

东北烈士纪念馆

首次展出侵华日军
碑文铜牌原件

据央视网报道 为纪念九一八事变爆发92周年,东北烈士纪念馆首次展出国家一级文物——侵华日军为战死者建造的碑文铜牌原件,并制作宣传视频线上同时展出。通过讲述文物故事,反映侵华日军在中国东北抗日战场的罪恶行径,警醒人们牢记历史,勿忘国耻,激励世人珍爱和平,奋进前行!

这块碑文铜牌来自黑龙江鹤岗矿区的一座“忠灵塔”上,是日本侵略者为侵华战争中战死的日伪军而建。碑文铜牌长51厘米、高36.5厘米、宽2厘米、重12千克。上面的文字记载了日伪军和抗联战士战斗过程。从表述内容来看,这块碑文具有极大欺骗性。它制造了普通百姓遭土匪袭

击的“无辜”假象,妄图以此加深东北民众与革命队伍之间的对立情绪。而事实真相是,1936年5月22日夜,东北人民革命军第六军军长夏云杰指挥六军第一、二、三团,分兵两路袭击了鹤岗矿山。在我党地下工作人员的密切配合下,顺利解除了矿山警察二队的全部武装,并击毙日军指导官山口为市、桥田德次和伪矿山警察大队长赵永富。这次战斗缴获敌人大批枪支弹药,我军无一人伤亡。23日凌晨,夏云杰率领部队携带战利品凯旋。

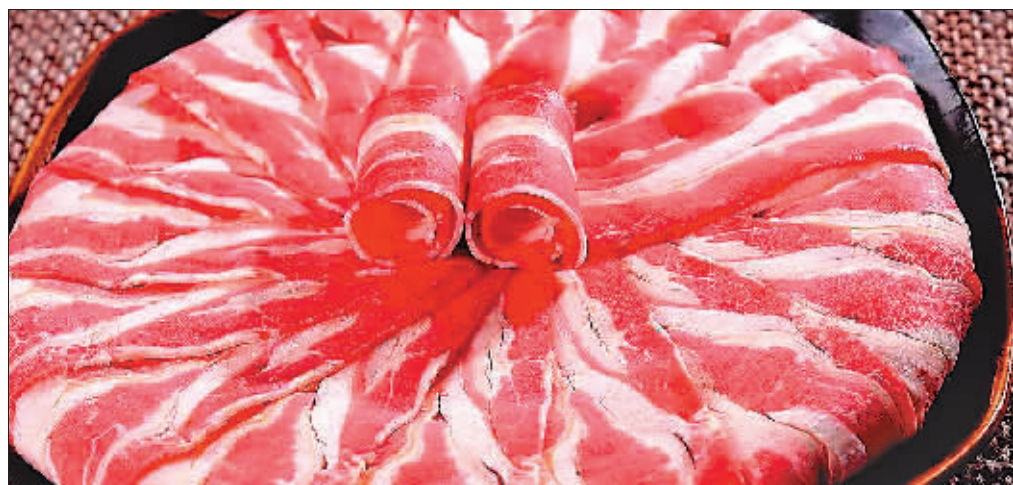
1948年东北烈士纪念馆将这块碑文铜牌征集入馆,为国家一级文物,成为东北抗联第六军袭击日伪矿山、打击敌人



的重要物证。东北烈士纪念馆馆长刘强敏介绍,侵华日军为战死者建造的碑文铜牌是侵华日军罪恶行径的铁证。宣传视频揭露了碑文铜牌背后的历史真相,让世人看到日本侵略者的真实面目。通过公开展示这一证据,可以让更多人铭记抗战历史,弘扬抗战精神,厚植家国情怀。

鸭肉和牛羊肉比例在7:3左右,已成行业“潜规则”
混合牛羊肉 批发价每斤不超过5元钱

近日,国内知名企业巴奴集团旗下的超岛自选火锅羊肉卷被曝掺假事件引发网友热议。随后巴奴集团发布公告称,超岛羊肉卷确实含有鸭肉成份,对在超岛门店消费过羊肉卷的顾客赔付835.4万。这一事件也揭开了合成肉卷生意的盖子。记者调查发现,类似上述卖合成肉卷的商家并不鲜见。记者在多个购物平台发现,有的混合羊肉批发价可低至4.65元/斤,而纯羊肉卷的供货价格在35元/斤左右。



