



河间当地

马肉、骡子肉冒充的驴肉，每斤价格24-28元

猪肉冒充的驴肉每斤价格约20元

指马为驴的“河间驴肉”

多名黑作坊老板称，他们所加工的“假驴肉”分为“一号肉”、“二号肉”。一号肉，是指用骡子肉、马肉或者两者与驴肉按照一定比例搭配后，加入驴肉香精，煮制而成；二号肉是特指猪肉打上胶，加入驴肉香精，再加入其他添加剂煮成。



通过厢式货车、大巴将“假驴肉”销往全国各地



河北河间中国驴肉火烧之乡

当地真驴肉每斤价格48-75元

制图/闫平

被冠以“中国驴肉火烧之乡”的河北河间，多个乡镇存在熟食加工黑作坊，他们所加工的不是别的，正是当地名吃——“河间驴肉”。这些“河间驴肉”多不含驴肉，而是由骡子肉、马肉甚至猪肉，加上驴肉香精以及其他添加剂煮成。这样的“驴肉”价格低廉，一斤在20元左右。

1 无证黑作坊内猪肉变驴肉

1月7日中午12时许，河间市黎民居乡窠庄村，记者经过前期摸底，与一家制售假驴肉的黑作坊老板约在其窝点看货。反复核实记者身份后，黑作坊老板才带记者进入到黑作坊。

该处黑作坊位于窠庄村一处民宅内，老板约摸30多岁。一进入大门就看见院子内堆满了煤炭，烟雾缭绕，一股煮肉的气味扑面而来。因为烧烟煤，整个屋内烟雾熏人，记者在里面待了三四分钟，眼睛便被熏得睁不开。这处黑作坊，后屋住人，前面两个屋子为生产加工点。大门左侧一处彩钢板搭建的五六十平米屋内，摆放着两口大锅，高约两米，直径一米左右。锅内仍有煮肉剩下的热汤冒着热气，汤面上漂浮着大量肉沫。

地面上摆放着一大盆驴油，大锅旁边一白色编织袋内放着不知名的白色晶体颗粒物，老板称其用于煮肉。两个蓝色水桶内盛满了煮肉的高汤，用于多次煮肉。在该处黑作坊的左侧里屋，是晾肉的地点。一排用木头搭建的多层架子上摆满了煮好的肉。旁边还放着一台真空包装机，地上堆放着已装好并印有“河间卤香驴肉”的包装袋。墙面上写有发往各地的地址电话，有沈阳、秦皇岛等地。

这处黑作坊老板说，这些肉都是马肉、猪肉。作坊这两口锅，一锅能煮800来斤。一般白天煮马肉，晚上煮猪肉，“白天煮马肉不怕事，晚上煮猪肉没人来查。”

“你尝尝，我这猪肉做的味道绝对和驴肉一样。”他说，自己从15岁开始做这行，帮别的黑作坊煮了三年肉之后便开始单干，已有多多年。他自称一个月至少能出货1万斤“假驴肉”，送往全国各地，最远的送到过云南西双版纳。

2 家庭作坊式生产 制储分离

这样的黑作坊存在于河间多个乡镇。记者联系了河间时村、东八里庄村、大亮甲牌村等地7家驴肉生产作坊或工厂，对方均表示，有“便宜的驴肉卖”。上述窠庄村黑作坊老板称，整个河间煮肉的作坊有三百多家，真正有证照的只占少数，“多使用马肉、骡子肉和猪肉，冒充驴肉。”

1月5日下午，河间时村乡一家黑作坊老板赵某拿出两袋密封真空包装的“驴肉”，用刀划开包装后让记者品尝。其中一袋没有任何标识，另一袋写有“河间卤香驴肉”，配料为“驴肉、饮用水、食用盐、天然香辛料”。“你尝尝这肉，跟真的驴肉没什么差别，所以普通人根本吃不出来。”赵某说，无标识的那袋其实是猪肉，写有“河间

卤香驴肉”的那袋实则是马肉。

多名黑作坊老板称，他们所加工的“假驴肉”分为“一号肉”、“二号肉”。一号肉，是指用骡子肉、马肉或者两者与驴肉按照一定比例搭配后，加入驴肉香精，煮制而成；二号肉是特指猪肉打上胶，加入驴肉香精，再加入其他添加剂煮成。

