

假魚翅橫行 平價損生育

內地多餐廳使用 食客防不勝防

香港文匯報訊(記者 潘恆、實習記者 高施倩、通訊員 沈雁 杭州報道) 央視近日曝光了內地多地餐飲業使用假魚翅的新聞，鄭州、南京、福建、廣州等多地存在仿翅銷售情況。這些用明膠製成的假翅，成本只有幾十元。此外，為降低成本，部分酒店用「魚翅精」來調味，省去烹製的十多個小時，但食用後可能對腎臟、肝臟尤其是生殖系統有毒性。

據 央視報道，在鄭州的一家高檔自助餐廳，黃燜魚翅是該店的招牌菜，暗訪記者在應聘後成為學徒，給專門做燕鮑翅的師傅打下手。據調查，該餐廳做魚翅的原材料，實際是兩種價值幾十元的仿翅。畫面中，師傅要求用水泡這些仿翅，並告訴記者，用熱水泡10多分鐘，如果是冷水要半個小時即可。

這位廚師透露，一般高檔飯館是真假魚翅摻着用，「不是特別內行的吃不出來，一般客人吃不出來，吃出來的我們就給送個菜了事。」

一包幾十元 比粉絲好點

在北京的京深海鮮市場，據一位女攤販介紹，這種人工做的仿翅一包就幾十塊錢，要比粉絲好一點，經過水一泡就行了。央視記者從北京市通州區的一個著名的連鎖飯店訂購了一份木瓜魚翅外賣。據燕鮑翅專業廚師楊純潔介紹，其中的真魚翅佔1/5，假的佔大半。

中國農業大學食品科學與營養工程學院的朱毅副教授對其進行了檢驗，據他介紹，這些樣品的主要成份是明膠、海藻酸鈉還有一點氯化鈣，用的就是食用明膠，加了點色素。海藻酸鈉是由海帶中提取的天然多糖碳水化合物，經常被用來製成人造凝膠類仿型食品，在粉絲製作中添加海藻酸鈉可改善組織黏結性，使其拉力強、彎曲度大、減少斷頭率。用海藻酸鈉製成的仿翅人吃了雖然沒有什麼害處，當然也談不上有什麼營養。仿翅雖然逼真，但是行家還是可以看出真假的。

浙江查出三成魚翅重金屬超標

另據浙江省工商局近日對全省魚翅市場的執法檢查中，查出涉嫌問題魚翅560餘公斤，其中，部分乾魚翅超標竟達10倍。

浙江省消保委副秘書長葉元春告訴記者，被查的魚翅經銷人員主要來自廣東、福建等地，所售魚翅產品也多從廣州、江門等地的批發市場購進。目前，浙江工商部門已對市場上銷售的不合格魚翅下架封存，並進一步查清來源及相關情況，阻擊有害魚翅流入市場。

浙江省消保委也歷時半年，對上百家魚翅經營商、賓館飯店和加工點進行了跟蹤走訪調查，結果發現目前魚翅亂象主要集中在重金屬超標，被委託檢查的乾魚翅中三分之一的魚翅超標，其中有金翅翅超標達10倍，另外還有部分魚翅甲基汞超標。

浙江省消保委在本省隨機調查了10餘家中檔酒店，其魚翅羹經過DNA檢測，均未檢出含有鯊魚成分。葉元春表示，消費亂象後還有加工售賣假魚翅的黑色利益鏈，具體的情況工商部門還在進一步調查。



這些用明膠製成的假翅，成本只有幾十元。 網上圖片



據悉高檔飯館是真假魚翅摻着用。 網上圖片

浙江工商查扣涉嫌問題魚翅560公斤。 香港文匯報浙江傳真

小貼士：如何分辨真假魚翅

香港文匯報訊 據央視新聞頻道報道，魚翅本身是沒有味道的，一碗魚翅羹的鮮美全在於它的湯上，而在傳統的烹飪技法中，煲湯是費時、費錢又最能體現技術的一道工序，但據說自從一種名叫「魚翅精」的調料出現後，一切都簡單了。

中國農業大學食品科學與營養工程學院的朱毅副教授對「魚翅精」進行了檢驗，查出其主要成分和雞精類似，即谷氨酸、鳥氨酸與核甘酸的複合體，但是三氯丙酮超標。看似味道很鮮美，其實就是用了植物水解蛋白的調味液。這種名叫「魚翅精」的調料在109攝氏度的高

溫下用濃鹽酸進行水解，過量的濃鹽酸在此過程中會和植物蛋白裡面沒有清除乾淨的脂肪生成三氯丙酮，而三氯丙酮對腎臟、肝臟尤其是生殖系統有毒性。

- 首先是抓兩頭，然後往兩邊扯，非常容易斷並且沒有彈性的，是假的魚翅。
- 魚翅本身有腥味，但是假的就不會有魚的那種腥味。
- 真的魚翅泡的水是清澈見底的，是非常清澈的。假的給人的感覺就是有黃的色素會滲出來。

