sont plus prisées que celles appelées (dơi muỗi) « Moustiques » dont la viande n'est pas aussi savoureuse. La meilleure saison pour la chasse coïncide avec la récolte des longanes, période où les chauves-souris sont plus dodues et la chair succulente. Dans le monde des chauves-souris du delta du Mékong, les chauves-souris « Corbeaux » restent toujours les plus grandes, à chair copieuse, cependant plus difficiles à attraper car elles volent très haut.

On compte de nombreux plats de chauves-souris mais la meilleure façon de les apprécier, c'est en bouillon. « Cháo dơi sen » Ce bouillon de chauve-souris « Sen » qui prime.

Dơi - món khoái khẩu của dân miền Tây

13:07 19/04/2012 (zingnews.vn)

Dân miền Tây phân biệt hai loại dơi chính: dơi sen và dơi quạ. Dơi quạ là dơi đen và to con hơn, dơi sen màu lông chuột. Theo lời truyền tụng của người dân miền Tây, hai loại dơi này đều xấu và hôi, nhưng dơi bắt được ngủi càng hôi thì thịt lại càng thơm.

Vào khoảng chập tối, một nhóm vài ba người lại chuẩn bị nào dơi mồi, nào lưới dọt, giỏ đựng dơi. Đám thợ săn dơi bảo, nếu chưa có dơi mồi thì phải chọn người biết cách thổi để dẫn dụ dơi đến. Thường dùng lá mì hoặc lá cây mỏng có độ đàn hồi, dùng hai bàn tay kẹp lá mì chụm lại thổi, bắt chước tiếng dơi kêu. Người thổi tốt hay không được “thấy” rõ qua việc dơi tìm đến nhiều hay ít? Chuẩn bị xong, trời cũng vừa tối mịt, cả nhóm đi theo dọc bờ vườn, chọn nơi thuận lợi để dơi dễ sà xuống, dân trong nghề quen gọi là “bến dơi”. Dọt chụp dơi được dựng lên thì bắt đầu thổi. Việc đầu tiên là phải cố gắng bắt cho được dơi mồi. Sau khi nghe tiếng dơi mồi kêu, dơi sẽ tìm đến, sà xuống thấp, người cầm dọt cứ việc dọt theo dơi. Đêm càng sâu dơi tìm đến càng nhiều. Vào những đêm trăng sáng việc bắt dơi rất khó nên thường rất ít người đi dọt. Khi thổi dơi ở bến này một hồi lâu, không thấy dơi sà xuống nữa, vì bến bị động, dơi sợ, thì sang bến khác, tiếp tục cho đến khi đầy giỏ mới về.

Mỗi đêm đi bắt, chiến lợi phẩm là dơi sen, còn các loại dơi khác (như dơi muỗi chẳng hạn) bắt được thì bỏ, vì thịt không ngon. Mùa bắt dơi

sen rô nhất là vào mùa trái cây chín, nhất là mùa nhãn. Lúc này, dơi rất mập và thịt rất thơm ngon. Trong các loại dơi miệt vườn Nam Bộ, dơi quạ là to nhất, thịt nhiều nhưng rất khó bắt vì chúng bay rất cao. Chúng thường xuất hiện vào những đêm trăng sáng, khi những cành gòn trở bông, để hút nhụy hoa. Để bắt được loại này người ta phải dùng nạng thun để bắn. Dơi có nhiều món, nhưng thích nhất vẫn là món dơi sen nấu cháo.

Đi bắt dơi về đến nhà thì đêm đã khuya, mọi vật như đã chìm vào giấc ngủ. Trên bếp lửa, người ở nhà lui cui chuẩn bị bắc nồi lên nấu cháo, và xắt bắp chuối xiêm, để sẵn. Thao tác làm thịt dơi phải đúng cách, nếu không thịt dơi sẽ mất đi hương thơm và vị ngọt. Đặc biệt, khi làm thịt dơi không được rửa nước. Người chế biến nắm cánh dơi, lột da, rồi ngắt phía sau rút hết ruột, thế là xong. Thịt dơi có thể băm nhỏ hoặc xắt miếng, bắc chảo lên khừ tỏi cho thơm, rồi để thịt vào xào, vừa chín thì lấy ra cho vào nồi cháo nấu tiếp, nêm nếm vừa ngon thì dùng tô đã chuẩn bị sẵn, rau bắp chuối để dưới và múc cháo vào, ăn nóng. Tiêu, ớt, chanh xắt và nước mắm chua ngọt sẵn sàng để tùy theo khẩu vị mà người ăn có thể thêm vào.

