

都说自己的是“土猪肉”，究竟真“土”还是假“土”？

记者蹲守半个月，揭秘“土猪肉”真正来源



□本报记者 文/图

现在的城里人，吃东西都追求一个“土”字，认为吃到沾“土”的东西就是健康的，这让很多商家都打起“土”字招牌。

“大别山土猪肉”、“农家土猪肉”、“黑毛土猪肉”……在省城各大农贸市场，很多肉摊、肉店都打出了“土猪肉”的招牌，而且价格每斤也比一般猪肉高出几块钱。

作为消费者，很难搞清楚这种“土猪肉”是真“土”还是假“土”。那么，真如肉摊老板所说，所售的“土猪肉”都是来自农家放养的真正土猪肉吗？

为此，安徽财经网、市场星报记者经过半个月的市场调查和蹲守，发现一些所谓的“土猪肉”，其实就是从大市场批发的白条猪肉（指仅去除内脏、头脚等部位后没有经过其他任何加工的猪肉）。



很多肉铺都打着“土猪肉”的旗号

白条肉到肉摊变成“土猪肉”

农贸市场上叫卖的“土猪肉”究竟从何而来呢？记者决定进行跟踪暗访。

6月16日凌晨4点，在周谷堆猪肉批发市场蹲点的记者看到，前来批发猪肉的肉贩开始陆续出来，然后一路按着喇叭，疾速离开。

记者打算兵分两路，跟踪两辆前来周谷堆市场批发猪肉的面包车，看看猪肉被运往哪个农贸市场，以及是否打着“土猪肉”的招牌在卖。结果一路记者跟踪被发现了，另一路记者被肉贩甩掉。

6月21日凌晨3点30分，也是周谷堆市场搬迁的前一天，记者再次来到周谷堆猪肉批发市场。凌晨4点，一位骑着蓝色电动车留着平头

穿着夹克的中年男子驶出批发市场，电动车的后座上托着一片刚进的猪肉。

男子出了大门后，沿着巢湖路向东，然后直奔合裕路方向。记者紧跟其后，大约3分钟后，该男子突然急转弯，横穿合裕路，直奔马路对面的繁昌路农贸市场。

偌大的农贸市场内漆黑一片，只有几家店面内的灯亮着，记者观察发现，这些点亮灯的几乎都是猪肉店铺。

进入农贸市场后，男子车速放慢，穿过农贸市场大棚，在一家名叫“天香土猪肉”的门店前停下，然后在另外一名男子的帮助下把猪肉抬到案板上开始销售。

记者蹲守

记者暗访「土猪肉」变身过程



①“天香土猪肉”老板从周谷堆进货出来



②商贩从周谷堆进货回来路上



③进入繁昌路农贸市场



④把猪肉摆上肉摊



⑤开始经营

对话老板

“是不是土猪肉，你吃了就知道”

6月21日上午，记者来到这家“天香土猪肉店”，店里又多了一位女老板，其肉摊下方的宣传语是“天香农家土猪肉放心肉”、“吃天香土猪肉，享美味生活”。

记者仔细观察了一下，案板上摆放着卖剩的几块猪肉，肉眼看上去，猪肉的颜色和肥膘厚度和普通猪肉并没有什么区别，用手按一按，也并非特别有弹性。

随后，记者佯装买肉和老板聊了一下。

“老板，你这土猪肉是自己养的，还是从农村收的？”记者问。

“你吃了就知道了。”面对记者的提问老板很是警惕，没有正面回答。

“那如何辨别土猪肉的真假？”记者继续追问。

这时老板变得更加警惕，在手里拿起一块猪肉给记者看，说：“你看，这是正宗的黑毛猪。”然后就不再理睬记者。

记者仔细看了一下，猪肉的皮白白的，看不出是黑毛猪肉还是白毛猪肉。

源头调查

“合肥的猪肉几乎都来自周谷堆”

6月15日凌晨3点，记者来到周谷堆猪肉批发市场。虽然天色还很黑，马路上车辆稀少，但此时的周谷堆批发市场已经是车水马龙，主干道被堵得水泄不通。

几千平米的猪肉批发区大棚下挂满了一排排猪肉，不停地有满载猪肉的货车驶过来排队进行卸货，批发商们忙碌着把猪肉分区上架。

“都是喂饲料，一天长不了一斤多就亏本”

6月17日凌晨4点，记者再次来到周谷堆蹲点，前来批发猪肉的电动三轮车、面包车排起长龙，一直排到巢湖路上。

记者看到，一个肉贩一般批发量都在一到三斤猪肉，过秤后，把猪肉扛到三轮车上便迅速离开。

“现在哪来的土猪肉？都是喂饲料的，一般饲料中都含有催成长成分。养一头猪，一天不长一斤多重，三个月不出

栏肯定亏本。”在市场做猪肉生意的老王告诉记者，真正的土猪从饲养方法来说，是不喂这些饲料的，使用的是传统的养殖模式，出栏时间一般在1年左右。

老王还告诉记者，市场黑毛猪肉也有，但比较少。“不能说黑毛猪就是土猪肉，其实目前在农贸市场，很多肉贩都打着‘黑毛土猪肉’的招牌来招揽生意和忽悠消费者。”

