

最近,一篇名为“生菜都可以造假?还让人活吗?”的文章,在微信朋友圈和微博刷屏。文章还“有图有真相”地演示生菜是如何造假的,不过文章中所说的生菜其实是“圆生菜”。

假生菜、假鸡蛋……很多人一看到“假”,就不敢吃了。那么,市场上真有假生菜吗?现代快报记者调查发现,不可能,因为制作成本比真生菜都高呢。而之所以被一些营销公众账号疯转,是因为受利益的驱使。

现代快报记者 胡玉梅 朱蓓 实习生 吴雯

生菜造假谣言网络热传,太离谱! 营销账号为博眼球造谣,无节操!

拿日本制作生菜模型图片忽悠网友;律师称,新《食品安全法》可能将处罚造谣者

生菜造假事件

网传 生菜造假图片吓坏网友

这篇关于生菜造假的文章,用9张动态图,演示了用一种白色液体和绿色液体放入水中,制造“圆生菜”的过程,并称:想不到生菜都可以造假,看完一身冷汗。

图中,制作者用勺子将一种白色液体缓缓倒入盛满清水的不锈钢水池中,待在水面上均匀散开后,马上将绿色液体倒在白色液体上,呈现蔬菜心的淡绿色。随后,制作者将漂浮的液体往下拉,并不断用手捏出褶皱,一张栩栩如生的“菜叶”便展现在观者眼前。

把“菜叶”拿出水面后,制作者以其中间部分为中心,很快卷成一个“菜心”,之后

再用同样的方法制作一张颜色更深的“菜叶”包住“菜心”,一个与菜场上的真品无异的“圆生菜”就做了出来。为了证明“圆生菜”的逼真度,制作者还用刀将其从中间切开,内部结构与真的蔬菜毫无两样。

短短几分钟的时间,就能用不知名的材料做出如此逼真的“蔬菜”。

真有人制作假生菜给人吃吗?现代快报了解到,其实这9张图都来自《牛人用蜡制作各类逼真蔬菜》的日语视频。视频中,制作生菜模型的片段和动态图一样,不过与动态图不同的是,视频上可以明显看出有两名小孩在一旁观看。

真相 其实是在做蔬菜模型

那么,这样的消息到底是真是假呢?记者调查发现,朋友圈和微博流传的这9张动态图,来自一段日本的视频,是日本的仿真食品工厂制作模型的过程,用的是一种高分子化学材料,制作的圆生菜也不是用来吃的。

据了解,在日本有很多这样的食品公司,人们可以体验制作生菜、天妇罗等食品模型,体验一次最低需要约50元人民币。食品模型是起源于日本的比较发达的食物立体表现手段,多用于店面展示及产品的配套展示,具有较强的唤起食欲的效果。

虽说“食品模型”目前在国内还是个比较新的概念,但在很多餐饮经营处还是可以经常看到的,有的做成刀削面,有的做成茄子炒豆角,还有的做成木须肉等

等。

用蜡、树脂等材料做的仿真食品模型,实际上在国内也不少见。昨天,在新街口一个美食广场内,现代快报记者就看到各家美食店铺门前的展示架子上,摆放着不少仿真菜,各种各样的盖浇饭、铁板饭看上去鲜艳欲滴,让人食指大动。

而在新街口的另一家蛋糕店,也摆放着不少色彩缤纷、颜色各异的蛋糕模型。工作人员介绍,这些模型虽然看上去很逼真,但压根不能吃,它们的保质期很长,开业就使用的几款还依然摆放在架子上。工作人员表示,这些食品模型都是统一采购的,虽然价格不清楚,但都是从网上采购的。而在淘宝上搜索仿真食品,能搜出7000多件商品,价格从十几元到几百元不等。

辟谣 假生菜造价比真生菜还贵

“图中的生菜,是生菜的一种,叫结球生菜。”江苏省农科院研究员李建斌说。既然能制作出假生菜,市场上会有假生菜吗?

