

小心肝! 那些好吃不好受的饭馆菜

猪肉变牛肉,清水成高汤,菜肴秒增香 ■香浓美味,爽了舌头,伤了肝脏 ■记者实验见证好味道是怎么来的

文、图:今日女报/凤凰网记者 陈殊 实习生 陈霞 朱盼

清晨,在路边的小店唆上一碗热气腾腾的米粉,下班后,再呼朋唤友来一顿鲜香热辣的火锅——寒冷的冬天里,这是让不少长沙人“暖胃又暖心”的好选择。

然而,央视《焦点访谈》栏目近日曝光多个不良商家公然违规销售、使用“一滴香”等食品添加剂,此后,全国多个省份的媒体都集中报道了这种食品添加剂“点水成汤”的神奇之处,并指出使用添加剂熬制汤底、为菜肴“增鲜”,甚至让猪肉变成“牛肉”等都已经成了餐饮行业内“公开的秘密”。同时,专家也指出,这些食品添加剂如果长期食用,不仅可能对肝肾造成严重伤害,甚至可能致癌。

那么,“一滴香”是否真有让清水变“浓汤”的魔力?它在长沙市场上是否有售?面对种类繁多的食品添加剂,政府部门又将如何监管? 11月12日,今日女报/凤凰网记者就此展开了调查。

■市场调查

高桥大市场:要买“一滴香”,得有“门路”

在位于长沙高桥大市场火焰3区10栋的晨锐食品添加剂商行,当记者询问是否有让“清水变浓汤”的东西时,该店工作人员显得有些紧张。“这种添加剂在我们店目前还没得卖,你去其他店问问。”随后,记者走访了市场内的十余家调料商行,店家均表示没有这种“神奇”的东西。

如今已在全国遍地开花的“一滴香”,是否真如商家们所说的那样,在长沙是没有售卖的呢?

之后,记者以“火锅店老板”的身份在一家名为“江南

江来”的食品添加剂商行找到了答案。“滴几滴就能让清水变浓汤的添加剂,其实这里很多店铺都有卖,但因为是违规产品,他们一般不公开卖。”该店一名刘姓工作人员介绍,这种“神奇”的添加剂多用于火锅店和夜宵摊,根据自己店内售卖的情况来看,大多数都销往了长沙市芙蓉区。“这么说吧,黄兴路步行街附近的火锅店大多用过这种添加剂,其中有几家火锅店还挺有名的。”

该工作人员还透露,通常情况下,前来批发购买“神奇”

添加剂的老板都是老客户。如果有新客户来买,则必须要有信得过的人“做介绍”,店铺才愿意售卖。“而且一般不零售,只能大货量批发。”

除了“一滴香”,在高桥大市场调料批发片区的调查过程中,记者还发现,不少批发店铺公开售卖能将猪肉变成牛肉和羊肉的“牛肉膏”、“羊肉膏”等食品添加剂。

“你放心,这些添加剂是合法的,只要不超量使用,并没有危害。”晨锐食品添加剂商行的工作人员向记者透露,“现在餐馆的客人口味都很刁,就拿牛肉来说,如果要做得更像牛肉,最好去收老母猪肉,因为肉质跟牛肉相似,等涂上牛肉膏后再加点焦糖,出来的颜色就跟新鲜牛肉差不多了。”

竹山园粮油干货批发市场:制作香浓米粉汤底有“捷径”

在长沙市开福区湘江中路的竹山园粮油干货批发市场西门附近,一家未挂店铺招牌的张姓老板向今日女报/凤凰网记者坦言,诸如“一滴香”、“飘香王”这种能将清水瞬间变为浓汤的添加剂,他的确有货,

但同样要有熟人介绍才肯卖。

得知记者打算在长沙市开福区湘江世纪城开火锅店,但没有门路,更没熟人的情况后,张姓老板透露:“在湘江世纪城开火锅店不如开粉店有赚头,现在不光是火锅店,很多

粉店也用了这种添加剂。如果你真有开粉店的想法,可以先去摸摸底。”而长沙市开福区湘江世纪城北一路的“德园包点粉面馆”的李老板更是直言不讳地告诉记者:“我已经用添加剂有一年多了,很好用,只要滴几滴,香味比用骨头熬煮5个小时的效果还要好,最关键的是能节约不少成本。”

■记者体验



在淘宝网上,“一滴香”等食品添加剂大量有售,且价格低廉。

让卖家明知违规、却仍要顶风售卖,且餐馆老板亦趋之若鹜的“一滴香”,是否真有那么大的“魔力”,能在短时间内让清水变成一锅鲜美的浓汤呢?

