

曾从事私房菜的店老板爆料：

餐桌鱼翅珍馐大多以假充真

记者探访：市场上合成鱼翅公开贩卖

记者 宁大龙/文 黄洋洋/图

近日，一名曾经从事私房菜的店老板向记者爆料：目前，市场上假鱼翅泛滥，顾客在酒店餐桌上吃到的鱼翅珍馐，大多都是“次品”。

情况是否属实？连日来，记者对省城多家酒店以及市场进行了探访。

爆料：酒店使用假鱼翅充真

近日，一曾经从事私房菜的店老板向记者爆料：目前，市场上假鱼翅泛滥，很多餐馆、酒楼为了提升菜品规格、降低成本，经常采用假鱼翅冒充真鱼翅来出售，甚至一些高档酒店也用真假混合的方式掺杂进行。这些假鱼翅经过厨师烹调摇身一变被端上餐桌时，不常吃海鲜的消费者根本无法判断。

据该老板介绍，他口中假鱼翅主要分为两种，一种是用其他鱼类鳍来充当鲨鱼翅，另一种就是用食用明胶合成的“素鱼翅”。饭店在烹饪时，则会加上汤汁，鱼翅原味被掩盖在汤汁里，消费者吃起来完全感觉不到真假鱼翅的不同。

该老板告诉记者，饭店之所以如此看重鱼翅，还是因为食客的观念。“食客肯花大把票子，其实不是看你把一道菜烧得怎么好，而是看这道菜用了哪些高档食材。”这位老板说，“一碗红烧肉烧得再好，要是卖到鱼翅的价，人家肯定说你是宰客。”

而事实上，“一盘用普通食材做主料的菜，花费的功夫并不比鱼翅少。”在这样的情况下，“饭店老板肯定是极力推荐燕鲍翅之类。”

现象：酒店鱼翅价格相差极大

为了了解整个鱼翅市场的情况，记者首先走访了市内多家酒楼、酒店发现，目前，在市场上流通的鱼翅价格，普遍差异较大。

一些星级酒店鱼翅汤标价四百元以上，而一般的海鲜馆、私房菜等酒店，价格也一般在300元上下。一些中小型饭店内也供应鱼翅，价格在100元左右。

而据酒店的人员介绍，鱼翅按不同的部位，可以分为很多种类，因此价格也相差很大，从几千元一斤到几百元一斤不等。不论哪种鱼翅，都是每3寸分作一种规格，而在相同规格的鱼翅中，属金勾翅最贵。

但同时，记者发现，一些酒店打起了“特价”鱼翅的标示，只卖36元一盅。而在某会所，更打起了免费赠送“开口鱼翅汤”的招牌。

难道如今鱼翅真的这么不值钱了么？

趋势：高端市场逐渐放弃鱼翅

记者在采访中发现，目前，鱼翅消费也有日趋低端化的趋势。

刘琳是合肥一家广告公司员工，他的工作之一就是接待，到酒店点餐是家常便饭。通常，为了招待客户，点餐时，刘琳总会点几样“硬菜”来充场面。

刘琳说，前几年鱼翅几乎是稍高档一点接待的必备菜肴。如果不是大锅的鱼翅，那每人一盅两百元左右的鱼翅汤是免不了的。

而现在，刘琳告诉记者，这两年鱼翅被点到的频率下降了很多，这是因为现在鱼翅的真假越来越难以分辨，很多高端客户，都不敢吃酒店的鱼翅。

在高端市场逐渐放弃鱼翅的同时，普通市民对鱼翅的追捧，却似乎呈现出升温的趋势。

据记者走访，实际上，目前合肥不少中低档酒店，也都贴上了各种各样的鱼翅招牌，而价格看起来并不贵，也就几十元到百元之间。据店员介绍，这种低价鱼翅产品，很受消费者的欢迎。

而由于鱼翅市场的混乱，一位市民在接受记者采访时表示，自己虽然吃过几次鱼翅，但完全无法分辨真假。



市场上常见的一款合成鱼翅

鱼翅是中国传统名贵食品之一，以鲨鱼的鳍制成，位列海味八珍之一，常以数百上千元的高价，成为高档宴请的必备“曲目”。如今，市场上价格低廉的合成鱼翅随处可见，酒店的鱼翅价格也是五花八门，甚至相差十余倍。近日，更是有内幕人士爆料，酒店餐桌上的鱼翅珍馐大多以假充真。人们不禁要问：我们吃到的鱼翅到底是真是假？