昨天,现代快报记者走访了新街口附近的菜市场,都没有看到蜡做的假生菜。其中一家超市里,结球生菜都包装得好好的,按盒卖,一盒7元钱,而在附近的一个菜市场,结球生菜每斤5元。“蜡做的假生菜见过吗?你们这边有卖吗?”菜贩子们都摇头,说没见过。

李建斌说,在蔬菜中,生菜的营养比较全面,“脾性”非常泼辣,病虫害相对少,对光的要求也不严格。“光暗一些,菜叶就薄

一些,小一些;光照充足菜就高大一些,菜叶厚一些。”和其他绿叶蔬菜相比,生菜一年四季都能种,一亩地一个多月能生产3000多斤。最重的生菜一棵不会超过两斤。

“算下来,一棵真生菜的成本并不高,也就一两块钱。真生菜再贵,也贵不过假生菜。”李建斌算了一笔账。假生菜的原材料是蜡,而且制作工艺复杂,要一层叶子一层叶子包起来,一共有9~12张叶子,还有菜心,加起来没有几十元做不下来。“制假是因为有利可图,而真生菜比假生菜还便宜。如果制作假生菜推向菜市场,还不亏本?也没人会做这种傻事。”

生菜模型制作过程



特殊液体倒入水中,生菜叶子慢慢出来



一片菜叶诞生了



以此类推,一棵“生菜”制作成功



切开一看,里面和真的生菜一模一样

谣言如何产生

营销账号为博眼球造谣传谣

原本一个日本人制作圆生菜食品模型的过程,却被名为“三台微商网络联盟”、“掌上百宝囊”、“生活小百科”等等很多不同的微信公众号以不同的标题相继转发成“生菜造假”等危言耸听的谣言。

实际上,在这些耸人听闻的假消息传播过程中,也有些像“谣言过滤器”这样的公众号,包括“央视新闻”、“中国新闻周刊”等官方微博都向大家澄清这是个假消息。虽有辟谣,可还有微信公众号继续以讹传讹,硬生生把日本的食物模型表演,改成了中国的所谓“造假”。“商界人脉会”公众号工作人员告诉记者:“我们也是转载的,从网络上转载的。这就是要推广的,内容很重要。”

记者仔细查看发现,这些微信公众号在发布这种耸人听闻的信息时,有个共同特点,就是广告推送。那么,这些广告和上面的假消息有着怎样的关联呢?记者问道:“为什么上面是生菜造假,底下是泰国耗儿鱼呢?”三台微商公众号表示:“泰国耗儿鱼是我联盟的商家。”

因此,即使明知是假,这些微信公众号也会发布这样最刺激、最吸引眼球的消息来博取关注,从而达到自己的商业目的。用这种方式做商业促销,只考虑了商业效果,却忽视了商业伦理,实在是无节操。

律师观点

新《食品安全法》 或将处罚食品造谣者

南京律师吕剑峰介绍,目前,法律对于编造、散布虚假信息的行为并没有具体的处理依据,但随着新《食品安全法》的出台,这一问题有望得到解决。据了解,目前,《中华人民共和国食品安全法(修订草案二次审议稿)》仍在征求意见中,其中明确,“任何单位和个人不得编造、散布虚假信息、虚假信息。”“编造、散布虚假信息、虚假信息,构成违反治安管理行为的,由公安机关依法给予治安管理处罚。媒体编造、散布虚假信息、虚假信息的,由有关主管部门依法给予处罚,并对直接负责的主管人员和直接责任人员给予处分。”

吕剑峰说,微信公众号属于自媒体范畴,散布虚假信息、虚假信息的行为,也应由有关主管部门依法给予处罚。

[这些年,那些网络上的食品谣言]

打针西瓜

真相:2012年,现代快报“快报实验室”通过实验给西瓜打针,注射甜蜜素、胭脂红溶液,结果发现,网上疯传的“打针西瓜”实际上很难骗过消费者。给西瓜打针不仅增加了添加剂和人工成本,还会在西瓜上留下针孔。除此之外,实验还显示,打过针的西瓜口味不好、颜色不自然,还很容易腐烂。

假鸡蛋

真相:2010年,现代快报记者调查发现,网络传播的造假鸡蛋的工艺流程,蛋壳主要由碳酸钙、石蜡及石膏粉制成。蛋清由海藻酸钠(一种添加于食品中的增稠剂)加水搅拌均匀。蛋黄由海藻酸钠溶液加柠檬黄色素,放进氯化钙溶液凝固而成。但专家表示,海藻酸钠可用于帮助食品凝固,但用海藻酸钠造假鸡蛋,难度很大。

“食物相克”传说

真相:南京生物研究所的教授郑集曾做过对“食物相克”之说的实验。他进行了亲身实验,先收集了香蕉和芋头、花生与黄瓜、大葱与蜂蜜、牛肉与板栗等流传很广泛的14对“相克食物”进行实验。他把14对食物喂给白鼠、猴吃,发现没有问题。这些食物,郑集本人以及同事们连续吃了两天。结果发现,“食物相克”的说法根本没道理。