

苏州光福镇惊现“硫磺桂花”

成吨毒桂花流向成谜,当地部门正密切监控

10月,丹桂飘香,正是桂花盛开的季节。在盛产桂花的吴中区光福镇,采摘、加工桂花是一项传统产业,这里出产的糖桂花蜚声海内外。然而,近日有读者向本报提供了一条惊人的消息:光福镇出现了一种“新型”的加工桂花的方法:很多外地人来到这里大批收购桂花,现场加工,他们为了增加桂花的色泽,竟在加工过程中使用大量的硫磺。

“硫磺是有毒物质,这毒桂花要是被用作食物香料或制酒,那也太可怕了!”虽然卖花赚了钱,但一些花农还是忧心忡忡。

日前,快报记者赶赴光福,暗访了“硫磺桂花”的加工过程。目前,当地农林、质检、工商等多个部门介入调查此事,搜缴了部分硫磺,并严防毒桂花流入食品领域。



路边有不少收购桂花的摊点



当地农户正在筛桂花



原寮上幼儿园内使用硫磺熏蒸桂花的加工点

桂花之乡光福

太湖之滨的光福镇既是梅花的都市,以“香雪海”扬名中外,也是闻名遐迩的“桂花之乡”。其桂花面积、产量和质量都居全国之首,桂花收入曾占农民全年收入的60%以上。

光福栽植桂花始于宋朝,现栽桂花2000多亩,20多万株,主要分布在空上、香雪、潭东等村,包括金桂、银桂、丹桂等20多个品种,年产桂花达数十万公斤。在盛产桂花的吴中区光福镇,采摘、加工桂花是一项传统产业,这里出产的糖桂花蜚声海内外。该镇寮上花农王先生说,不少乡亲是世代种桂花,上世纪八十年代后寮上村也因此致富。



桂花堆积如山

传统加工法

梅浆盐津法工艺繁

据介绍,光福镇当地加工桂花的传统方法有梅浆盐津法。具体方法是将当天采摘的桂花装在竹箩里,用清水浸透,随即捞出,滤去水分,加入梅浆。次日捞出桂花,沥去渗出的水分,再加入一定梅浆和食盐,充分搅拌,及时用竹片压牢,这样加工的桂花可长期贮存而仍保持天然色、香、味。可以用来加工桂花酒、桂花糕、汤圆等。

“新型”加工法

硫磺熏蒸法加工快

硫磺熏蒸法是最近两年才出现的“新方法”,随着收购桂花的外地人传入的。一位村民告诉记者,他曾亲眼看见“硫磺桂花”的制作过程:在桂花下面放上一个金属容器,里面盛着硫磺,用尚有余火的木炭在下面烤,将桂花用布蒙起来熏蒸,这样炮制出来的桂花才会变得色泽金黄。“这种加工方法简单快捷,光福本地人是不用的。”

投诉

花农:卖给外地人心里不踏实

如今,正值丹桂飘香的季节,大量上市的桂花又成了抢手货。光福本地一些加工企业忙着收购,从广西桂林等地也赶来了大批商贩加入收购队伍,并在当地现场加工。

举报人王先生说,“与我们本地加工方式不同的是,他们

竟然用硫磺来熏蒸桂花。万一这些桂花用来加工食品可怎么办哪?”王先生很纳闷,前两年也有外地人前来加工“硫磺桂花”,被查处过。今年那些外地人又来了,依然明目张胆。

“外地人收桂花出的价钱比本地人高,可我就不愿卖给

他们。”花农王先生说,卖给外地人心里不踏实,本地人多用传统工艺加工,虽然有的不用梅浆改用柠檬酸食品添加剂省事,但也比弄硫磺熏蒸的好。硫磺熏过的是好看不能吃,“毕竟我不知道他们熏后究竟是干什么用的。”

