

新春買海味 要識分真「假」

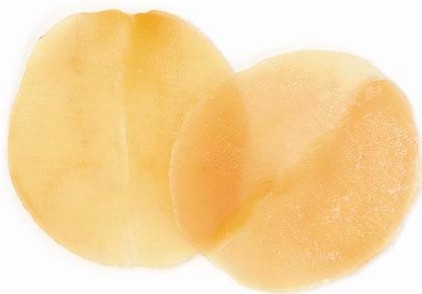
年近歲晚，很多家庭都會購買一些「應節」海味過年。市面上的海味種類繁多，本會不時收到消費者投訴購入劣質海味，甚至懷疑是「假貨」，究竟應如何分辨優劣貨色？本會訪問了業內人士提供分辨竅門。

海味乾貨及參茸307宗投訴

本會在2004年1月至11月收到關於海味乾貨和參茸的投訴有307宗，其中109宗的投訴與衛生署在去年5月回收兩種含有超標農藥的人參粉產品有關；2003年全年的相關投訴則有159宗。投訴主要涉及不良銷售手法、懷疑假貨、產品素質和價錢爭拗等。

鮑片

本會收過不少以螺片充當鮑片售賣的投訴，市面上有很多聲稱是「鮑片」的海味乾貨，售價由每斤數十元至百多元不等，有些大如手掌，其實是由螺切片而成，而非真正的鮑片。業內人士表示，鮑魚是貴價的海味，乾品每斤由數千至上萬元，即使急凍鮑魚亦每磅數百元，若真有如此大的鮑魚，其價值不菲，絕不會將之切片賤價售賣。



市面上常見的所謂「鮑片」，其實是螺片

花膠

懷疑買了假花膠

花膠又稱魚肚(即魚鰾)，是較多人投訴的海味類別，部分投訴人懷疑買了假花膠，綜合他們提供的資料，懷疑「假」花膠形狀如一塊「波板」，當浸入熱水或烹調一段時間後會出現兩種狀況：一種是溶成一塊，但質地硬如橡膠，難以入口；另一種則在烹調期間很快變脆，易溶化。

據業內人士稱，本港很少有假花膠，通常涉及的只是優劣問題，有關的花膠乃真花膠，多由一些平價及較薄身的花膠浸透後，由多塊加工壓製而成，由於外觀完好，有些商店會以較高的價格售賣。因為這些花膠由多塊花膠加工製成，素質參差，一般消費者難以肉眼判斷其原材料是好是劣。



業內人士指由多塊花膠加工製成的「波板」形花膠，素質參差

花膠易溶化

花膠有雌、雄之分，即行內所謂「公」、「母」，兩者售價可相差達一半，以花膠公的售價較高。花膠公較耐水，在烹調後較結實，不會因受熱而溶化，口感脆中帶彈牙；而花膠母則煲後較滯口和脆身，易溶化，即所謂「瀉身」。有消費者稱在烹調花膠後出現溶化的情況，相信是買了由花膠母加工而成的貨品。



業內人士稱花膠公很多時表面會有兩條凸顯的長坑紋，但過往亦有不誠實商人在花膠母偽造凸坑紋當花膠公出售

要分辨花膠公、母，業內人士指花膠公長形直紋，肚身較厚而邊薄，表面會有兩條凸顯的長坑紋；花膠母則圓闊橫紋，厚度平均。

海參

海參發臭

關於海參的投訴包括浸泡多時的海參仍然堅硬，或在割開海參清洗內部時發出難聞的氣味等。業內人士表示海參發臭可能是購買了壞的海參或浸泡時沒有勤換清水所致。業內人士表示，一般消費者未必可憑肉眼觀察到乾品海參有否變壞，要將其浸泡在水中時才會見到霉爛的部分。



選購海參要乾身，少石灰，按下時不臃身或出水

浸泡海參的方法

處理和烹調海參需要一定的耐性和技巧，視乎不同種類，一般以刺參和禿參較易處理，首先以清水浸兩至三天，每天更換清水一次（夏天兩次），所用的器皿不可有油漬，否則會「瀉」，即出現溶爛。海參在浸泡兩天後，放入有普洱茶葉（去除石灰味）的沸水內煲半小時，收火焗至冷凍，如海參未夠脆，可重複以清水煲15至20分鐘，焗至冷凍後取出清洗表皮，割肚刮沙、除腸，再用清水沖洗乾淨。

