

记者卧底揭秘废油制龙虾

【记者目击】

龙虾店卫生脏乱差

目击1 巷内拖出神秘龙虾

下午5点,记者准时赶到寿宁路27号的龙虾店,正式上岗成为一名龙虾店的勤杂工。此时店里的客人还不算多,几名工人都在弄堂路口处做准备工作和杂活。而在临街的店门口,8箱炸得通红的小龙虾已经摆在路边等候顾客上门。老板安排记者剥大蒜。就在记者埋头干活的时候,几个小伙子从弄堂里边拖着好几箱擦在一起的龙虾走出来。盛放龙虾的箱子比啤酒箱子稍小,里边装满了炸好的龙虾。

“店里是在这里面炸龙虾?”面对记者的提问,几个小工含糊其辞,没有回答。

目击2 服务员热推椒盐虾

下午6点开始,龙虾店的生意开始火爆起来,陆续到来的客人很快将一共三层的小饭店挤得满满当当,其他各家龙虾店的生意也非常不错,一家店门口甚至有几十名顾客排队等候。“就是比我们有名,味道还不是都一样。”面对其他龙虾店的火爆生意,记者的一名“同事”有些不屑。店里每一桌的主菜无一例外都是香辣小龙虾。店门口的两个大锅里盛放着煮熟的汤料,客人点了小龙虾后,厨师就从摆在路边的箱子里舀出炸熟的小龙虾,放入锅中煮,用不了多久,一大盘加工好的小龙虾就可以送上餐桌。

顾客越来越多,店里人手一下子紧张起来,于是记者从“剥蒜工”变成了传菜工,主要工作就是将煮好的小龙虾送上餐桌。“我们这里的椒盐小龙虾很不错的,来一盘吧。”一名女服务员极力推荐椒盐龙虾,但是被客人一口回绝:“听说椒盐龙虾都是用死虾做的,不吃。”

目击3 神秘虾原是隔夜货

“你去跟着学学拣虾吧。”客人少了一些时,老板娘让另一名小工小王教记者拣虾。记者跟着小王走进后厨对面的一幢老房子,打开锁着的房门,钻进一条悬挂起来的脏棉被,里边居然别有洞天。

这个隔出来的小房间面积只有4平方米左右,大约2米高,狭窄的房间里摆满了一箱箱青色的小龙虾,角落里还有几箱炸好的熟龙虾。“炸好的龙虾都放在这里,我们把生龙虾挑拣一下。”小王告诉记者,龙虾要分成三类:活的、快要死的和已经死了的。“活的还能放几天,快死的今天晚上要炸掉,死的再挑一挑后扔掉。”几箱龙虾挑下来,死龙虾足足挑出来一箱子。这间小房间尽管有冷气设备,但是记者穿着背心短裤,在里边呆了1小时左右却丝毫不感觉冷,室温远远达不到冷藏的要求。

第二天凌晨,挑出来的快要死掉的一箱小龙虾被老板炸熟后送入这间“冷气室”过夜,没有卖掉的几箱龙虾也被抬到这里存放。“炸好的龙虾能放好几天的。”工人告诉记者,其他龙虾店也都在卖“隔夜虾”,都是当天夜里把快死的虾先炸好,第二天再出售,卖不掉的也再运回这里。

原来每天下午箱子里拖出去的大批炸熟龙虾都是“隔夜虾”。龙虾炸好后,老板拿起一块脏抹布,将装生龙虾

的箱子擦了擦,就将炸好的龙虾装了进去。“没事,这些炸好的虾还要煮呢。”

目击4 死虾炮制椒盐虾

挑出来的死虾并不是直接扔掉,老板回到弄堂里的水池边上,开始仔细地挑拣起死虾来。他将死虾一个个掰开,送到鼻子下反复地闻,一部分肉质发白的死虾被挑出来放入冰箱。“死的时间不长,没事。”但是一名小工私下告诉记者,虽然这些死虾还没发臭,但是已经有点变质,“新鲜的虾肉都是颜色发青。”