假魚翅的聯想

潘恆

本次內地突擊抽查問題魚翅，浙江省消保委隨機抽檢全省十餘家酒店的魚翅羹，竟發現無一例外全是假貨。除了監管部門把關不嚴、真假魚翅狀貌難辨以外，人們不禁要問：這些動則上千元一盅的魚翅，到底是誰在消費？是哪個階層在飽享「鮑翅大宴」？

跳開質量不說，魚翅消費所涉及的對自然生物的倫理問題亦令人矚目，人類對鯊魚滅絕式的消費一直廣受詬病。當然，魚翅消費存在巨大市場需求。筆者走訪得知，在魚翅消費人群中，官員和富商居十之八九。鮑魚交錯間，魚翅是權力的象徵，儼然是官場和商場公開的「奴婢」。

歲末，習近平總書記冒雪考察河北貧苦山村，「四菜一湯」廣獲讚揚。其實，這不是作秀，而是對「以民為天」的政府應有之舉，如港府即明文規定，公務宴會餐單中不應包括昂貴食材或魚翅等瀕危物種。

盼魚翅消費從此式微，盼從此開啟內地官場餐飲文化的文明之門。



華成最大魚翅消費國

香港文匯報訊(記者 潘恆、實習記者 高施倩、通訊員 沈雁 杭州報道) 近年來，魚翅成為國內利潤的增長點，一小盅魚翅的價格通常在幾百甚至上千元。世界上每天都有20多萬條鯊魚被捕殺，而中國是全球最大的魚翅消費國。據悉，日本的捕鯊中心氣仙沼市在2009年捕殺的31,500噸鯊魚中，大約有一半被中國預訂，目的地主要是香港和上海。

「活鯊取翅」是國外獲取魚翅的慣常方法。因鯊魚肉價值很低，魚翅漁業者在捕鯊後，僅割下魚鰭部分便將鯊魚拋回海中，以保持更多的空間存放價值更高的魚翅。這些鯊魚並不會立刻死亡，但鯊魚是靠鰭才能活動的，一旦失去掌握動力、方向和平衡的魚鰭，便只能等待血液流乾或被餓死。

據美國《科學》雜誌統計，現在有110種鯊魚正處在瀕臨滅絕的邊緣，近20年來，大西洋西北區域的錐頭鯊減少了89%，大白鯊減少了79%，虎鯊則減少了65%；而澳大利亞東海岸的護士鯊，種群數量已經極其瀕危，可能只剩三百個體存在。

杭州再膺最具幸福感城市



香港文匯報訊(記者 潘恆 杭州報道) 由《瞭望東方週刊》、中國市長協會《中國城市發展報告》聯合發起的「2012中國最具幸福感城市調查推選活動」揭曉，杭州再次榮獲2012中國最具幸福感城市首位。

「中國最具幸福感城市調查推選活動」迄今已舉辦六屆，是目前國內最有影響力和公信力的城市幸福感調查推選活動。經活動組委會評審確定，獲評「2012中國最具幸福感城市」的是，十個地級及以上城市——杭州、成都、寧波、南京、天津、長春、無錫、長沙、西安、南通；十個縣級城市——江蘇張家港、江蘇太倉、浙江餘姚、重慶永川、浙江慈溪、浙江富陽、遼寧海城、湖南長沙縣、四川雙流縣、河南鞏義。據悉，中國城市幸福感評價體系包括物價(含房價)、人情味、生活節奏、文化底蘊、旅遊度假、醫療便利程度和質量、環境和污染程度、公共服務水平、對外來人的包容度等22個具體指標。

本次活動中，杭州和成都的居民在住房現狀、交通狀況、氣候和購物便利性方面的幸福感最高，在入戶調查和公共調查中均表現優異，在宜居篇章中拔得頭籌。在物價幸福感排名中，杭州、成都和寧波位居前三。

山西洩毒企業 停產整頓

香港文匯報訊 綜合消息：受山西長治苯胺泄漏事故影響，河北邯鄲市緊急關閉可能受到污染的水源地之一岳城水庫，8日最新監測顯示，目前岳城水庫水質已基本達標，但漳河進入岳城水庫的河道內檢出苯胺超國家標準5倍。