市场探访

“土猪肉”占据市场半壁江山

在杏花、七桂塘、繁昌路等农贸市场记者看到，每个市场都有不少肉摊和肉店都打着“土猪肉”的招牌，占据了市场半壁江山。

有的肉摊和肉店的招牌不仅打着“土猪肉”，还打着“正宗”、“诚信”等口号，有的还悬挂着猪在野地里吃草的照片。

还有一些打着“黑毛土猪肉”招牌的肉摊和肉店，会专门在案板上摆上一对

老板坦言

想吃到真正“土猪肉”很难

在繁昌路农贸市场记者看到，除了个别肉摊卖猪肉兼灌香肠外，所有猪肉店都打着“土猪肉”招牌，记者数了一下约有14家。

记者连续几天观察到，在繁昌路农贸市场，有一家名叫“金寨土猪肉”的肉店生意比较好，一般在上午10点左右就卖完关门了。

老板是一位女性，她表示，她家的猪都是在金寨农村养的，然后运到合肥屠宰，所以她家的猪肉才是真正的“土猪肉”。

“市场上这么多家土猪肉店，到底哪家才是

真的呢？”记者问。

“没有几家是真的，多数都是从周谷堆市场批发的白条猪肉。”女老板回答说。

随后，记者又走进其隔壁的一家“土猪肉”店，老板也是一位女性，“现在在合肥根本就吃不到真正的‘土猪肉’，即使有的猪虽然是从农户家中收过来的，但也不是真正意义上的土猪，也都是喂饲料的。”该女老板向记者坦言，打上“土猪肉”牌，主要是为了招揽生意，而且又可以卖上好价钱。

市民迷惑

市场上的“土猪肉”真土假土分不清

现在的城里人，生活条件好了，生活质量也要求高了，在吃的东西上都追求一个“土”，“土鸡蛋”、“土鸡”、“土菜”等等，只要和“土”沾边都会受到热捧。

家住在平路附近的刘女士是一个地地道道的“追土族”，从肉食品到蔬菜禽蛋，都是无“土”不欢。可是让刘女士迷惑的是，现在到农贸市场买东西却很难分辨真“土”还是假“土”。

刘女士说，以前到农贸市场买猪肉，她是专

门到有“土猪肉”招牌的店里买，猪肉的膘厚厚的，很有弹性，而且味道也确实不错。现在她发现，农贸市场打着“土猪肉”招牌的店越来越多，一个市场甚至有一半肉摊都是卖“土猪肉”的，她已经不知道如何选择了，即使是老店主，现在卖的肉也时好时坏。

“其实想想，现在还有多少农户自己养猪？市场上那么多卖土猪肉的，哪来的那么多真正的‘土’猪？是真土还是假土作为消费者也搞不清楚。”刘女士说。

延伸阅读

什么样的猪肉才是土猪肉？

据专家介绍，平时所说的“土猪”其实只是一种通俗说法，目前该行业并无国家政策文件对其做出具体的标准、规范，也没有办法对“土猪”做出确切地认定。一般来说，土猪是指品种具有地方性、本土化特点的生猪种类。与一般被圈养4个月就能出栏的普通猪不同，土猪在长达7、8个月的养殖期内，以谷糠、麦糠、玉米粉、红薯藤等为主食，禁止添加含有抗生素的饲料。这样肉质香、药物残留少，达到对大众消费者承诺的猪就是约定俗成的某种意义上的“土猪”。然而，由于缺乏标准，尚无法通过数据、指标等科学方式来认定某头猪是土猪还是饲料猪。

如何辨别土猪肉？

真假土猪肉如何识别？相关畜牧专家以自己的经验总结出四大绝招。

一看肉质厚薄。土猪肉皮在0.4至0.5厘米间，杂交饲料猪皮多在0.3厘米内。

二看肉色深浅。土猪的瘦肉色彩鲜红，杂交饲料猪的瘦肉颜色较淡甚至发白。

三看皮下脂肪厚薄。土猪皮下肥膘一般在4至5厘米间，而杂交饲料猪一般只有1至2厘米。

四看毛孔大小。土猪毛孔粗大，杂交饲料猪则毛孔细小，甚至不十分明显。

热烈祝贺

合肥高升学校中、高考出高分

众志成城苦三载 守得一日捷报传!

陆锦涛同学中考716分，高考理科660分

“高升班” 一本达线率97%、二本达线率100%；

“实验班” 二本达线率93%；全校本科达线率76%(719人)!

祝贺我校2015中考的合肥考生余昊燃、彭正华同学，取得756分并列第一的好成绩！全校700分以上高达45%，普高达线率96%!

欢迎各位考生及家长参加我校7月2日上午9:00的中招咨询会!

温馨提示：我校与合肥一中建立共建学校

获得：北京大学“博雅计划”、浙江大学、中国科技大学、上海外国语大学等高校自主招生考试资格学校

合肥考生：合肥一中共建班：招生代码3680（合肥第三批）

普高：招生代码3080 肥东考生招生代码08（二批）

外地考生：凭准考证、分数条、户口本来我校招生办公室办理报到手续

联系电话：0551-64428599 64428799 网址：http://www.hfgsxx.com.cn