Đối với món cháo dơi, cách chế biến cũng bình dị như các loại cháo khác, nhưng điểm độc đáo là cháo dơi rất thơm ngọt tự nhiên, lại ăn giữa đêm khuya tĩnh lặng. Ngoài ra, dân nhậu miền Tây còn có thể thưởng thức món dơi khía nước dừa, trộn gỏi bắp cải, cuốn bánh tráng chấm nước mắm chua ngọt.

Nghe cánh bọm nhậu, thịt dơi ăn vào rất mát lại bổ cho chân và thận. Theo họ, con dơi sống trong bóng đêm, tích tụ được nhiều âm khí nên huyết nó mát, lại chỉ ăn côn trùng sâu bọ, trái chín cây nên thịt rất sạch. Các món ăn được chế biến từ thịt dơi có khá nhiều, nhậu chế một kiểu, ăn thường lại kiểu khác. Con dơi lột da, bỏ ruột chặt miếng ướp muối tiêu nướng chín trên than hoa kèm chút rau thơm chấm muối tiêu chanh ăn nóng hôi hôi khiến người ta liên tưởng đến thịt gà

mà không phải gà, thịt chim mà không phải chim, cảm giác về vị ngon rất lạ lùng.

Theo lời dạy bảo của... các ông bọm nhậu, thịt dơi kẹp lại nướng than tàu vừa nóng, nhắm với rượu, đậm hơn thịt gà, xương mềm hơn, nhai giập ra ngon lạ lùng, mà lại thơm, thoang thoang cái vị chim se se.

Nướng được gấp nào, nhắm ngay gấp đó, điểm mấy cánh ngò và mấy tí hành hoa chấm muối, tiêu, chanh, ớt, thế là xong! Dơi còn được dân miền Tây ăn với cơm, dơi có thể làm thành nhiều thứ, tuy nhiên nhưng được hoan nghênh nhiều là hai món xào lăn và băm viên; nhưng dù là nướng chả, băm viên hay xào lăn, tất cả các thứ đó cũng không quý bằng món huyết - một “siêu phẩm” của dơi mà họ bảo rằng là còn quý hơn cả tiết dê và tiết chim se se.

Dơi được giết ra thịt trắng. Những người lớn tuổi ở đây bảo rằng: món cháo thịt dơi với đậu xanh ăn vào rất mát mẻ, bổ dưỡng tăng cường sinh lực.

Người dân miền Tây chỉ thường ăn dơi quạ, vì dơi quạ to con, lợi thịt, nhiều huyết. Căng một con dơi quạ lớn ra, từ đầu cánh này sang đầu cánh kia có thể dài đến một sải tay. Thui lông đi rồi, con này to chừng con gà mái tơ.

Còn dơi sen là giống dơi mà người ta vẫn thường thấy chiều chiều bay chập chòn trên thành phố hay đồng quê bắt muỗi. Giống này nhỏ, chỉ hơn con chim se se một chút và có tiếng là hôi hơn quạ nhiều. Người dân ở đây bảo rằng, dù là dơi sen hay dơi quạ, một khi làm thịt mà bỏ mấy cục xạ đi rồi, thì thịt cũng thơm phưng phức, hấp dẫn đáo để. Trời nóng, ăn không được, muốn đổi món cho lạ miệng thì làm bát cháo dơi mà ăn, mát ruột mà lành. Song đã ăn dơi thì phải có rượu.