商铺里摆满各种不同品质的鱼翅

市场：合成鱼翅公开贩卖

那么“假鱼翅”从何而来？市场上所出售的鱼翅又是什么样的呢？

记者以开酒店进货为名，走进了合肥中菜市一家鱼翅店，不到20平方米的门面房里堆满了各种散装的海产品，其中以干鱼翅为主。鱼翅被装在不同的透明塑料袋中，上面标着尺寸，最大的有五六厘米长，有的呈白色，有的淡黄色，闻起来有股鱼腥味。

据老板介绍，这里的鱼翅价格很多，最便宜400元一斤，最贵的则要超过2000元。

当记者提出希望可以购买一些低价鱼翅时，老板从一边的货架上拿出一包粉丝状鱼翅。记者看到，这包鱼翅的外包装上印着“合成干翅针”字样，售价为20元一斤，包装袋上没有生产日期、保质期、产品质量合格证，甚至没有产地。

“这种叫素鱼翅，是用食用明胶合成的，看你要开酒店，又是长期买，建议你买点‘便宜货’，反正吃鱼翅，大部分也就是吃个名头。”该老板介绍说。

随后，记者走访发现，中菜市几乎所有的鱼翅店，都有合成鱼翅的身影。

在其中的一家店铺，记者看到一包售价为20元的鱼翅，劣质的包装上印着“made in japan”的字样。整个菜市场逛下来，记者居然发现了多达十几种合成鱼翅。

“这些素鱼翅一般都是私人作坊加工的，可以说，有多少个私人作坊，就有多少种，这不奇怪。”一家店老板告诉记者。而对于这类鱼翅的质量，老板均表示无法保证。“一分钱一分货，你要买便宜的，就要有心理准备，这些毕竟也不是我们自己生产的。”

成本：合成鱼翅成本一盅不足5元

为什么会存在这么多卖合成鱼翅的商家，合成鱼翅为什么这么受欢迎？一位卖鱼翅的老板向记者透露了其中的秘密：“大多数的中高档餐厅，鱼翅的价格一般的是150元左右，贵的还有280元、380元的。”

目前，市场上流行的这种合成鱼翅的价格，一般平均在50元左右，泡湿后至少能发到三斤到五斤，按照正常一个人的量，每盅鱼翅的原料成本平均在3元左右，加上燃气费、老汤、调料等费用，一盅合成鱼翅的成本

低于5元，和正常的鱼翅价格100元相比利润高达20倍。

就因为利润太高了，不少饭店为了暴利就用了这种合成鱼翅。有些饭店推出了68元和58元的鱼翅，甚至还有38元的，从价位上来讲这种价格远远低于正常价格，甚至连成本都赚不回来，怎么可能用真的鱼翅呢？即使那些价位达到100多元的鱼翅，有些饭店也用这种合成鱼翅，这种鱼翅的利润实在是太高了，甚至就跟白捡钱一样。

怪象：合成鱼翅附带使用说明

在调查的过程中，记者同时注意到，市场上出售的这种合成鱼翅，很多都附有使用说明教人以假乱真。

一款“合成冷冻翅针”的产品在烹饪方法中这样写道：该仿翅丝专用于调制鱼翅羹，需和鱼翅丝分开煲，煲前需在纯净水里浸泡两个半小时使其涨发，食用前再与真翅丝调和一起，否则口感不佳。另一包产品“说明”则称，临用时

与煲好的肉汤同煮3~5分钟，本仿翅的菜式可参考天然鲨鱼翅厨艺。包装下方还印着“仅供参考，各自探索”八个黑体字。

“这些说明书，一般都是针对家里开婚宴或者请客的普通消费者，而酒店的厨师，一般都有自己的方法加工这些鱼翅，他们的手法更高级，加工出来的鱼翅也更像真的。”采访中，一鱼翅店老板向记者这样解释说。