市面上有售賣已浸發的急凍海參，但要留意有商人會加進化學物例如梳打把海參以倍數發大，但烹煮後會縮小，甚至帶有苦味。

元貝

本會曾接獲消費者投訴，稱其買的元貝味淡而韌，浸泡後水呈奶白色，在烹調後仍很難咬開，擔心買了假元貝。業內人士回覆查詢，指該些元貝並非假貨，只是其產地及製法不是一般所謂「宗谷」元貝，而是一些素質較差、較平的內地貨。「宗谷」乃日本一個盛產元貝的地方，其出產的元貝味道鮮甜、較濃，而該些淡味元貝則產自中國大連。由於一般消費者很難憑外觀分辨出不同產地的元貝，業內人士建議消費者到信譽良好的店舖購買，在購買前可要求店舖取一小塊元貝試味。

蝦米

自從去年中有報道指內地發現染色蝦米，不少消費者擔心本地會有同樣情況。業內人士表示，本地的蝦米大部分由泰國入口，只有少數由內地進口。要知道蝦米有否染色，可觀看蝦米的頭部和腹部，染色的蝦米全隻應是紅色，但沒有染色的蝦米頭部和腹部的顏色較淺白。



無染色的蝦米頭部和腹部顏色較淺

魚翅

魚翅是高價食品，過往曾有食肆以魚膠粉為主要材料的仿翅來代替真翅，卻收取真翅的價錢，欺騙消費者，後經本會揭發後已有收斂。業內人士表示，魚翅乾品很少會有仿翅充當真翅售賣，但浸發後售賣的魚翅則較易「魚目混珠」，消費者要小心選購。要分辨真翅與仿翅，只要將煮過的仿翅放在枱上，用手指搓一搓，即會像飯一般黏在枱上，不像真翅般可揉成細小纖維。此外，仿翅不耐火，過火即脆，一咬即斷；真翅則有「彈牙」的感覺。

仿翅

真翅



仿翅顏色帶黃、有透明感；真翅顏色帶白

髮菜

假髮菜的投訴減少

本會收到懷疑是假髮菜的投訴有減少，根據業內人士的資料，雖然內地已禁止採摘及售賣髮菜，但本港仍可發售，而且存貨可供十年之久，由於傳媒廣泛報道假髮菜的情況，故現時售賣假髮菜的情況已有改善。

本會在2001年6月曾發表關於髮菜的測試報告，在30個測試樣本中，只有9個髮菜樣本檢出100%真髮菜，另有2個樣本完全檢不出髮菜，其餘大部分樣本攙雜了澱粉質。真髮菜成念珠形狀，綑在一起，菜身不會很長，而浸泡後會膨脹，較綠和有彈性，放入口中咀嚼有爽脆感；假髮菜的菜身較長，浸泡後呈黑色，按起來一團團，容易折斷。

保護環境改用替代品

傳統習俗愛在農曆新年以髮菜做菜，取其「發財」之意，由於內地土地沙漠化與濫採髮菜有關，為保護環境，本會鼓勵市民改用髮菜的替代品烹調賀年菜式，例如：生菜（即「生財」）。



真髮菜浸泡後會膨脹，用手輕拉有少許彈性



冬菇

市面上出售的冬菇多來自日本、韓國和內地，以日本盛產的天白花菇較上乘，其肉質圓厚，菇面爆裂呈白色，菇味濃郁、有口感。業內人士表示，近年內地所出產的花菇產量和素質均有改善，而且售價廉宜，在本港有一定的市場，但其菇味仍稍遜於日本花菇。

由於中國花菇外觀與日本花菇相近，消費者未必能夠分辨，可能有不誠實店舖會以中國花菇充當日本花菇售賣，建議消費者到信譽良好的店舖購買。



上邊是中國仿木花菇，每斤\$100；下邊是日本天白花菇，每斤\$360，兩者外觀相近，但價錢相距甚遠

海味漲價二至三成

近月部分海味的零售價上升，據業內人士提供的資料，元貝的售價已上升了三至四成，花膠的售價亦上升了二至三成，而日本乾鮑亦將會漲價三成。除了因為消費者對海味需求增加外，亦因為部分海味的產量減少，使來貨價上升。

選擇竅門

- ◇ 花膠：看起來要通透及帶有金黃色。千萬不要揀出現「花心」的花膠，因在曬製過程中處理不好，外乾內濕，以致內裏的肉腐化，呈現蛋黃形。
- ◇ 海參：要乾身、皮薄肉厚，按下去時不縮身或出水，有商人可能會在濕的海參上搽上大量石灰，保持乾身，如發現海參有大量白色粉末掉下，便不宜購買。
- ◇ 元貝：要色澤金黃、柱身少鹽霜、乾身。
- ◇ 魚翅：要乾身、堅硬。頭部不能有骨及皮連着。
- ◇ 冬菇：各菇底部要淺色，菇莖要短、呈凹狀，嗅起來不要有酒酸味。
- ◇ 蝦米：品質好的蝦米色應呈淡黃或紅黃，體形中大而均勻，身乾燥並應具有香味。

本文部分內容由香港海味雜貨商會主席麥澄波先生提供