混合牛羊肉卷

除了掺鸭肉
有的还会注水

那么,上述这些合成肉卷来自哪里,又是如何“合成”的呢?吉林松原市某肉类食品有限公司负责人张先生告诉记者,混合肉卷由鸭胸肉混羊肉或者牛肉,再加少量的牛羊脂肪制成,具体比例多少,得看餐馆的需求。“假如是一吨的货,牛肉放600斤,鸭胸肉放不到1400斤,再加一点牛脂肪,调完之后口感跟纯牛肉没区别。”

除了掺鸭肉,这些合成肉还会被注水。张先生表示,注水可以让肉的口感和颜色更好。问及价格,张先生表示,若是选择注水30%的混合牛肉,价格在2.7万元/吨,如果注水量在60%到70%的混合牛肉,价格是2.3万元/吨。

张先生表示,很多餐厅为了

降低成本,会选择混合牛羊肉,如果是经营火锅店,建议选择注水少的混合牛羊肉。张先生还表示,该公司的混合肉远销海南、广东等地。

山东济宁某食品有限公司的负责人宋先生告诉记者,该店售卖的混合羊肉鸭肉和羊肉的比例在7:3左右,价格为9300元一吨。宋先生向记者表示,混合羊肉的味道与色泽与纯羊肉基本一致,“顾客肯定看不出来”。

这些合成肉卷

批发价可低至
每斤4.65元

宋先生表示,混合牛羊肉供给浙江、江苏以及广东的商家较多,“快餐店要得多,因为混合牛羊肉口感好,便宜。”宋先生还称,自己产品手续正规证件齐全,可随时出货。

无独有偶,类似超岛火锅店

的事件今年8月也曾发生。8月初,张亮麻辣烫也曾被爆门店销售掺假羊肉,多家门店销售的羊肉被检测出含有鸭肉和猪肉成分。事件发酵后,张亮麻辣烫在官微道歉,承认售卖的羊肉卷经检验含有猪肉成分。

记者计算后发现,以宋先生提供的价格为例,混合羊肉价格可低至4.65元/斤。而记者采访其他商家后了解到,纯羊肉卷的供货价格在35元/斤左右,后者是前者的7.5倍之多。超岛羊肉掺假爆料人曾在视频中指出,超岛羊肉卷的价格在80元/斤,按照此零售价格计算,混合羊肉卷每斤利润最高可达七十多元。

一些自助餐店

使用混合羊肉
是“潜规则”

记者发现,不少用户在社交平台上表示,自己在平价自助火

锅店吃到的肥牛卷或肥羊卷口感和气味有异常,应为合成肉卷。也有人表示,“这个价格就别想吃吃到真羊肉。”

一位曾从事火锅店经营的人士告诉记者,市面上150元以下的自助餐店使用混合羊肉已是行业“潜规则”。“市面上的新鲜羊肉,差不多在30多元一斤,自助餐店是不可能卖得起的。有时候新鲜羊肉的品相反而不比混合羊肉冷冻切片后好看,现在大家一般会买便宜的羊肉,然后使用增香剂,味道甚至比新鲜的羊肉还要香。”

一位自助火锅店店主回复网友关于店内所售肉卷原料的问题时毫不避讳地表示:“(这些肉卷)超市学名叫复合小肥牛,简:鸭肉卷。”

记者以消费者的身份走访了北京多家平价自助火锅店,部分店员表示,若要吃真羊肉卷需要单独付费,一盘200克的真羊肉卷价格在20-30元。

延伸
专家支招消费者
如何辨别假羊肉

相关专家表示,大多数情况下普通消费者很难用肉眼从颜色、纹理等方面辨别真假,但价格过于便宜的羊肉卷肯定都是掺假的。如何辨别真假羊肉?以下两点可以作为消费者购买时的参考。

看肥瘦分布。羊肉和牛肉区别于其他肉类的最大特点是瘦肉中带着脂肪,分布自然均匀。而掺杂了鸭肉等其他肉类的羊肉卷解冻后用手轻轻一捏,白色的脂肪和红色的瘦肉很容易分开,白是白,红是红。真羊肉肉质很自然,化冻后即使用手去撕,白肉和红肉也是粘连的。

下锅煮。真羊肉卷放到水中稍微一煮,马上就会变成白肉色,肉质也变得更加紧实,吃起来口感柔软鲜嫩。而鸭肉等其他肉与羊肉“混搭”的羊肉卷,下水一煮很容易就散开了。特别是用鸭肉加羊肉或羊油制成的羊肉卷,下锅后还能看到肉表面有很多的小圆孔。