吃涮羊肉,到嘴可能是鸭肉

“鸭子羊肉”难觅生产源头,即便怀疑也难以有效鉴别

本报记者 董从哲 孟敏 钟建军 实习生 刘华东 杨亚平

晚报调查 监督热线:96706531

“闻着香,却吃不出羊肉味。”近日,省城多位市民向本报反映,不少火锅店的羊肉一下锅,透明清亮的锅底汤便漂起一层怪油,肉吃进嘴里没有羊肉的清香,口感还发粗、发油。

一款“精选羊肉卷”的配料栏里写有“国产鸭肉”。 本报记者 陈文进 摄

店家都自称很正宗

连日来,记者在花园路、山大路、文化东路上的多家火锅店调查发现,这里供应的羊肉卷普遍比较肥,店家多对外宣称自家的羊肉是“纯羊肉”、“精选羊肉”、“内蒙古羊肉”、“鲜羊肉”等等,没有一家饭店承认是“混合羊肉”。“羊肉掺鸭肉,这不可能。”花园路上的三家火锅店均表示,没有这样的羊肉。

记者在天桥区工商河边一家新开的火锅店涮火锅,点了几盘羊肉卷。一同就餐者反映,这些羊肉吃起来不像羊肉。店里服务员则坚称,这些羊肉很正宗。“我们的羊肉都是从内蒙古进来的,绝对是纯羊肉。”

据记者了解,关于餐饮环节上羊肉的不纯正问题,此前已有多家媒体予以曝光。但从店家进货渠道调查,没有发现什么问题,导致这些“鸭子羊肉”有影无踪。

要便宜肉得提前订

6日,记者以火锅店店员的身份来到张庄路附近的一家批发市场,这里有十几家卖肉的商贩。在一家牛羊肉店里,店主向记者推荐一种每斤13元的“羊肉片”,如果不仔细看,根本看不出这些羊肉片与正常羊肉片有多大差别。

“这就是些鸭子肉,开饭店和火锅店的经常从我这儿进货,卖得很好。”这家店经营的“羊肉片”从每斤11元到30多元不等,有好几个价位。

还有一些经营其他产品的小商铺门边标着“羊肉片”,表示也批发羊肉片。在一家不起眼的调味品店里,店主向记者展示了一种更为便宜的“羊肉片”,每斤仅10元。这种羊肉片颜色比正常的红,化冻之后是暗红色,里面的油脂也多。

记者表示要批发几十斤时,几家店主均表示没有现货。“你要多少斤?多的话得提前订,咱这边货很少。你要的话提前一天跟我说,第二天来拿就行。”一家店主说,“提前给你准备好,你过来拉着就能走”。另一家店主则表示,“火锅现在进入淡季了,羊肉片没存多少。你要多少我们给你加工,到时候过来拿就行。”

记者在二环东路附近的一大型批发市场暗访时发现,仍有便宜羊肉片在市场上流通。纯正的羊肉片每斤27元,而最便宜的羊肉每斤仅卖7元。

在一楼的牛羊肉专区,一名店主得知记者是来进货的,推荐了一种便宜的羊肉片,是鸭肉加上羊油做的,但羊肉含量较高,卖15元一斤。

据该店主介绍,今年的羊肉价格每斤在27元左右,小羔羊由于肉质比较鲜嫩,价格要比普通的羊肉高。随着物价上涨和烧烤旺季的来临,羊肉的价格并没有下降迹象。如果火锅店只用纯羊肉,肯定是要赔本的。

另一名店主向记者推荐了一种更为便宜的羊肉,一斤仅卖七八元钱。得知记者要大量进货后,店主表示可到仓库去取,价格上也可优惠到每斤7元。

鸭头也跟着涨价了

“我们店里用的纯羊肉,批发价是26元一斤,那些卖10多元一斤的,不可能是真的。”东部城区一家饭店的女老板说,但她对其他店里用肉的情况不愿多谈。

有读者向本报反映,某大超市卖的羊肉卷很可疑,怀疑是掺了鸭肉。但记者了解得知,即使消费者高度怀疑羊肉的真假,质监等部门目前也没有有效的鉴别手段。媒体多次报道过鸭肉冒充羊肉的鉴别迷局,甚至祭出了DNA检测的技术,这让普通消费者维权更是望而却步。

“市面上很多羊肉串和羊肉卷是假的,都是鸭子肉冒充的。可是谁也不知道这些鸭子肉是哪里加工的,怎么加工的,反正是量特别大。”济南一家鸭头加工店的老板张女士告诉记者,她是做鸭头生意的,这些“鸭子羊肉”影响到了她的经营收益。

“在前几年‘鸭子羊肉’还不多的时候,我们的鸭头成本还低些。可就在这两年,鸭头呼呼地涨起来了,我们都是从河北一家鸭子加工厂进的货。人家说,现在整只鸭子都贵了,因为羊肉加工厂对鸭子的用货量很大,鸭子供不应求当然涨价,鸭头也得跟着涨。”