多名生产“二号肉”的黑作坊老板表示，很多煮肉的厂子都是家庭作坊式的生产方式，租用民房，置办些器材就可以开工。这些厂子基本都没有营业执照，隐藏在村子的民房中，很难发现。

时村乡生产“假驴肉”的黑作坊老板阿南(化名)说，自己的黑作坊在城北的民房，没有营业执照及其他相关手续。每天可以煮三次，一次煮1500斤肉，一次耗时四个半小时。煮完肉，他会运回到时村的家里，并不在生产地点存货。阿南的朋友圈拍摄的生产视频显示，在一处厂房中，一排七口大锅，高1米多，直径也有一米多。旁边案板上摆满了各种肉，一名工作人员正在切肉。

另一个黑作坊老板赵某的生产窝点在大河线公路前往中原村村道旁的一处民房中。每天煮完肉后，赵某也会将肉运回家里或亲戚家里存放，发货时再取出。

除此之外，记者至少还掌握有其他四处“假驴肉”生产窝点，分别位于时村乡、留古寺镇等。这些生产窝点均在民房内，高墙围起，看不到内部。窝点人员十分谨慎，窝点周围都安装有摄像头。

1月1日下午4时许，记者来到大河线与时景线交会处东北角一处生产窝点，该窝点内几名工人正在运货，院子里摆放着几桶驴油。一听见外面有车辆声音，院内便出来一名女子盯住车辆。

除了无证照的黑作坊外，一些正规厂家也生产“假驴肉”，这些厂一般都是在厂里煮完“二号肉”后，再将肉转移到其他地点存储。

1月4日下午，在河间市大亮甲牌村，河间市博龙香肉制品有限公司(以下简称博龙香肉)老板开车带着一袋“冷冻马肉”来到厂里，让记者看货。该厂的左侧是彩钢板搭建的生产点，冷冻储存室内没有任何存货。该厂老板说，除了马肉，也煮猪肉。平时煮猪肉都在此处的厂房，煮好肉后，存到其他地点。

位于城东沧保公路旁的河间市中正圆食品有限公司也加工“二号肉”。1月6日下午，记者来到这家食品公司，进入大门后，整个厂区内分为加工车间、冷藏室等。公司人员聂某拎着两袋没有任何标识的“驴肉”将记者带进办公室。

“这两袋就是猪肉做的。”聂某还提醒记者，猪肉买回去之后，最好是切碎了夹火烧用，不要拼盘卖，拼盘最好还是用驴肉、骡子肉、马肉那种。

3 黑作坊找车专门运货去北京

记者调查发现，大量从黑作坊加工的“假驴肉”会有专门的厢式货车集中接

收，再发往北京等地。

博龙香肉老板称，自己生产的马肉、猪肉，供应全国，比如安徽、山东等地，可以发客车、物流。如果是送往北京，会有专门的厢式货车往北京送货，只需要留下电话地址，就有人送货上门，运费由自己承担。“北京那边有两个专门要猪肉的，一个在潘家园做驴肉火烧，隔两天要个一百多斤，都是厢式货车直接送过去。”博龙香肉老板说。

据黑作坊老板赵某介绍，共有三辆厢式货车向北京送货。五环以内每袋150斤左右的，运费60元。这些厢式货车每天下午4时许开始从各个煮肉点装货，装完之后开往北京，到北京后会有一个集散点，最后由各个面包车分装送往每个驴肉火烧店。据赵某估算，一辆厢式货车可以装七八吨的驴肉，这些驴肉中，“三成是真驴肉，其他都是骡子肉、马肉、猪肉。”

多名黑作坊老板介绍，这几辆厢式货车专门从事运输，是多家煮肉点联合找来的，每天往北京运送“驴肉”，送货上门。按照知情人士指引，记者连续多日跟踪到其中一辆厢式货车运送到北京的全过程。

去年12月29日下午4时40分许，一辆河北牌照厢式货车来到河间市时村乡大河路加油站附近停下，早已在此等待的三四辆私家车、面包车，开始将车内的编织袋装“驴肉”搬进货车。

这辆厢式货车随后继续沿着大河线往北前行，在留古寺镇镇政府附近旁的集市路边停下，又有数辆在此等候的车辆，将车内的编织袋装“驴肉”装进货车。随后该厢式货车又到了留古寺镇另外几个窝点装货，后折返沿着时景线，途经米各庄镇、尊祖庄乡等地，在沿途多处地点上货，将“驴肉”装满车厢后，整车开往北京。