这些死虾被掐去头部,准备做成椒盐龙虾。“油里多炸一会,再多加些调料,根本吃不出来。”老板很肯定地说。虽然这么说,但是老板也有点心虚,不时拿来一些熟龙虾又是闻又是尝,担心客人吃出龙虾不新鲜。

目击5 洗虾刷地共用拖把

晚上10点多,一辆白色的厢式小货车给各家龙虾店送虾来。6箱鲜龙虾拖入简陋的“冷气室”后,又要开始挑拣龙虾。几十斤小龙虾挤在箱子里,尽管有冰块保鲜,但是死亡率还是很高,因此每天都要分拣好几次。锻炼了几次,记者已经非常熟练,没多久,一箱快要死的龙虾就挑了出来,经过清洗后马上就要炸熟。

不少龙虾店都承诺“小龙虾经过逐个清洗”,但是记者看到,27号龙虾店根本不是逐个清洗小龙虾。一箱子龙虾被倒入一个水槽,水马上变得浑浊发黑。龙虾并没有经过一段时间的浸泡,小工直接用塑料拖把在水中搅动搓洗几分钟,然后换一池水再搅一搅后,就算是洗好了,短短几分钟就能把一箱子龙虾洗好。“大家都是这么洗,一个一个洗还不得洗到天亮啊。”正如小工小王所说,记者看到,临近的一家龙虾店也正在用拖把洗龙虾,只不过用的不是水槽,而是一个大水盆。

洗龙虾使用的拖把也并非专用的,这把塑料拖把平时就放在路边,经常要用来清理弄堂里地面上的垃圾。夜里客人散去,记者被叫去清洗塑料纤维地毯,被踩了一天,这几块放在店里的地毯已经沾上了一层厚厚的黑色污物,但居然还是用洗龙虾的这把拖把清洗。店里的工人都不怎么讲究卫生,一次记者用拖把清理了客人的呕吐物后,另一名小工居然就在洗蔬菜和盘子的水槽里直接清洗脏拖把。

目击6 重油菜回收再利用

据老板说,夏季是小龙虾的旺季,这家店以小龙虾为主,平时则主要经营炒菜。客人吃小龙虾的同时也常常叫上几盘炒菜,这些菜的加工同样让人难以放心。一些常用的蔬菜就放在后厨旁边的架子上,清洗蔬菜也只是象征性地用水冲一下,即将端上餐桌的凤爪等冷菜放在水池里用水浸泡,旁边常常还泡着脏盘子。

收拾餐桌时,一个女服务员特别嘱咐记者,几个重油的菜不要直接倒掉,“那么多油还有用呢。”原来,这些菜都被倒入一个桶里沉淀,最后浮在上层的油要回收后重新烧菜,而桶中散发出一种难闻的恶臭,记者忍不住感到一阵恶心。

眼下吃小龙虾已经成为上海街头的一种时尚,但在享受美味的同时,关于“龙虾制造”过程中所存在的卫生问题一直是市民关注的焦点,近日,记者12小时卧底,揭秘了“龙虾制造”的真相。



小龙虾堆放筐中



这些回收油用来炸龙虾



夜晚,龙虾店生意很好



地面污浊,苍蝇乱飞



烹饪现场,脏乱不堪

【治理整顿】

龙虾店都是无证开工

上周五,市食品药品监督管理局执法人员对记者卧底的上海市寿宁路“小龙虾一条街”进行突击检查。检查中,店家既没有有效的食品经营许可证,操作人员也没有健康证。对此,上海市食品药品监督管理局还将进行进一步处理。

龙虾店员 妄图逃避检查

执法人员寿宁路27号“香吧岛”突击检查时,店员们一再表示他们的老板不在,“你不要问我,我什么也不知道。”工作人员匆忙地表示。

穿过狭窄的不到5平米的厨房间,便是居民弄堂。当执法人员根据提供的线索,找到隐藏在居民弄堂内的“小龙虾”储藏室,一位自称“店堂管理人员”露面了。面对执法人员,他语气很肯定地说,“这间房间不是我们的,是居民的。”