Chẳng biết thực hư thế nào, mà dân nhậu miền Tây thường kháo nhau huyết dơi quạ pha với rượu uống có thể trị được bệnh ho lao, đau phổi nặng. Tuy nhiên, việc lấy được huyết dơi cũng rất khó, tốn nhiều

công sức. Dân nhậu xúi nhau muốn ăn thịt dơi thì về miền Tây. Ở Sóc Trăng có ngôi chùa của người Khơ me Nam bộ. Đây gần như là ngôi chùa Khơ me duy nhất thờ Phật trong số mấy trăm ngôi chùa nằm rải rác khắp vùng đồng bằng sông Cửu Long. Khách du lịch thường gọi đó là Chùa Dơi vì vài trăm năm nay ở chùa có đàn dơi quạ tự nhiên quần tụ sinh sống, số lượng có lúc ước tới hàng triệu con. Dơi quạ con lớn có sải cánh dài đến trên 1m, thân mình to bằng cả chú gà tơ. Cứ chập choạng tối và tờ mờ sáng là lúc chúng ràn rạt kéo bầy đi kiếm ăn.

Dơi quạ là loài dơi to nhất (mỗi con nặng cả ký và khi bay giang cánh ra dài cả 2 mét), lại sống bằng cách hút mật bông sầu riêng, ăn chôm chôm chín nên được "mệnh danh" là thịt đại bổ.

Dơi đem thui riêng hai đầu cánh nó đi, vặt lông măng cho thật sạch rồi chính tay cắt tiết ở hai đầu cánh ấy, hứng vào rượu, khoáng lên cho đều mà uống ngay mới tốt. Cầu kì hơn một chút thì lúc cắt nên bỏ đi tí huyết đầu, tí huyết đuôi, chỉ dùng cái huyết giữa

Dơi quạ chỉ xuất hiện hai lần trong một năm. Lần đầu là đúng vào mùa sầu riêng trở bông và lần thứ hai vào khoảng Tết Đoan Ngọ (mùng 5 tháng 5 âm lịch): mùa chôm chôm chín. Dơi quạ bay theo từng đàn hàng chục con và chọn những cây sầu riêng cao đang nở bông trắng xóa, thơm ngát đổ xà vào cắn đài bông hút mật. Chúng bắt ngờ xuất hiện vào lúc nửa khuya về sáng, bâu vào cành, ngọn sầu riêng để cắn bông Mờ sáng, đàn dơi quạ biến mất nhưng chủ vườn vẫn nhận diện được dấu vết mà chúng đã ghé qua bằng bông sầu riêng xả trắng gốc cây. Dơi quạ ngủ rất nhiều, suốt cả ngày đến nửa đêm. Dơi quạ to bằng con mèo nhưng khi chặt bỏ đôi cánh, chân và lột da chỉ còn một khối thịt đỏ hồng nặng khoảng nửa ký, được dân nhậu chặt ra xào lăn. Nhưng món làm nên "tên tuổi" cho dơi quạ lại là nấu cháo đậu xanh. Thịt dơi được băm nhuyễn nêm nước mắm, củ hành, bột ngọt cho xào nhẹ một lượt rồi đổ vào nồi cháo nấu như với đậu xanh. Để át hơi hôi của dơi, khi chế biến dân nhậu thường rắc

thêm một ít tiêu, hành ngò...
(Theo Đất Việt)



Mỗi con dơi trong khuôn viên chùa Mã Tộc nặng trên 1kg, sải cánh hơn 1 m, trong đó có dơi ngựa được đưa vào sách đỏ Việt Nam.



Ngoài Sóc Trăng, dơi ngựa lớn, dơi ngựa bé và dơi ngựa Thái Lan còn được Tổ chức Bảo tồn động vật hoang dã tìm thấy ở Cà Mau, Kiên Giang. Ảnh: 24h



Những chú dơi may mắn được giải cứu từ... quán nhậu, đưa về thả lại tại chùa Dơi - Ảnh: VĂN VŨ (tuoitre.vn)



Mái nhà chùa Dơi nhiều họa tiết đặc trưng chùa Khmer



Chùa Dơi Sóc Trăng nổi tiếng với hàng nghìn con dơi trong khuôn viên chùa.





Họa tiết đặc trưng người Khmer khắc ở sân vườn chùa Dơi



Chánh điện chùa Dơi
Bộ nhạc cụ truyền thống trưng bày bên trong nhà Sala chùa Dơi (mientaycogi.com)

2018 - Sóc Trăng

Chùa Dơi ngày càng vắng... dơi

20/01/2018 10:31 GMT+7

TTO - Chùa Dơi (Sóc Trăng) đến nay vẫn là địa điểm mang tính biểu tượng cho du lịch tỉnh Sóc Trăng. Nhưng hình ảnh đàn dơi che rợp cả một khoảng trời rộng trong mỗi buổi chiều về giờ chỉ còn trong ký ức.



