

山东



村民忙着给翻新土豆装包。



陈土豆抛光装嫩,记者直击水洗土豆加工点

土豆翻新,一天50吨

文/片 本报记者 王倩 吴金彪

消费者反映>>

农贸市场频现问题土豆

日前,家住济南历下区市场附近的赵先生到集市上去买菜,无意中看到一个中年妇女的摊位前,聚集了很多人。“新土豆,买点回去尝尝吧!”赵先生也没有多想就买了几斤土豆准备尝尝鲜,结果回家切开一看,新鲜外表下的土豆有些竟然腐烂了。

市民严先生也反映,前些日子他的妻子在小区买菜也遇到过类似情形。“便宜,外表光滑。”严先生说,妻子买了土豆以后被一个相识的摊贩叫住,“那些土豆不好,抓紧退了吧。”摊贩说,这种土豆都是“翻新”过的。“卖土豆的商贩连问也没问就给退了。”严先生说。

“听说这种土豆是用硫磺熏过的。”市民刘女士说,新土豆现在刚刚下来,价格很贵,那种价格便宜而且表面光亮的土豆本身就值得怀疑。针对市民反映发现问题土豆的情况,记者走访了济南市部分批发市场,差不多的土豆却四五倍的差价,让记者有些迷糊。

源头追踪>>

水洗抛光,土豆“以旧换新”

经过多方打听,记者了解到枣庄峄城区有人翻新水洗土豆,而且是“光明正大”地在村中道路上完成水洗、装包过程。

22日,记者驱车来到枣庄峄城区古邵镇庙后村,还没进入村子就看到地里满是土豆。在村民的指引下,记者来到位于村子中央一处房屋前看到,地上摆满了土豆,二三十名村妇将土豆装入塑料袋内。

摆在地上的土豆看上去新鲜光亮,村妇在装袋之前会挑出有伤痕的土豆。在散落在地上的土豆旁边,还堆着近百包土豆,尼龙袋内的土豆发黑,有的已经长了芽。

加工点附近水沟边堆满了发黑腐烂的土豆,几名老人在捡拾表皮还没有变坏的土豆。

个体户王某接待了记者,据他介绍,这些土豆来自内蒙古和黑龙江,他们在这边水洗加工一

在济南历下区棋盘小区菜市场,记者询问了几家商户,土豆价格在每斤1.8元左右。记者注意到,这些土豆表面光滑,有的表面还包裹着一层细土。“这是新土豆,口感很好。”一位摊主热心地介绍。而在另一个摊位上,摊主直言不讳,现在市场上的新土豆还比较少,大多还是去年的老土豆。

在济南市历下区山师东路东社区菜市场、千佛山东菜市场内,记者发现土豆的零售价格相差甚大,有的土豆一斤1.2元左右,有的土豆则被卖到每斤4元。商贩称,贵的这些土豆都是新土豆。济南七里堡蔬菜批发市场,土豆批发价格则从7毛钱每斤到2元钱每斤不等,据介绍,这些土豆大多来自泰安、枣庄等地。

一位不愿意透露姓名的商贩告诉记者,现在市场上的新土豆都是大棚土豆,价格较高,而一些外观看上去新鲜光亮的其实是“水洗土豆”。

下运到市场上,看上去跟新土豆差不多。

现场有台水泵,管子从院子内延伸至路边,水泵下方是一个铁机器,机器内一侧安装了几个铁毛刷。记者见到了翻新水洗土豆的过程,水泵直接将水抽入机器内,老土豆装入铁机器内,机器开始运转,铁毛刷滚动刷土豆。

经过操作,之前黑黝黝的土豆鲜亮了很多,一些长芽土豆也因此变得光滑了。下一步就是装包了,每名农妇跟前都有一个水桶,桶内装满了土,农妇先将土豆装入塑料袋内,然后抓起一把土撒进塑料袋内。

