

近来,“鱼翅该不该拒食”的话题在微博上引发口水大战。然而一波未平一波又起,更让人关注的,是市面上销售的鱼翅,其中竟然不乏“假鱼翅”以及“三无”人工鱼翅,被酒店以几十元价格购买后,转手变成数千元的高档食品出售。最近,现代快报记者走访发现,南京市场也有“假鱼翅”在公开销售,主要成分有的标注为“鱼胶”,有的标注为“食用明胶”,多销往饭店。经过简单的烹饪,这种假鱼翅的确能以假乱真。有厨师透露,目前国内鱼翅市场鱼龙混杂,常有以次充好甚至以假乱真的现象,但售价往往高昂,普通消费者难以辨识。

□现代快报记者 马薇薇 文/摄

# 南京市场“明胶鱼翅”有售 店家称做出来的口味跟真的一样

■快报记者动手实验,一碗假鱼翅羹成本仅7.2元

■业内人士:不少中低档饭店以假乱真牟取更大暴利

## 媒体曝光

### 食用明胶合成“山寨鱼翅”

鱼翅是中国传统的名贵食品之一,以鲨鱼的鳍制成。根据取翅鲨鱼和取翅部位的不同,鱼翅的价格悬殊。

然而,近来多地屡屡曝出鱼翅市场混乱的现象。广州、济南等地不少酒店鱼翅菜品价格差别巨大,从每斤几十元到数百元不等。价格乱象背后,一条售卖人工合成鱼翅的黑色利益链逐渐显现,无生产日期、无检测合

格标志、无进口标志的“三无”人工鱼翅,被酒店以几十元价格购买后,转手变成数千元的高档食品出售。业内人士认为,长期以来消费者对鱼翅营养价值的认知也存在误区,即使是真鱼翅,其营养价值也仅相当于“猪蹄”“鸡皮”,不健康的鱼翅消费观当休矣。此外,郑州、合肥等地也相继曝出当地有明胶合成的假鱼翅流往饭店的消息。

## 记者调查

### 假鱼翅80元一斤,卖给饭店

几天前,快报记者来到南京下关惠民桥市场,这里有不少燕鲍鱼翅店。走进其中一家,不到20平方米的门面房里堆满了各种散装的海产品,其中以干鱼翅为主。鱼翅被装在不同的透明塑料袋中,上面标着尺寸,有大有小,最大的有五六厘米长,颜色也不一样,有的呈白色,有的是淡黄色,闻起来有股鱼腥味。

店员热情介绍称,鱼翅的价格是根据品种来定,最便宜400元一斤,最贵的超过2000元。老板称,南京本地很多酒店都从他这里进货,保证是真货,至于这些鱼翅的来历,他说多是产自国外,具体不愿透露。

当被询问是否有低价的鱼翅时,店员起初支支吾吾。记者指着店的角落里有成堆的袋装食品询问是何物,老板称那是合成加工制成的鱼翅,并非真的鱼翅。只见包装内的食品呈黄色透明粉丝状,包装正面没有产品名称,只有日文以及一条鲨鱼的图案,包装的背面则标的是“合成淀粉丝(请勿素食)”,配料中写着绿豆粉、海菜粉、鱼胶和香料,可烹饪美汤、佛跳墙,或凉拌、火锅、鱼翅羹等。制造商标注是台北的一家企业,销售商则是福州一贸易商行。店员称,一袋500克左右,售价80元。

老板称,这种“山寨鱼翅”也有饭店会进购,其中还是大型酒店,“至于他们到底怎么用就不清楚了。”不过店员私下透露,“做成什么样要看厨师手艺了。”

“如果是买回家自己吃,不建议你买这个。”老板建议称,他们也从来不吃这种合成鱼翅。

仔细查看这包假鱼翅的包装,正面日文的意思是“鱼翅针”,没有标注中文。此外,虽然包装背面印有“QS”标志,但根本看不到生产许可证号,在QS网站查询制造商以及销售商的信息也均查不到。更令人惊讶的是,生产日期是2010年1月,保质期两年,早已过期。

