蜘蛛网下做大馍 卤菜竟加烤鸭油

记者探访省城一些城中村和菜市场，目睹小作坊生产乱象

衣 食 住 行 “民生十问”系列报道 之三·食品安全篇

有人曾经笑言，去饭店吃饭千万别去他们的后堂；吃到美味佳肴的时候，也千万不要深究它们是怎样制作出来的——其实，这并不可笑，更多体现的是一种无奈。日前，本报记者用了近一周时间，围绕老百姓日常餐桌上的食品，走访了省城的一些城中村和菜市场。随着真相的一步步揭开，记者不禁对餐桌上的食品安全产生了深深的担忧。

接下来，就请跟随记者一起，走进本报“民生十问”系列报道之三——食品安全篇。

记者 李皖婷 文/图

揭秘之一 小作坊的豆腐“白面黑心”

去年颁布的《食品安全法》明确规定：食品生产加工小作坊和食品摊贩从事食品生产经营活动，要保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害。但记者在省城一些城中村看到，大多数食品小作坊卫生环境恶劣，其中以豆腐作坊尤甚。

“他家的豆腐我们都不吃的”

当记者辗转来到合肥市元一柏庄旁边的城中村时，一开始并没有找到知情人口中所谓的“豆腐作坊”。

“请问您知道有个豆腐店在哪吗？”“喏，就在那里。”听到记者的询问，一位刚在农田边浇完菜的老大爷指着不远处一栋上层砖头颜色已经烧得发黑的房子说，“你要去买豆腐吗？他家的豆腐我们都不吃的。”

记者来到这个豆腐作坊前，看到一个穿着蓝大褂的工人把两大盒豆腐搬到门口。记者走近后发现，盖在豆腐上的纱布布满霉点；而装豆腐的盒子，污渍斑斑。

“你们这里卖豆腐吗？”记者一边和工人搭讪，一边走进了作坊。展现在记者眼前的是一个阴暗的房间，凹凸不平的地面上积了一层污水。

“豆腐都是送给食堂饭店的”

这时，一辆小货车停在了作坊前。工人指着从货车上下来的一名中年男子说，“老板，这个人说要买豆腐。”中年男子看了记者一眼，不耐烦地说：“我们的豆腐都是送给食堂饭店的，不卖给你。”

记者注意到，中年男子取下豆腐盒后，随手堆放在污水横流的地上，这些盒子随后就被工人拿去盛装刚出锅的豆腐。

黑乎乎的大铁桶接着白豆浆

趁着中年男子忙于搬货，记者走进了旁边的操作间，展现在记者眼前的是：几台表面肮脏的机器正在“吞云吐雾”，黑乎乎的大铁桶正在接从机器中流出来的豆浆，另外有两个满是黑油的桶里则装着豆渣。这些工人没有戴口罩和手套，大多数人的衣服上已经满是油腻，而墙上也没有悬挂任何生产许可证。

“你到底要干嘛？说了不卖就是不卖，赶紧走赶紧走。”中年男子发现记者进了操作间，立刻呵斥记者出去，随后便关上了作坊的铁门。

揭秘之二 蜘蛛网下制作“山东大馍”

在徽州大道淝南社区附近的城中村，一个不断向外冒着黑烟的烟囱吸引了记者的注意。顺着黑烟的方向找去，记者来到一家店铺前。店铺的门头上挂着一块广告布，上面写着“山东大馍”。

地面污垢不堪，开关黑乎乎

走进这个馒头店，扑面而来的面粉撒了记者一头一脸。待眼睛适应了店里的黑暗，记者看到作坊里坐着两个工人，正在将蒸好的馒头往塑料袋里装；而另外一位工人则把刚刚做好的馒头坯往蒸箱里放。二十平方米的店面里蒸箱、锅炉等一应俱全，但作坊里的环境实在令人不敢恭维：地面上混杂着面粉和污垢，电线开关周围也是黑乎乎的，几个工人穿着平常的衣服，并没有戴手套和口罩。

工人擦鼻涕的手直接抓馒头

记者佯称家里经营早点摊，想要买些馒头，不知道这家作坊有没有生产许可证。“要证我们没有，但是我们都是规规矩矩做生意的，做馒头的面粉也是好面粉。周围好多早点摊子都来我们这里批发，你想要的话，如果不远我们可以送货上门。”据一位工人介绍，他们的馒头除了拿到市场上零售，“一块钱三个”之外，主要还是批发给邻近的早点摊子，“每天能卖不少。”