一位在此装包的农妇告诉记者,水洗土豆在未干之前就装包,在装好的土豆上撒土,这样包装好的土豆就像刚从地里刨出来一样。“个体户专门买来的土,一直都这么装。”农妇说。

近一段时间,陆续有市民向记者反映买到“问题土豆”。这些问题土豆大多有着相同“面貌”:外表光滑,几乎没有泥土或有少量泥土,储存时间短,易腐烂。记者调查数日发现,市场上出售的部分看上去新鲜光亮的土豆其实是“翻新水洗”土豆。



机器内刷土豆皮的毛刷。



老土豆(左)、水洗土豆(中)、新土豆(右)。

□专家观点

吃翻新土豆易中毒

本报记者 吴金彪 王倩

“把泥巴洗了,等于把一部分供给营养物质洗掉了,肯定不利于保存。”济南大学医学与生命科学学院副教授王元秀说,经过水洗翻新处理过的土豆,不仅仅是泥土的丧失,还会把已经长芽的土豆变为“无芽”土豆。新鲜土豆中一般含有微量的龙葵碱,对人体无害,但土豆在长期储存过程中,龙葵碱含量会增加,当土豆变成黑绿色或发芽时,食用后会中毒,出现腹痛、头晕等症状。老土豆经过简单处理后只是将表面的芽去掉,而一些发绿块茎内可能还残留有龙葵碱,如果不注意可能会发生生物碱中毒的情况,应特别留意。

另外,王元秀表示,在新旧土豆交替之际,不排除个别商贩为了经济利益,在水洗翻新时加入某些清洗物质,比如过氧化氢等进行漂白,那么对身体就会产生直接危害。

“水洗过的土豆?不行。”山东农业大学教授、博士生导师、蔬菜学系主任刘世琦说,水洗的土豆相对于正常土豆来说很容易腐烂,如果食用了腐败变质的或者细菌感染的土豆都会对人体造成伤害。

延伸采访>>

一天能“洗”几十吨土豆

听到记者要大批量进土豆后,村里加工点的老板说,“要多少有多少,保证供应。”对于土豆来源,一开始说是内蒙古,后来又改口说黑龙江。

这些土豆能当翻新土豆吗?“反正6毛钱一斤卖给你们,至于你们怎么卖我就不管了。”老板小声说道。说完,老板走出屋子,向记者展示起那些已经发黑的陈土豆。“你看怎么样,没问题吧,霉的都挑出来。供应一个月,保证没问题。”老板说,附近只有他这一个加工点,他有专门的货源,只要交上订金,就可以过来提货,“自家井水洗的,一天几十吨没问题”。

“村里的能人,一开始在滕州干,后来才回到村子。”一名给老板干活的中年妇女介绍,这名老板已经在村里干了6年了,“多的时候一天能洗50吨。”

在洗土豆的机器前,记者看到,还有一些已经洗过发白的土豆留在机器出口处,与袋子里的老土豆“判若两豆”,在阳光下显得闪闪发亮,地上则积满污水和陈土豆洗下的泥土。

庙后村是著名的土豆种植村,全村近万亩土地都在种土豆,现在是大棚土豆上市的季节,露天土豆大量上市还有近一个月时间,这也成为翻新水洗土豆占据市场的主要原因。

价格方面,新鲜土豆出棚价格在每斤1.7元左右,而外观差不多的翻新水洗土豆的价格则在每斤6毛左右。一位村民告诉记者,水洗土豆的现象就是这段时间比较普遍,“露天土豆成熟后的价格也就是六七毛钱一斤,水洗土豆就不值得了。”

24日下午,记者联系上内蒙古土豆商贩邢先生,据邢先生介绍,他们现在库存的土豆已经不多,主要是这段时间集中出售,山东、山西都有商贩从那边进货。邢先生告诉记者,这些土豆运到山东、山西之后,都是采用水洗的方式“翻新”,而时间则是瞄准新土豆大量上市之前。