



特派记者 王文佳

147家店停售鱼翅

广州一德路是全国最大的海产品干货集散地,销售鱼翅的海味行多达 147 家。“问题鱼翅”事件曝光后,浙江省工商局对市场上鱼翅的抽检结果显示,82 个鱼翅样品中 79 个为“假鱼翅”,经过追查,矛头指向一德路的多家海味行。1 月 14 日,26 吨鱼翅因无完整进货单据被广州工商部门责令下架,147 家海味行全部暂停了鱼翅交易。

近日,记者佯装为单位挑选礼品来到一德路山海城海味批发市场暗访。海参、鲍鱼、花胶等高档海产品随处可见,但是走遍了一楼的所有商铺,却不见一家商铺有鱼翅售卖。这里的商家对“鱼翅”二字都很敏感,一提到鱼翅,老板或伙计总是摇头,眼神中带着惊诧和怀疑。

不少商铺墙上贴着鲨鱼的解剖图,货架上只是零星地摆着两瓶海参或是几袋花菇,看上去像是刚被清理过。有的商铺甚至货架上空无一物,地上却堆着许多密封的纸箱和塑料箱,喝茶闲聊的人倒不少。

光摆鱼翅不卖货

在 山海城商贸中心二楼,还有几家商铺内摆着鱼翅。潮凯海味行就是其中一家。这里卖的是带黑皮的生鱼翅。用肉眼就可以辨别出,这些鱼翅既不是人造翅,也没有用过漂白粉。然而,在鱼翅风波中,这些鱼翅也未能幸免。

当记者上去问价,店里的伙计很热心地凑了上来,指着地上长约 1 米,宽约 20 厘米的鱼翅说:“这个 270(元/500 克)。”记者又问他货架上小号鱼翅的价钱,“这个更贵,350(元/500 克),鱼翅不是看大小决定价格的”。这时,一个正在边上商铺聊天的中年男子突然朝记者走来,大声说:“不卖!什么都不卖,我们这的东西都是样品,等工商检验过后才能卖。”

就在边上不远,还有一家海味行,货架上排列着不少去过黑皮的鱼翅,按照型号装在好几个瓶子里。记者进门就问边上在收拾海货的店员:“鱼翅可以零售么?”店员爽快地答应:“可以。”可是还未待问价,边上就又走来一个人,对着记者大喊:“不卖,不卖,老板不在,什么都不卖。”

阁楼藏翅悄悄卖

山海城首层 A1 铺宏兆行的老板听说记者是给人送礼,他立即提了不少建议。看完了海参鲍鱼,也跟老板混了个半熟,记者向老板抱怨:“往年都是送参、翅、鲍,今年一下子没有鱼翅卖了?”老板停顿了一会,压低了声音说:“鱼翅,有。”老板眼睛看着店外,显得很谨慎。“你送人就送这么大的就够了。”老板一边比画着鱼翅的大小,一边跟记者谈价钱。

记者要求看看货。老板跟店里的伙计低声交代了一句,就看到伙计搬来了一个梯子。记者顺着梯子的方向抬头一看,才发现,天花板上还有一个小阁楼,应该是店里的货仓。伙计很快拿了一袋鱼翅下来,是处理过的青片翅。老板主动说:“这是工商检验过的,今天刚把发票退回来了,还没来得及摆上架。”但是记者还没离开,伙计就把鱼翅放回了阁楼,并没有摆到货架上陈列售卖。

记者又来到南轩海味行,看到有人光顾,一个二十多岁样貌的女孩热情地凑过来,把每样东西的价钱输入计算器跟记者议价。当被问及鱼翅,女孩犹豫了,一边小声嘟囔着“鱼翅啊?”,一边把眼神扫向坐在不远处的老板。老板正坐在收银台翻书,听到这两个字好像很生气:“鱼翅没有!”

反倒是边上一个年长一些的伙计听到这话,放下手头的活迎了过来,老板不停使眼色,他也不理,打开了一个带锁的货箱。他从最边上一袋青片翅中抽了两片:“这个送人最好。价格实在,又好看。”记者看到,这个容积约 1 立方米的货箱里塞满了透明的塑料袋,里面是按照不同型号分装的鱼翅。

目前,福建、上海等地的海鲜酒家多以货源紧张为由暂停了鱼翅类产品的售卖服务,但是广东却有不少酒家还在卖鱼翅。是因为酒店的大量存货,还是继续从上游生产和销售厂家进货,记者不得而知。

“问题鱼翅”现象曝光后,记者节前暗访广州海产品集散地 海味行伙计听到鱼翅就摇头

原本在年夜饭餐桌上风光无限的鱼翅,在央视曝光“问题鱼翅”后黯然失色。广州市政府表示,对于广州市一德路下架的鱼翅,假如符合标准、票证齐全,节后可望重新上架。然而,记者节前暗访发现,禁令尚未解除,已有商铺悄悄卖起了鱼翅。



■ 鱼翅曾是高档酒楼招揽顾客的招牌 图 CFP



■ 以批发鱼翅闻名的广州一德路现在却难觅鱼翅踪影 王文佳 摄

鱼翅厂基本停工

江门市是这次鱼翅事件中的另一个风暴中心。由于在一德路上查到的“问题鱼翅”加工地显示为“江门市荷塘镇协和鱼翅加工厂”,此前就有报道称荷塘镇的鱼翅厂基本都已停工了。过去了半个多月,这些鱼翅厂是重新开工还是继续歇业?又是什么模样,带着疑问,记者首先来到了江门市的白沙市场。