暗访

工人:每天熏蒸桂花好几吨

优质桂花6-8元/斤

10月10日上午,在知情者的指引下,记者前往光福一探“硫磺桂花”是如何出炉的。进入光福境内,成片成片的桂花树随处可见,空气中弥漫着浓浓的清香,沁人心脾。

沿途,记者不时看到路边有收购桂花的摊点,收购者多为外地人,广西、广东、山东等地。收购的桂花在路边堆积如山,相隔数十米便能闻到扑鼻的香气。当地花农三五成群背着、扛着、挑着桂花前来销售,按品质每斤价格6元至8元不等。在香雪海风景区旁一外地收购者称,半天时间已收了三四千斤,他此行的目标是收到两万斤左右。

“再过两天,基本没有桂花可卖了。”寮上9队两位在家门口筛桂花的村民说,当前是桂花上市的后期,前期的桂花都是手摘的,花色好价格也不错,现在的桂花大多是摇下来的,价格相对前期便宜了不少。

不用硫磺熏,桂花会发黑

快到原寮上幼儿园时,记

者看到路边堆积着不少桂花,却闻不到桂花香,空气中散发着一股难闻的酸性气味。“幼儿园院内有人在烘干桂花呢,天天用硫磺熏蒸,污染我们的空气。”一位花农称,自桂花上市以来,很多广西人前来收购桂花,都是用硫磺熏蒸的。一旁,几位慕名前来旅游观赏桂花的上海游客闻到这股味道后,也觉得很吃惊。

原寮上幼儿园内摆放着数百个木制的笼屉状容器,里面铺满了桂花,一个简易的大棚下面架有两个锅炉,每个锅炉内都连着一个巨大木箱。木箱内有许多隔层,用来放置笼屉状容器烘干桂花。记者刚进入院内,便发现地面上散落着一些散发着硫磺味的黄色粉末,两位男子异常警惕地打量了记者一番后,连连询问记者是干什么的。得知记者是“游客”,他们方才有所放松,指挥几位工人给前来卖花的花农称重。

当一位工人抽出木箱内一笼屉状容器,现场的硫磺味更加浓烈,记者和现场几位花农当即被呛得喉咙发痒,胸闷头晕。两位花农还不断咳嗽起来。记者看

到,一笼屉状容器内烘干的桂花色泽金黄,看上去十分诱人。一位工人称,这些金灿灿的桂花若不用硫磺熏,颜色就会发黑,不易存放和运输。

熏蒸桂花用途很广

桂花用硫磺加工后用来做什么?面对记者询问,两男子先犹豫了一下,其中一人笑着解释:“我们是做香包的,这些桂花不是用作食品加工吃的。”据其介绍,他们来自桂林,桂林也产桂花,只要桂花上市,当地不少人在本地收购后再跑到外地收购,然后回去加工香包以及做桂花熏香等。

随后,在附近几个加工点,记者发现也有外地人在使用硫磺熏桂花。每个加工现场的老板都对陌生人很警惕,他们几乎都说熏过的桂花是做香包,不过也有人说桂花是做工业香精的原料。可一个加工现场的工人却透露,这些桂花用途很广,可以制作香精,也可以作为食品的添加剂。“每天都加工好几吨,但具体做什么我们也摸不清,老板说是商业机密。”

查处

收缴硫磺,密切监控桂花去向

联合执法,没收硫磺

随后,记者将暗访到的情况向苏州市农林部门电话举报。有关值班人员详细了解了加工地址和情况,表示将及时联合有关部门实地调查和处理。

记者离开不久,苏州市吴中区农林部门和吴中区质量技术监督局相继打来电话说,他们已联合工商、卫监和相关部门进行了查处,确实发现了原寮上幼儿园等几处加工点利用硫磺熏蒸桂花。经过调查,这些加工点负责人都表示所加工的桂花都是用于工业方面的,并非是用在食品方面。“但是联合执法队还是明确要求,立即停止加工,没收了他们硫磺原料。”

硫磺桂花并非成品

吴中区质量技术监督局食品科许科长说,这次调查中发现,这些加工点负责人一致表示,这些桂花都是用于香囊香包、香皂、沐浴露、工业香精等方面,并没有用于人口食品,而且有的加工点还出示了当地化工厂的

