

实证新闻

DISCOVERY



以青蟹为主原料的香辣蟹,吃货们都不陌生。最近,网上一则视频却让大家倒足了胃口。视频中,有人正在给青蟹“打针”,注射的是一种橙黄色的不明液体,据说这样蒸出来的蟹黄会又多又好吃。

蟹黄真的可以人造吗?现代快报记者按照网传的配方做了个实验,结果证明注射“蟹黄”的效果并不理想,不仅无法鱼目混珠,甚至会让螃蟹失去活力,甚至死亡。

现代快报/ZAKER南京记者 王益 丁晟/文 徐洋/摄

◀大妈给青蟹“打针”的视频在网上疯传 视频截图

# 青蟹打针视频疯传,蟹黄真可以人造?

现代快报实验证明,螃蟹打针后病恹恹的,且蛋黄取代不了蟹黄

## 网上疯传

### 大妈给螃蟹注射黄色液体

近日,一则“大妈给青蟹注射黄色液体”的视频在网上疯传。视频中,一人端着一碗橙黄色的液体,一旁的中年妇女右手拿着针筒,左手从泡沫箱里抓出一只青蟹,随后将针筒里的液体注入青蟹体内。注射的液体看上去不多,3毫升左右。

视频很快被热传,网友们也纷纷猜测注射的橙黄色液体到底是什么?有网友猜测,会不会是不法商家将“假蟹黄”注入螃蟹体内,让蟹黄看起来更多,

同时也增加螃蟹的重量?另有网友猜测,是不是类似“兴奋剂”,为的是让青蟹保持鲜活?还有网友为“注射蟹”辟谣,称这是江浙一带的名菜“干蒸蟮螺(yóu móu)”的烹饪手法。“过去是把青蟹浸泡在黄酒中,让青蟹自行吸收到体内,蒸熟就能入味。现在为了提速,厨师会让帮厨将蛋黄兑上黄酒(佐料),直接注射到螃蟹体内,这样蒸出来的青蟹不仅蟹黄饱满好看,而且香甜可口。

## 记者调查

### 疑问1:注射“假蟹黄”可以增重?

结论:注射蟹黄基本不可能,重量也增加不了多少

“注射蟹”真的存在吗?昨天上午,现代快报记者来到南京市科巷菜场,这里有两家卖青蟹的店铺。记者了解到,目前国内青蟹还没上市,在售的青蟹分两种,都是从越南等地进口的,个头小点的价格在35元/斤,稍大的卖到100元/斤以上。

现代快报记者仔细查看这两种青蟹,蟹身外部均没有发现针眼。据卖螃蟹的店家介绍,螃蟹外壳坚硬,不可能是从螃蟹脐部注射的。但看之前的网络视频,液体应该是从蟹脚和蟹壳之间注射进去的。“这个视频我前段时间就看过了,也有朋友问我是不是真有注射蟹。”许老板在科巷菜场做水产生意

多年,看过视频后,他首先否认了注射蟹黄的说法。“注射蟹黄几乎不可能,螃蟹的黄和膏都是在体内牢固生长的,注射进去的肯定和蟹黄不一样,一眼就能看出来”。

那有没有可能是为了增加螃蟹的重量?“那就更不可能了。”许老板说,“你看,视频中给螃蟹注射的液体才半针筒不到,能增加多少重量?”

采访过程中,一位来买青蟹的消费者看完视频后表示:“视频里的蟹都没有捆脚,看环境又是在路边,换作我们肯定不会买,万一真的有问题都不知道找谁。在正规菜场买,应该不会有问题。”

### 疑问2:这是一种独特的烹饪手法?

专家:没听说过,也不推荐

针对网友所说的,这是江浙名菜“干蒸蟮螺”的加工过程,现代快报记者昨天采访了江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣。

于学荣表示,自己没听说过这样的烹饪手法。“在烹饪过

程中,是允许对食材进行事先加工和调味的,但对食材加工的前提是不改变原料的自然属性。如果说注射橙黄色液体是烹饪前的一种加工手段,我认为这样做会改变青蟹本身的自然属性,我个人是不推荐的。”

## 快报实验



调制“注射剂”



开始“打针”



注射后螃蟹不爱动了



煮熟后,可以轻松分辨出鸡蛋黄跟蟹黄

### 两分钟不到“注射蟹”病恹恹

为了看看蟹黄是否真可以人造,现代快报记者买了三只鲜活的青蟹,以及鸡蛋和黄酒。

注射前,三只青蟹非常有活力,爬来爬去不说,稍微碰一下就挥舞蟹钳。

“打针”前,记者先将两勺黄酒与一个鸡蛋黄混合,但两者混合后呈鲜黄色,且无论比例如何,都没有出现视频中的橙黄色。接着,记者用针筒抽取3毫升蛋黄与黄酒的混合液体,然后从蟹钳下方与蟹身的连接处注入。两分钟不到,“打了针”的青蟹缩到了一边,好像喝醉了一样,变懒懒的,不再活跃。

记者将“打过针”的青蟹与没注射的青蟹做对比观察。半个小时后,前者已经缩在一边,即使让它翻身或者戳它,反应都不大,只是懒懒地收一下脚。而没注射的那只依然活泼,一分钟不到就从桌上爬到了地上。

### 蛋黄还是蛋黄 蟹黄还是蟹黄

记者又加大剂量,将9毫升蛋黄与黄酒的混合液体,用同样的方法注入第二只青蟹体内。注射过程中,这只青蟹一直在挣扎,其间还掉了一只钳子。而刚注射完,它就口吐白沫,拉动蟹脚时也没有明显地回缩。

用水清洗后,记者将这只青蟹进行蒸煮。两分钟不到就闻到一股酒味,接着,注射了混合液体的部位有黄色液体流出。很快,它就变成煮熟的蛋黄沫。

记者看到,煮熟的青蟹壳上沾着鸡蛋沫,而掰开蟹壳后并没有出现想象中的场景——“蟹黄”充满蟹壳。螃蟹体内倒是有些许蛋黄沫,但与青蟹蟹黄有着明显的区别。

现代快报记者试吃了一下,发现注射进去的物质吃起来就是鸡蛋黄的味道,和蟹黄的味道完全不一样。

教你一招

### 挑选好蟹有四大步

#### 1 称

不是越大的青蟹就越好吃。比较好的是那种两三百克体量的青蟹,吃起来口感会好一些。

#### 2 逗

自然环境生长出来的青蟹都是生猛好斗,虽然市场上销售的青蟹都已经被五花大绑,但还是可以逗逗它的钳子和爪子,孔武有力的就说明是健康蟹。

#### 3 看

把青蟹举起来,背着光查看蟹壳锯齿状的顶端,如果是完全不透光的,说明比较饱满。

#### 4 捏

青蟹的壳比较厚实,但是脐部相对柔软,只要轻轻捏一下脐部,如果手感比较厚实,说明膏黄相对较多。