11月14日,今日女报/凤凰网记者在某知名购物网站的搜索栏输入“一滴香”后,随即出现大量用于火锅、麻辣烫、烧烤、米粉面条汤底的各色添加剂,最低的仅售5元,最高过百元。甚至,在该网站的商品推荐一栏中,记者还看到有央视曝光的含有罂粟粉的违规添加剂“澳宴奇油脂粉末固态调味料”,最低售价13元,最高售价仅为22元。

当天,记者以43元的价格从该网站购得一瓶由云南昌

川澳宴奇食品有限公司生产的“澳宴奇滴透香”,该产品的说明为“灭活籽油,浓香耐高温,麻辣烫火锅烧烤米线调料”。

收到货物后,记者发现,“滴透香”的外包装上并未写明主要成分,只注明配料为肉类提取物、进口香料、精炼植物油等。打开瓶盖后,记者看到瓶内盛着的是一种米黄色油状物,粘稠度比一般色拉油要高,闻起来有些许刺鼻的肉香味。

随后,记者在煮沸的清水中加入几滴“滴透香”轻轻搅拌,很快,一股浓郁的香味就飘散出来,原本无色的水变成了乳白色,且尝起来味道极为鲜美,和长时间熬煮出的鲜汤并没有太大区别。



售价43元的“澳宴奇滴透香”,可用于麻辣烫、火锅、米线汤底等的调制。



记者在煮沸的清水中滴入几滴“滴透香”,两分钟后,清水果然变成了“浓汤”。

■多方声音

择日将联合多部门执法

李祁(湖南省食品药品监督管理局食品处处长)

针对今日女报/凤凰网记者反映的情况,食品药品监督管理局将择日联系有关单位和部门联合执法,

爽了舌头,伤了肝脏

刘敏(湘雅三医院营养科副主任医师)

所谓有得必有失,舌头品尝美味,肝脏却要受损害。类似“一滴香”等食品添加剂,其成分中肯定有人工合成的化学物质,长期食用会对人的身体健康造成伤害,对肝肾功

能的存在或可能售卖违规添加剂的批发市场进行地毯式抽检,一旦发现违规售卖或使用的商行、店铺,将依法依规严肃处理,情况严重者还将追究刑事责任。

能的损害会尤为严重。

从营养学的角度来看,用“一滴香”做出来的汤几乎没有营养可言,而真正的鸡汤、肉汤含有丰富的氨基酸、维生素、脂肪等营养成分,营养价值是“一滴香”无法比拟的。

■链接

“一滴香”,不是“一个人在战斗”

如今,市场上的食品添加剂五花八门,“一滴香”绝不是特殊的存在。这些添加剂如同“魔法师”,不仅能为菜肴“增鲜”,也能“点水成汤”,更神奇的是,它们还能让食物“变身”。

“一滴香”玩“升级”

“一滴香”不仅有多个品牌,如今更是出现了“升级版”,比如“倾城之香”、“万里香”、“千里飘香”等。新版版的“一滴香”不光有鸡肉味,还有牛肉、羊肉和鱼肉等多种口味。

某品牌的“飘香王”可以放火锅也可以放菜里,比“一滴香”还香一百倍,只要倒一滴就行,没有香精味,而且还耐高温。

此外,还有另一种更加全能的“肉香王”,不仅可以用于火锅底料,还广泛用于卤制品以及烹饪菜品中。“肉香王”在厦门市场很畅销,用1斤“肉香王”可调出1000斤汤。

除了调汤,“一滴香”还“跨领域”,在“豆浆界”混得风生水起,某品牌的“豆浆香精”只要几滴,就能散发出纯豆浆的香气,就算稀释数百倍后仍然能够闻到明显的豆浆味。

食物增鲜有“捷径”

只要涂上一滴“爆烤鸭膏”,不管多难吃的烤鸭都变得香气逼人;而添上一点“肉宝王”,红烧肉便香嫩可口,吃过还想吃。“海参羊肉汤”则能够增强产品原有的风味,在煮肉或者煲汤时加入,其香度相当于传统煮肉、煲汤的十倍。某品牌的“肉馅宝”则标明包子、饺子、馄饨馅料专用,把这种粉末跟肉馅一起搅拌,能增加浓郁的香味。

食物也“变身”

抹点“牛肉膏”一腌,猪肉便可化身牛肉;来点“羊肉香精粉”,普通鸭肉便成了鲜羊肉……此外,鹅肉膏、鱼肉膏、墨鱼膏等,让各类食材几乎可以“无缝转换”。有些商家甚至总结出心得:老母猪肉纤维跟牛肉相似,腌制好后加点焦糖,出来的颜色便跟新鲜牛肉没多大区别。

■编后

小时候,我们爱吃妈妈做的菜,是因为温暖;长大了,妈妈做的菜变得更为重要——因为安全。外面餐馆里横行的地沟油就够烦了,如今,追逐美味居然还能让自己陷入食品添加剂的包围,如何不让人觉得郁闷?

化学融入烹饪,本是科学的发展、人类文明的进步。味精最早是日本人发明的,适量添加到菜肴中,可以增鲜;后来,又有各种各样的食品添加剂发明,如人工合成防腐剂,用得恰当,有利于食品的保存,对人体也无害。

诚然,我们不必对食品添加剂谈之色变,但这种信任是建立在添加剂本身严格符合国家标准,同时商家不违规滥用的基础上的。如今,

各类添加剂在餐馆使用上几乎无人监管,用多用少,消费者根本无从知晓。而那些通过添加剂将清水冒充“浓汤”的做法,不仅存在食品安全隐患,更侵犯了消费者的知情权。

清代商人胡雪岩说:“生意失败,还可以重新来过。做人失败,不仅再无复起的机会,而且几十年的声名也付之东流。”如今,许多商家都变得短视,只要有钱可赚便违论道德。“一滴香”的广泛使用,是弄虚作假的时代弊病。是时候采取必要措施,限制“一滴香”之类的食品添加剂的使用了;但如何激活市场诚信,让食品添加剂只为饮食添彩,而非“添堵”,这也是亟待解决的问题。