委托收购证明,之所以用硫磺熏蒸目的就是防止这些桂花在运输和储藏过程中腐烂和变质,其实这些桂花并非成品,实际上还是原料。

硫磺桂花用途成谜

“让我们觉得头疼的是,我们也不可能跑到广西、广东去看看他们到底运回去做什么用,只能看证明,对于拿不出委托购销证明的,一律停止使用硫磺加工,并没收硫磺。”许科长说,还有让执法觉得尴尬的是,目前对于非食品类的桂花加工是否可以使用硫磺还没有明确标准,因此也不好过于干涉和处罚,只能严密监控它的流向。

目前,针对硫磺熏蒸桂花的问题,苏州农业行政执法部门联合公安部门特别开通了24小时举报电话。一位举报者认为:“现在政府对这一问题确实是关注的,但是还是没有弄清楚这些加工后的桂花到底去做什么了,而且硫磺加工的桂花问题经过曝光后肯定会大大影响光福桂花的名声,这一点必须引起高度重视。”

尴尬

外地人不来收,桂花价格更贱

香雪村一位负责人说,长期以来,桂花全由本地企业消化,但由于本地企业仅将桂花用作食品加工,其收购价之低、收购量之少,明显挫伤了花农的热情。外地人大举收购,抬高了桂花价格,给当地花农带来了收益。

光福镇有关负责人说,去年该镇收获80万斤桂花,应该是历年来产量最多的一次,由于价格下跌厉害,全村约有三分之一的桂花留在树上,没有变成钱。今年该镇桂花总收成应该在50多万斤,价格开始时8至10元,而且隔天价格就下滑,8元、6元、4元,“估计马上就是两元每斤了,要是这样,我们忙得要死还有什么意思。”

吴中区质量技术监督局食品科许科长介绍,在查处举报硫磺桂花时,执法部门发现,举报者有外地的,也有本地人,双方互相举报,都指责有用硫磺的问题,相互举报可能也是因为价格,确实是个问题,而这些外地人大量加入收购,明显提高了收购价格,如果单靠本地几家以梅浆腌制的酿造厂收购估计价格在两三元每斤左右。”

外地前来收购者则都是

采用硫磺熏蒸法,但外地人加入收购后,苏州光福镇的桂花价格有了起色。

据介绍,光福镇去年的桂花收购,是以每斤11元的价格开秤的。一位顾姓花农说,今年,她家估计总共能摘300多斤桂花,如果按照这个价格,收入还算可以,但是今年价格最高不过每斤10元,而且隔天价格就下滑,8元、6元、4元,“估计马上就是两元每斤了,要是这样,我们忙得要死还有什么意思。”

吴中区质量技术监督局食品科许科长介绍,在查处举报硫磺桂花时,执法部门发现,举报者有外地的,也有本地人,双方互相举报,都指责有用硫磺的问题,相互举报可能也是因为价格,确实是个问题,而这些外地人大量加入收购,明显提高了收购价格,如果单靠本地几家以梅浆腌制的酿造厂收购估计价格在两三元每斤左右。”

新闻链接

含硫食物有毒 加工者也受害

苏州一位医疗专家告诉记者,硫磺是一种金属硫化物,多用于制造硫酸、亚硫酸、硫化物、二硫化碳、火柴、黑色火药、硫化橡胶、药物、杀虫剂等。将其渗入到食物中食用后,会对人的神经系统造成损害,轻度的会出现头昏、眼花、精神分散,全身乏力等症状。同时,若长期食用,则会导致

严重的还会影响人的肾功能,在日常生活中,应尽量避免食用硫磺污染的食品。

该专家说,许多不法商贩用有毒的硫磺加工生姜、竹笋、干黄花菜等,以提高成色好卖,这些毒食品将会对食用者的肠、胃产生腐蚀,长此以往还会致癌。而健康受影响最严重的是那些使用硫磺加工的人员,其呼吸道、肺部都会严重受损。