记者随后又走访了另几家鱼翅店,有一两家店也在卖假鱼翅。一家店的老板称,真的鱼翅分等级,假的也不例外,他称记者之前买到的这包算是低档的。说着,他从柜台上取出一包“合成翅针”,也是呈黄色透明粉丝状,记者看不出两包有何区别。老板解释称,自己家的这款假鱼翅“两头尖”,做出来的口味更好,几乎跟真的没两样,价格也比一般高不少,有酒店会到他这里进货。记者看到,其主要成分是明胶和海藻酸钠,QS标志可以查到,产品的主要类型就是仿生食品。

### 假鱼翅羹“酒席中比较常见”

记者从市内多家酒楼、酒店了解到,目前鱼翅汤价格差异较大,一些星级酒店的鱼翅汤标价四五百元,一般的海鲜馆、精菜馆等酒店,价格一般在300元以上。一些中小型饭店内也供应鱼翅,价格在100元左右。

市民王女士称,她曾经吃过“特价”鱼翅,只要58元一盅,“吃起来像粉丝,也不知道真的假的。”

据知情人士透露,一些中低档餐馆、酒楼为了提升菜品规格、降低成本,采用假冒鱼翅冒

充真鱼翅出售。用这些合成产品做成鱼翅羹在酒席中比较常见,稍微高档点的店也不排除用真假混合方式掺杂进行,这类产品经过厨师烹调摇身一变被端上餐桌时,不常吃海鲜的消费者从口感上根本无法判断。

另据了解,一些低档酒店也会从网上进干货。记者网上查询后发现,确实有不少卖合成鱼翅的店铺,价格都很低廉,一包的价格也不过40元左右。除了合成鱼翅,比如素鲍鱼这类的合成海鲜网上也有售。

## 快报实验室

2012年8月20日 09:00

### 7.2元做碗假鱼翅羹

记者买回一袋人工合成的假鱼翅,参照包装上的烹饪方法,记者尝试制作“鱼翅羹”。

**实验材料:**假鱼翅50克、金针菇竹笋一袋(熟食100克)、鸡汤调味块(一个)

**实验过程:**先将假鱼翅在水中浸泡两小时,变软后捞起。然后烧一锅水(约一升),水沸腾时将调味块放入搅拌,直到溶解化开,此时锅里有浓郁的鸡汤香味。接着,取金针菇竹笋约20克,与浸泡好的假鱼翅一同放入锅中,用小火烹煮,约半小时后盛起。



第一步:将合成鱼翅浸泡水中两小时后捞起,滤掉水分



第二步:将鸡汤调味块放入开水中



第三步:将金针菇笋丝和泡好的假鱼翅一起倒入锅中



第四步,半小时后,“鱼翅羹”做好,呈透明粉丝状,口感有嚼劲

**实验结果:**煮熟的假鱼翅呈透明粉丝状,口感有韧性,但已经没有鱼腥味,味道全被鸡汤味覆盖。记者端给其他人品尝,均称口味像饭店里买的鱼翅羹。

**成本计算:**假鱼翅一包500克的价格是50元,金针菇竹笋一包价格是2.4元,而调味块一盒10元(6个),记者核算制作的成本,一碗假鱼翅价格仅为7.2元。

## 揭露黑幕

### 业内人士:假的至少占一半

南京一家海鲜馆多年从事鱼翅菜品烹饪的厨师向记者坦言,他在日本和美国做鱼翅多年,三年前回国后就“金盆洗手”不再做鱼翅了,至于原因,除了近年来人们环保意识高,不断有抵制吃鱼翅的呼声外,更主要的原因是他发现国内的鱼翅市场鱼龙混杂,以次充好以假乱真的情况比较常见。