这里海产品的档次和一德路相比明显要低一些,走遍了整条街,只有两三家铺子有海参和鲍鱼售卖,而且多是价格便宜的中低档货。没有一家商铺的铺面上还摆着鱼翅,几个老板异口同声:现在鱼翅已经不卖了,货也都退给了厂家。只有一个店员告诉记者,“有鱼翅,35 块钱。”不知道是对店里最近的变化不熟悉,还是不小心说漏了嘴。

接着,记者佯装要采购鱼翅,在一个出租车司机的介绍下,驱车前往与荷塘镇一江之隔的棠下镇仁厚村。那里是当地著名的鱼翅加工地之一。司机听说有人找鱼翅,显得很谨慎。记者于是“自报家门”,佯称在福建开海鲜酒楼,鱼翅一向是饭店最赚钱的菜之一,没有鱼翅可不行。司机听记者说得情

真意切,放下了警惕,还打电话想帮记者找人引路。

一个从福建来的司机朋友在电话里告诉他,鱼翅厂原本就不招待生客,最近风声紧,更是不会见客,很多老板扛着几十万现金到这里想买鱼翅,也都是扫兴而归。

仁厚村在江门市的北部,村子里分布着约 10 家工厂,全都大门紧闭,正门上没有挂牌匾,也找不到一个字。每家工厂占地 500 平方米左右,无一例外,厂房四周立着两米多高的围墙,有的围墙上方便再拉起两三米的铁丝网。

记者到的时候,仁厚村显得格外安静,鱼翅厂内没有一点动静,只有努力呼吸才能从空气中嗅到一点咸味。虽然没能进入鱼翅厂,也可以基本确定,这里的鱼翅厂都停工了。

司机告诉记者,这些鱼翅厂的大门长年都是关着的。鱼翅厂的老板只聘用本地人做长工。

记者来到江门市一家据说是鱼翅厂老板开的餐厅,询问大堂经理有没有鱼翅。

“现在没有鱼翅。”

“你们不是叫鱼翅海鲜酒家么?怎么没有鱼翅。”

“没货,有货也没人吃。”

鱼翅淡出上海星级酒店年夜饭

仍有一些饭店在搞『鱼翅节』

春节临近,年夜饭预订已“闹猛”非凡。记者近日走访咨询沪上十多家酒店、餐厅发现,“鱼翅”已悄悄从星级宾馆及高档饭店的年夜饭菜单中撤下。但同时,一些饭店仍有鱼翅在售,甚至以鱼翅为噱头招徕年夜饭生意。

记者从威斯汀大酒店了解到,年夜饭套餐预订势头不错,但菜单中已不见鱼翅身影。餐饮部销售人员表示,从今年 1 月 1 日起,酒店停止出售鱼翅,今后鱼翅也将不会出现在酒店餐桌上。

而在半岛酒店,年夜饭价格分每位 680 元、880 元和 1380 元三个档次。虽然价格昂贵,但套餐中也不见鱼翅做成的菜肴,取而代之的是鲍鱼、燕窝等。酒店表示,为了环保,酒店自去年起已停售鱼翅。

此外,喜来登、外滩华尔道夫、希尔顿等酒店的年夜饭菜单上也都取消了鱼翅,菜单中多以海参、东星斑等替代。“往年大鲍翅 580 元一位,散翅三四百元一位,今年都不卖了。”希尔顿“水上人家”餐厅表示。不过,也有极个别星级酒店表示,虽然不再出售鱼翅,但可为食客代加工,“只要写一张保证书就行”。

而在一些著名饭店,年夜饭也不见鱼翅。绿波廊表示,受媒体曝光假鱼翅及普通市民环保意识增强的影响,今年鱼翅的使用量有较大幅度下降。点海参的顾客增多,因其不容易造假,此外健康养生的蔬菜也大受欢迎。新雅粤菜馆则表示,套餐中没有鱼翅,只有海参、大汤等。

不过在另一些饭店中,鱼翅仍在销售,甚至还有饭店大搞“鱼翅美食节”。共和新路上的鑫鑫大酒店门口,竖着一人多高的海报,上书“为答谢新老客户厚爱,本店隆重推出鱼翅美食节,吃一位鱼翅送两份菜”,菜单中则有浓汤、红烧、金汤、砂锅翅等不同做法。问及鱼翅来源时,员工虽咬定“都是真的”,但却讲不清产地。而在以鱼翅捞饭为卖点的一家饭店,年夜饭套餐从 5880 元到 8880 元不等,单点鱼翅则每盅在 400 元至 700 元之间。“我们这里的鱼翅都是真的,外地进货的。我们主要就是做鱼翅的,不可能自己砸自己牌子。”服务员这样说。

本报记者 金旻矣

焦点链接

“问题鱼翅”

中央电视台自 1 月 8 日起,连续推出了多篇“问题鱼翅”报道,抨击鱼翅行业的三宗罪:鱼粉明胶合成、双氧水浸泡、重金属超标。报道称:很多饭店的鱼翅羹中用的都是鱼翅精调制的仿翅,根本不含鱼翅。仿翅成本很低,是用蛋清、明胶和海藻酸钠粘合;真鱼翅的加工厂,很多老板为了在浸泡过程中泡出更多鱼翅,会使用国家明令禁止的食品添加剂烧碱泡制;由于鲨鱼处在食物链顶端,在动物体内无法被分解的汞、镉等重金属会不断累积,因此,真鱼翅多有重金属超标的问题。