Những chú dơi may mắn được giải cứu từ... quán nhậu, đưa về thả lại tại chùa Dơi - Ảnh: VĂN VŨ

Dơi mẹ mỗi năm chỉ đẻ một con. Nhưng số lượng sinh sản không bù nổi số lượng mất đi vào các... bàn tiệc.

Tổ dơi lớn nhất ĐBSCL (Đồng bằng Sông Cửu Long)

"Chừng 20 năm trước, toàn bộ cây trong chùa đều chi chít dơi đậu. Còn cách nửa cây số đã nghe vọng tiếng dơi rừ rừ rồi" - thượng tọa Lâm Tố Linh, phó trụ trì chùa, nói.

Thượng tọa Linh khấn gói vào chùa tu hành cách đây 40 năm. Quanh chùa lúc ấy là đầm lầy, đồng vắng. Nhánh những cây sao, cây dầu trong khu vực chùa oằn vòng xuống vì dơi đậu. "Mỗi sáng chúng bay đi, chiều lại về. Mỗi lần bay là rợp trời. Mỗi con dơi quạ trưởng thành để theo đàn thì sải cánh phải từ 1-1,5m.

Cả chục ngàn con bay rợp bầu trời" - thượng tọa Linh kể. Trên cây chỉ chút dơi đậu, nhìn từ xa đen kịt một màu. Dưới thì tha hồ chim cồng cộc, điên điên, cò... Cả ngôi chùa Mahatup lúc ấy như một tổ chim khổng lồ giữa thiên nhiên Sóc Trăng.

Dơi tại chùa Dơi cũng mang một đặc trưng so với tất cả các vùng dơi khác là rất thân thiện với người.

Thượng tọa Linh nói từ khi được công nhận là di tích lịch sử cấp quốc gia vào năm 1999, lượng du khách, người hành hương đổ về ngày càng nhiều.

Những con dơi dường như đã lưu trú ở đây từ bao đời, không sợ trống chiêng rộn ràng hay những du khách tò mò tiến sát gần để ngắm.

Chúng vẫn thản nhiên xem đó là một ngôi nhà bình yên để quay về.

Thưa thốt

Nhưng 10 năm trở lại đây, dơi về ngày càng thưa thớt.

Hiện nay, trong chùa chỉ có một khu vực nhỏ còn dơi lưu trú. Những thân cây dầu, cây sao trong khu vực này vẫn vắt vẻo dơi treo ngược mình ban ngày. Nhưng cảnh chen chúc nhau đậu thì không còn thấy nữa. Đứng trong sân chùa, phải cố gắng lắm mới nghe được tiếng dơi rù rì vì bị những âm thanh mời mọc mua hàng lấn át.

Ông Nguyễn Văn Vũ - cán bộ Chi cục Kiểm lâm Sóc Trăng - cho hay so với số lượng hàng chục ngàn con từ cách đây 40 năm thì theo khảo sát của Viện hàn lâm Khoa học Việt Nam vào năm 2013, dơi chỉ còn 1.800 - 2.000 con. "Đến nay vẫn chưa khảo sát lại được, nhưng chắc

chấn số lượng đang tiếp tục giảm" - ông Vũ nói.

Thậm chí từ chỗ là nơi tập trung đông dơi nhất, số lượng dơi tại khu vực chùa Dơi hiện nay đã ít hơn rất nhiều so với vùng rừng phòng hộ ở khu vực huyện Cù Lao Dung, tỉnh Sóc Trăng.

Những con số cũng đáng buồn như những câu chuyện mà người dân Sóc Trăng nói về dơi thời gian gần đây. Trẻ con trong vùng không còn niềm vui nâng niu những con dơi con đang tập bay bị rớt xuống đất, rồi tìm chỗ nấp xem dơi mẹ về tìm rước con lên lại cành.

Trong khi đó, những mảnh lưới giăng bẫy dơi được các thành viên Chi cục Kiểm lâm tỉnh Sóc Trăng phát hiện ngày càng nhiều. Những đơn thổi về tính bổ dưỡng của thịt dơi, thực đơn chế biến ngày càng được kéo dài ở nhiều nhà hàng, quán nhậu.