这位厨师称,国内的鱼翅大多标榜从国外进口,其实有的就是国内生产的,据他了解,南京市场上的货大多从上海进来,原产地在哪儿,知道的人并不多。“如果你跟供应商关系好,也许他会给你真鱼翅甚至是好鱼翅。”他无奈说道,有时连他自己都分辨不清鱼翅的真伪和好坏。

“假的至少超过50%。”他口中的“假货”分为两种,一种是用其他鱼类,比如海豚的鳍来充当鲨鱼翅,另一种就是用合成鱼翅冒充真鱼翅,“前一种人吃下去危害不大,但是后一种是用明胶做的,有的甚至

是‘三无’产品,吃下去很伤身体。”这位厨师说,单纯的鱼翅并不好吃,通常需要配上汤汁。加上汤汁后,鱼翅原味被掩盖在汤汁里,消费者吃起来完全感觉不到真假鱼翅的不同。

饭店一盅鱼翅的成本究竟有多少呢?南京鼓楼区一高档酒店厨师长王先生(化姓)告诉记者,标价几十元的鱼翅也有可能是真的。他向记者算过一笔账:最便宜的鱼翅价格在四五元左右,一斤干鱼翅可以发到5斤左右,去掉骨头、表面的膜等,净得3斤多,中低档饭店一般可以做30盅左右。也就是说,一盅的鱼翅成本不到20元,非常有限,加上其他成本,“保底价”在三四十元。王先生说,不过,各家饭店在鱼翅等级选择、汤料、制作、服务等成本上不同,在一定程度上也导致鱼翅汤价格悬殊,当然,也有一些中低档饭店为牟取更大暴利,会用假鱼翅或真假混用,而这种假鱼翅成本非常低,估计在10块钱左右。

### 很多“明胶鱼翅”来路不明

鱼翅之所以能食用,是因为鲨鱼的鳍含有一种形如粉丝状的翅筋,其中含80%左右的蛋白质,还含有脂肪、糖类及其他矿物质。鱼翅是比较珍贵的烹调原料,但营养价值不十分高,因鱼翅所含的蛋白质缺少一种必需的氨基酸(色氨酸),是一种不完全蛋白质。有专家曾指出,鱼翅的营养价值其实跟猪皮差不多。另外,鲨鱼体内重金属富集情况较为普遍,其中重金属汞又多聚集在鱼翅部位。目前,食品检测部门尚未开展对鱼翅汞含量的常规检测,也没有对此的相关查处。

据了解,只要商家标注明白是“仿生鱼翅”,国家是允许

生产的,但若不标注的话,就属于欺诈消费者。记者走访了多家饭店,没有看到一家有类似这样的标志,业内人士称,这也不能排除有个别店家使用了假鱼翅。另外有专家指出,市场上销售的假鱼翅,其主要成分是所谓的“食用明胶”,由于明胶与皮革蛋白生产工艺基本相同,难以确定炼制假鱼翅的原料来源。由于假鱼翅都来路不明,无法确定其制造工艺,因此也不能排除其使用工业用料炼制的可能。

而记者了解到,鱼翅生产加工目前还缺乏一套国家标准,只有相关立法跟上,消费者消费这种高档海产品才更有保障。

## 小贴士

### 如何分辨真假鱼翅

- 1、如果是没有做成菜品的假鱼翅没有浓烈的鱼腥味。
- 2、假鱼翅不像真鱼翅那样有透明度,那么透彻。干的假鱼翅往往颜色有些浑浊、偏黄一些。
- 3、没有浸泡过的假鱼翅毕竟是用工业胶等制作的,相比真鱼翅比较硬一些,用手一掰能轻易掰断,而真鱼翅通常只会变弯而不会折断。
- 4、假鱼翅不耐火候,虽然看上去很粗,但煮过后容易变软,吃起来弹性比不上真鱼翅,真鱼翅比较爽口且有弹性。
- 5、假鱼翅的黏性没有真鱼翅强。比如鱼翅捞饭,假鱼翅做的用手搓过后,容易有米饭脱落,而真鱼翅的黏性更强,米饭粘在上面后不易脱落。