当晚10时左右，这辆厢式货车最终到达北京南六环外高野路旁的一处市场院内停下，早已在此等候的三辆大面包车开始分装厢式货车内的“驴肉”。整个过程持续了近半小时，随后三辆大面包车再向各个驴肉火烧店送货上门。

记者随后几日跟踪发现，该辆厢式货车每天都走相同的路线，在河间装完货之后运到北京。

除了专门送往北京，发往全国各地的也有专门的渠道。在河间市南环大转盘往南一百米左右，路边有一个货站，此处每天会有大量的“驴肉”存放在此，再运上途经此地的各路客车，运往全国各地。1月2日早上7时许，上述南环货站地上摆满了编织袋装的“驴肉”，编织袋上写有地点、姓名、联系方式。不断有面包车过来卸货，十几分钟内，地面放了四五十个编织袋。

河间市汽车站也是一个重要的发货渠道。1月2日早上6时许，汽车站后院旁边停满了各种私家车、面包车。不断有车辆直接开进汽车站内进行发货。在汽车站后院，前来发货的车辆穿梭在一辆辆客车之间，往客车后备厢内搬运一袋袋驴肉。记者看到，这些装着“驴肉”的客车所行驶的终点

包括河北石家庄、廊坊、邯郸，山东济南、德州、曲阜，河南开封、周口等。

4 猪肉冒充驴肉可获利一倍

黑作坊不仅往外输送假驴肉，在河间本地，一些小的驴肉火烧店所用的驴肉也是骡子肉、马肉和猪肉。

多位河间当地从事驴肉火烧行业的人士坦言，近几年驴肉价格飞涨，但驴肉火烧还是维持五六元的价格，一些小店用不起驴肉，只好拿骡子肉、马肉、猪肉替代。博龙香肉老板说，在其小时候，驴肉火烧就是驴肉，不存在骡子肉和马肉，更不存在猪肉。后来，随着驴肉价格上涨，慢慢就开始用骡子肉、马肉。到2008年前后，开始出现用猪肉假冒驴肉的情况，“一头驴的生长周期是一年多，养起来还要注意很多事项，很麻烦。这几年驴肉的价格翻了几倍。”

记者在河间多家驴肉火烧店了解到，当地驴肉火烧价格大多在6元一个。一名商家介绍，6元一个还是近年涨上来的，三四年前还是四五元一个。

多名生产“假驴肉”的厂家说，河间当地真驴肉的每斤价格在48元到75元之间，不生产纯驴肉还因为价格太高，卖不出去。而以猪肉、马肉等充当驴肉，这些黑作坊正是看中了背后的利润。

多家黑作坊老板表示，猪肉冒充的驴肉每斤价格20元左右，马肉、骡子肉冒充的驴肉，每斤价格24元-28元。窠庄村一家黑作坊老板向记者宣称自己的价格绝对够低，“每斤17元，如果量大，还可以再便宜2毛。”其他黑作坊售卖的猪肉冒充驴肉大多为每斤20元左右。

多名生产“假驴肉”的厂家说，骡子肉、马肉是来自国外的进口冻肉，猪肉则是从江西、山东等地购买而来，价格约每吨2.3万元，算下来每斤约11元。还有厂家坦言买的是老母猪肉。据了解，母猪肉含有危害人体的物质——免疫球蛋白，特别是产崽前的母猪含量更高。食用母猪肉易引起血红蛋白尿、溶血性黄疸等疾病。

按猪肉每斤20元左右的价格出售，黑作坊每卖1斤可以挣一倍。“一天出个一千多斤货不成问题。”多名黑作坊老板说。

一些经营驴肉火烧的商家也专门购买猪肉或马肉、骡子肉加工成的“假驴肉”，以降低成本。多名“假驴肉”生产者称，猪肉价格与真驴肉价格相差好几倍，很多驴肉火烧店找过来，就要便宜的“驴肉”。这也是黑作坊大量生产的原因之一。

最新进展:1月8日，河间市展开行动，发现并捣毁黑窝点4家，共查封扣押肉制品59公斤及造假工具和包装。公安部门对报道中涉及的驴肉加工企业已经开展调查取证工作。同时河间市政府表示，已在全市范围内开展驴肉专项整治行动，通过进行拉网式排查整治，对制假售假者依法严处，同时严肃问责失职渎职的有关工作人员。据《新京报》