正说着，一个装馒头的工人打了个喷嚏，随后用手揩了揩鼻涕，又接着装起了馒头。

和面“车间”仅仅用屏风隔开

记者假装要看看和面的地方，走到了一架屏风后面的和面“车间”。记者看到，“车间”的地面和桌子上满是面粉，还有一些成袋的面粉堆在墙角。桌子上堆放着一些馒头坯，上面盖着的笼布污渍斑斑，已经变成黑色；而一大坨正在发酵的面团上面盖着有许多霉斑的小棉被。抬头看去，房顶一角结了一个蜘蛛网，房顶的灰尘也不时飘下来，和空气中的面粉混在一起，落在馒头坯和面团上。

记者的四处查看引起了工人的警觉，一个工人走过来，让记者赶紧出去。



烤鸭箱下面有专门接鸭油的桶

揭秘之三 卤菜好吃其实有“秘方”

走出淝南社区附近城中村的馒头店，对面就是一家卤菜店。店门外停放着一辆卖卤菜的手推车，一些刚做好的卤鸡放在外间的桌子上，上面也没有任何遮盖。记者凭着职业敏感走进去，果然不出所料，又是一家“黑作坊”。

桌子满是油腻，铁盘污渍斑斑

这家卤菜作坊比起之前的馒头作坊要整洁一些。外间比较空旷，只在四周摆放着一圈木头桌子，上面放着已经卤好的卤鸡、鸡爪、鸭脖子等卤菜。记者看到，摆放卤菜的桌子已经满是油腻。虽然已是冬天，记者仍然看到几只苍蝇在卤菜上方飞来飞去，还不时停留在卤菜上“享用美味”；而盛装卤菜的铁盘也已经污渍斑斑，记者用手摸了一下，手上立刻沾上了一层黑泥。

这时，一名工人走了出来，记者忙说由于自己家里要开卤菜店，听说这里的卤菜比较便宜，特意过来看看，进点货。“那你就来对了，我家的卤菜‘回头客’很多。”这名工人随后便把记者带进了后面的院子。

“卤菜是咸的，脏一点不要紧”

一进院子，一股浓烈的卤制品混合气味就让记者忍不住掩了一下鼻子，院子的地面更是满地污渍。一位五六十岁的工人坐在院子里，面前是一个大铁盆，里面装着正在卤制的肉品。该工人像搓衣服那样摆弄面前的肉品，并没有戴手套和口罩，记者甚至亲眼看到他说话的时候口水喷到了盆里。

“这卤菜看着好脏啊，吃了会不会拉肚子？”记者拉住刚才那个工人问道。“卤菜是咸的，不容易坏，脏一点不要紧。”工人的回答着实“雷”倒了记者。

“用烤鸭油做卤菜，吃了就上瘾”

见记者没有想买的意思，这名工人悄悄把记者拉到了一边，“我跟你说，我家的卤菜还有个‘秘方’。”见记者感兴趣，他指了指外面，“旁边有家卖烤鸭的，你如果有特殊要求的话，我们可以用烤鸭油做卤菜，吃了肯定上瘾。”

记者闻言走出作坊，果然看到旁边有一个卖烤鸭的摊子。不停旋转的烤鸭炉下方，放着一个白色的涂料桶，正在盛装不停滴下来的烤鸭油。“你看，就是这种烤鸭油，用它做卤菜吃起来特别香。”

“从烤鸭身上流下来的油本身就含有香料，地沟油比不上烤鸭油这么香。”该工人还告诉记者，很多周边饭店的人也来这边买烤鸭油，“生意好得很。”

然而记者查阅资料后发现，烤鸭油多是饱和脂肪酸，加上经过反复的高温加热过程，饱和脂肪酸就容易过氧化。如果长期、过多食用，对人体健康必定有害，甚至可能会出现致癌的风险。

在您家附近有没有生产环境恶劣、仍不为人知的“黑作坊”？您对食品安全监管有啥好的建议？欢迎拨打本报热线0551-2620110或登录“星空社区”http://www.xksq.net/，我们期待您的参与。

文瑞教育 个性化课外辅导
中小学名师1对1
一线教师 精准学科分析 考点定向突破
小学至高三
博物馆、胜利广场、贵池路、寿春中学、南七。报名热线：2363072

合肥创佳电器
常年厂家直销“足浴博士”产品具有款型多，功能全，物美价廉等特点欢迎新老用户抢购
抢购热线：0551-4221374 5200618
地址：合肥市安徽大市场日用名品城（五期）173号

财政部门定点
会计从业资格证考前培训
小班教学、代办网上报名、摄像、交费
电话：0551-2111515 2111115 地址：合肥职工科技学校胜利路10号（新亚大酒店南侧）