"Giá dơi từ vài trăm ngàn đồng nay đã lên tiền triệu, dơi thừa thốt theo" - ông Vũ nói. Năm 2013, Viện hàn lâm Khoa học còn gắn chip lên 7 con dơi trưởng thành để nghiên cứu.

Kết quả cho thấy những con dơi này đi kiếm ăn đến 50 - 60km trong một đêm. Vòng kiếm ăn càng xa, những nguy hiểm càng vây bủa đối với loài thú này.

Ăn dơi, coi chừng virút

Việc đi bắt, xử phạt các nhà hàng, địa điểm ăn uống phục vụ món dơi cũng ngày càng được thực hiện gắt gao.

"Nhưng giờ họ bán ngày càng tinh vi. Các nhà hàng không còn nhốt dơi nữa, chỉ khi có khách đặt mới đưa về chế biến. Chúng tôi cũng thỉnh thoảng bắt được vài bàn ăn có món dơi, nhưng điều đó chỉ là số ít.

Người ta đồn thổi thịt dơi ngon, máu dơi bổ, trong khi những điều mà khoa học chỉ ra như trong máu dơi mang mầm mống virút ung thư não, thịt dơi cũng như thịt chuột thì không ai để ý" - ông Vũ cảnh báo.

Doi ngày càng vắng. Tiến sĩ Huỳnh Vũ Lam - Hội Nghệ thuật tỉnh Sóc Trăng - cho rằng ngoài việc biến đổi cảnh quan thiên nhiên, đô thị hóa xung quanh khu vực chùa Dơi thì cảm thức của người đến với chùa Dơi cũng đã khác xa với thuở trước.

"Dơi trở thành một điểm nhấn để tôn vinh thêm văn hóa chùa của người Khmer. Nhưng lúc trước nếu như họ đến với chùa gần như không để ý đến dơi thì từ khi du lịch nổi lên, nhiều người đổ về chùa Dơi đã mang tâm thức khác, họ đến với... dơi, coi dơi" - tiến sĩ Lam lý giải.

"Xin đừng ăn thịt dơi" - ông Vũ nói và đây là câu mà rất nhiều người lặp đi lặp lại. Ông Vũ cho biết công tác bảo tồn dơi đã được đưa vào rất nhiều cuộc họp, hội thảo, tập huấn về kiến thức loài dơi cũng được tổ chức luân phiên.

"Nhưng khi người dân vẫn còn muốn ăn thịt dơi thì dơi ở chùa Dơi vẫn đứng trước nguy cơ biến mất trong thời gian rất gần" - ông Vũ thở dài.



Dơi ở chùa Dơi không còn nhiều. Việc “giải cứu” dơi cũng năm thì mười họa. Chúng ngày càng mất đi - Ảnh: VĂN VŨ

Dơi là loài có lợi

Đến nay, ở Việt Nam đã ghi nhận được 107 loài dơi thuộc 31 giống, 7 họ, trong đó có 3 loài thuộc giống Pteropus là Pteropus hypomelanus (dơi ngựa bé), Pteropus lylei (dơi ngựa Thái Lan) và Pteropus vampyrus (dơi ngựa lớn), được xếp vào những nhóm loài dơi lớn của thế giới. Ở Sóc Trăng, cả 3 loài này đều được ghi nhận ở khu du lịch tại khuôn viên chùa Dơi và rừng phòng hộ thuộc xã An Thạnh Nam, huyện Cù Lao Dung. Hiện nay, loài dơi này thuộc nhóm IIB của Liên minh Bảo tồn thiên nhiên quốc tế.

Loài dơi này rất có lợi trong hệ sinh quyền tự nhiên khi góp phần vào việc thụ phấn hoa, diệt trừ sâu bọ... Theo quy định, những hành vi săn bắt, buôn bán loài động vật này nếu phát hiện đều sẽ bị xử phạt hành chính.

Theo Chi cục Kiểm lâm Sóc Trăng, trong giai đoạn 2016-2020, có hơn 300 triệu đồng kinh phí để bảo tồn dơi, chủ yếu cho công tác tuyên truyền, khoan nuôi bảo vệ, hội thảo...