中共山西省委副書記、代省長李小鵬8日用三個「決不能」強調安全生產不可掉以輕心。他說，近

期山西連續發生的幾起事故再次警示，決不能過高估計安全生產形勢，決不能過高估計大家對安全生產重要性的認識，決不能過高估計當前安全生產的能力和水平。

李小鵬責令嚴查

李小鵬是山西省政府8日召開的安全生產緊急電



■事故現場已被封鎖。 中新社

昆明地鐵空載試運脫軌1死

香港文匯報訊(記者 李麗娟 昆明報道) 昆明地鐵首期工程南段列車在昨日上午空載試運行過程中，列車上行至離斗南車站約500米段時，列車第一

節車廂脫軌，導致司機室暖風裝置墜落，造成司機室值班司機一死一輕傷。傷者已被送至醫院治療。目前，昆明市政府已成立事故調查組，事故

原因正在進一步調查中，事故原因將向公眾告知。

昆明地鐵新聞中心的工作人員向記者證實發生事故的是昆明地鐵1號線，該線路貫穿昆明新老市區南北的骨幹線路。據現場人士介紹，事故發生現場已拉起了警戒線。

特刊 責任編輯：陳秀麗 版面設計：歐鳳仙

昆明翠湖人鷗同歡

香港文匯報訊(記者 丁樹勇、吳燕飛) 自第六屆昆明海鷗文化節開幕以來，翠湖畔人流如潮，海鷗低翔，人鷗同歡。由昆明市五華區承辦的海鷗文化節，其品牌影響力和感召力與日俱增，2010年入選「昆明十大文化事件」，2012年獲「2012節慶中國榜·最佳綠色生態人文旅遊節慶」稱號，從一個初生的城市創意節慶活動，成長為一個集合昆明文化、旅遊、環保、公益等元素，具有一定影響力的城市節慶品牌活動，成為展現美麗春城、幸福昆明的一道靚麗風景線。

新年昆明現海鷗style

香港文匯報訊(記者 丁樹勇、吳燕飛) 第六屆昆明海鷗文化節開幕式上，一曲最新編排的海鷗style，在飛臨昆明越冬的紅嘴鷗最為集中的翠湖畔熱舞。

作為昆明第六屆海鷗文化節的活動之一，昆明五華區組織專業人員，以海鷗主題曲《昆明永遠是我家》為背景音樂，原創新編「海鷗style」廣場舞，以此倡導市民低碳、健康的生活方式和綠色、環保的健康理念，形成全民秀「海鷗style」的熱烈氛圍，打造昆明城市文化生活新亮點。

五華攜手聯想推教育信息化

香港文匯報訊 1月6日，聯想集團與昆明五華區教育局簽署戰略合作協議，就推進教育信息化建設合作達成多項共識。

協議雙方將在基礎設施建設、教育資源開發應用、信息化人才培養、教學方式改革和創新、文化交流五個重點領域加強合作，逐步推廣實施「校校通、班班通、人人通」及「教師網上研訓平台、家校互動平台」的三通兩平台工程。據悉，聯想與雲南省教育系統已在農村遠程教育項目、標準化項目、班班通項目等方面有著緊密合作。

雲菌科技集團落戶晉寧

香港文匯報訊(通訊員 陸梅、史俊劍) 雲南雲菌科技集團日前在晉寧工業園區寶峰工業基地掛牌成立。

雲菌科技集團是集科研、生產、加工、銷售為一體的食用菌產業科技集團公司。投資1.2億元建設的項目，將建設菌種選育生產中心及現代工廠化栽培車間、食用菌精深加工車間、冷鏈物流倉儲中心、信息中心、批發交易市場及配套設施，將有效帶動雲南和西部食用菌產業快速發展。

晉寧成為雲南歐陸智慧旅遊選擇地

香港文匯報訊(通訊員 陸曉旭) 12月28日，雲南省首屆歐陸「智慧旅遊」分會場在晉寧縣拉開帷幕，標誌著晉寧成為雲南省歐陸智慧旅遊項目的最佳選擇地之一。

智慧旅遊是傳統旅遊與現代科技的創新結合，利用雲計算、移動互聯網等技術，借助便攜終端設備，為遊客提供導遊、導覽、導購及導航等服務。遊客可通過查詢平台、智能手機及平板電腦，以短信、彩信、移動互聯網等方式，輕鬆獲取雲南旅遊全攻略信息，及時安排出行計劃，暢享完美旅遊體驗。晉寧擁昆明最長的滇池湖岸線生態風光，濕地眾多，風光旖旎。以石寨山為代表的古滇青銅文化，以鄭和為代表的名人文化，以盤龍寺、普照寺為代表的宗教文化，以雙河秧佬鼓為代表的民間民俗文化，以晉城、昆陽為代表的古鎮文化，造就了絢麗多姿的文化特色。

西山美食街開街

香港文匯報訊(通訊員 王利娟) 日前，匯聚滇菜文化特色的西山區美食街正式開街。

西山區經貿局副局長陳婷介紹，西山區特色美食街區全長約1,000米、總面積約3萬平方米，有60多家餐飲業。美食街區通過牌坊、立柱等醒目的標識，形成街道、樓群、燈光交相輝映的景象，並對現有餐飲企業的店招、店牌進行規範、美化、改造。同時，西山區還通過美食街的綠化及景觀提升改造，對該片區的髒、亂、差進行集中整治。

嵩明創建「無傳銷社區」

香港文匯報訊(通訊員 蔡發燕) 近日，嵩明工商局對2012年創建為「無傳銷社區」的嵩陽鎮吳家村居民委員會進行授牌，嵩陽街道與吳家村委會簽訂了《創建「無傳銷社區」工作責任書》。

目前，嵩明縣共創建無傳銷社區6家，通過創建無傳銷社區活動，建立日常巡查、群防群治、快速反應、區域協作、部門聯動、信息共享等一系列長效工作機制，以建立打擊傳銷防控制體系，最終實現屬地內無傳銷活動。