“这个是27号的。”旁边的一位居民小声道。看着无法抵赖,“店堂管理人员”只好打开储藏室的门。记者看到,这间总面积不超过8平米的小房间里,一条厚棉被隔开的里间放置了十几筐小龙虾。“我们的还算好的,其他家的都是这么放的,条件还没有我们的好。”“店堂管理人员”显得很委屈。

卫生脏乱 店家理直气壮

记者在调查中发现:“小龙虾一条街”的大多数店家都在店外加工龙虾,这些门店就在沿街放上两个大桶,在里边放八角、辣椒等调料,全部是露天敞口加工。记者在寿宁

路20号——“上海第一家香吧岛”的店堂内看到,顾客食用的醋等蘸料的桶就直接放在过道里,调料桶连盖子也没有。

对于没有规范的加工、烧煮场所,“小龙虾一条街”的店堂负责人员并不认为是自己的问题,甚至有些“理直气壮”。“没办法,地方小,这不是我们的错。”“如果影响了弄堂居民怎么样?”记者问。“总归要影响的,没办法,不理他们就是了,否则搞不清了。”

调查2000余人 卫生满意度仅7%

小龙虾在今夏着实火了一把。许多市民难捺香辣口味的诱惑,纷纷光顾街头巷尾的各种小龙虾店,可在饱口福的同时,有的人因此伤了自己的胃,也有人至今还是不敢尝小龙虾。日前,市民信箱对2412名市民进行了调查,调查显示,受访市民中对小龙虾经营卫生状况的满意度只有7%。

市民刘小姐告诉记者,那么多人在一起吃饭,汗臭和脚臭,还有马路上的尘土,那种环境,想干净都难啊。

除了对经营环境的不满,不少市民更关心小龙虾本身的卫生状况。“以前是各种口味的小龙虾都不愿放过,但连续吃坏过几次肚子之后,就再也不敢尝试这种高危美食了。”市民黄先生表示,关键是小店在烹饪的每个环节特别是卫生上要能给予保证。调查显示,73%的参与市民都表示对卫生状况担忧,更有6%的人有曾吃坏肚子的经历。

【网上传闻】

吃小龙虾等于吃垃圾

近期网上的一篇文章流传甚广,文章说,小龙虾其实是“日本人培育出来的,目的是用来处理城市污水,而且是首道处理程序的重要环节。水越脏,重金属含量越高,小龙虾活得越滋润;水越干净,小龙虾倒是死得越快。后来,小龙虾被引进中国,据说,现在某些环保部门也在使用这种‘重金属清洁剂’……”

中国水产科学院南海水产研究所教授张汉华对记者表示,小龙虾也称克氏原螯虾,我国于20世纪

三四十年代从日本、澳洲引进。现在主要分布在江苏、浙江、安徽等长江中下游地区,生长在江、河、湖泊等水体中。

对于小龙虾是否属于“重金属清洁剂”,张教授表示,不清楚小龙虾在日本的情况,但在我国,没有听说过这样的例子。

他说,市面上出售的小龙虾有很大部分是在野外捕捞的,如果生长的水质受污染,小龙虾身体就容易含有有害物质,并且容易携带各种寄生虫病菌。

【卧底心得】

爱吃龙虾但更爱身体

在龙虾店打工期间,记者几次被凶恶的小龙虾狠狠夹住手指,所幸这些家伙“钳”下留情。短短几天的时间,接触了成千上万只“虾兵”,坦率地说,在27号龙虾店看到的小龙虾,比记者平常在市场看到的都更大、更新鲜,但遗憾的是,出于“经营需要”,这些新鲜的小龙虾常常要等到奄奄一息时才被端上餐桌,甚至只能成为“隔夜虾”。更让这些“虾兵”死不瞑目的是,

因为店家的敷衍了事,它们只能带着满身的泥土、污物,甚至更脏更恶心的东西,被端上餐桌跟顾客亲密接触。小龙虾没错,错的是把它不负责任地端上餐桌的人;爱吃小龙虾也没错,错的是贪图口舌之快而把卫生和安全抛到九霄云外。仔细想来,准备大啖一顿小龙虾之前,需要精挑细选的不只是龙虾,还有“龙虾制造”者。

综合《上海青年报》等报刊报道