



经过熏染的血燕，边角都是厚厚的胶质



天然血燕



没有经过加料的白燕



缝补过的白燕



《婆罗金丝燕》的封面



书的两位作者

》记者调查：“血燕”的秘密

Alex说，他来杭州两年，看到市场上越来越越血燕，而且越来越便宜，觉得不可思议。“香港、广东一带已经没有人吃血燕了，因为他们都知道血燕是假的，很多是屋燕熏成红色的。”

难道杭城市场上卖的“血燕”都是假的？

一般不向客人推荐血燕

4月8日，记者来到位于建国北路的“福燕临门”燕窝店，这是一家平价燕窝店，燕窝的价格相对来说比较便宜。

记者以普通消费者的身份表示要买燕窝，一位服务人员开始热情地介绍。“如果是自己吃的话，我们推荐你买白燕，因为价格相对来说要便宜一些。如果是买来送人的话，血燕看上去更显档次。”记者看到，普通白燕的价格在16元每克到32元每克不等，血燕的价格则从21元到33元每克不等。

“你们的血燕是从哪里进货的呢？”

“印尼。”

“是屋燕还是洞燕？”

服务人员回答说是屋燕，因为“洞燕”肯定不是这个价。

“这些血燕不会是经过加工的吧，听说有些血燕上的红色都是熏染过的。”

这位服务人员赶紧说：“那你就买白燕好了，血燕我们一般也是不推荐给客人的。”

接着，一位姓陆的经理向记者介绍道，因为坊间一直有真假血燕的传闻，所以在他们店，一般都是推荐客人购买白燕。至于血燕，也是按照客人的喜好去买，但是他们也会做适当的提醒。“因为白燕血燕都是公司一批进过来的，具体情况我们也不是很清楚。我们一般不向客人推荐血燕。”

血燕产自云南？

在市中心的几家商场，都能看到像胡庆余堂、李宝堂、北京同仁堂等知名的滋补品专柜。胡庆余堂的燕窝标价一般在每克50元以上，一只用透明薄膜包裹起来的燕窝，售价基本上要四五百元以上。血燕的标价要高一些，一般在每克70元左右，多是以礼盒装的形式出现，而且放置在店铺最显眼的位置。

一位店员向记者介绍道，杭州还是比较流行吃血燕的，因为血燕的营养价值高，特别是对于

孕妇来说。

记者看到血燕的外包装盒上产地一栏写的是云南。难道这些燕窝是中国产的？店员没有作答。

“血燕是不是白燕加工而成？有没有染色？”服务人员赶紧说，“不可能的，我们的燕窝很多人买的，回去一泡不知道真假了吗？你如果不放心的话，那就买白燕好了。”

记者在相邻的柜台“李宝堂”看到，血燕也被放置在最醒目的位置，产地一栏写的是“杭州分装”。

在北京同仁堂专柜，记者看到他们售卖的血燕都是标注的“洞燕”，一级金丝洞燕的售价是每克109元，产地是海南万宁，一种黄燕盏的价格更是高达每克155元。

而一位不愿意透露姓名的业内人士告诉记者，燕窝很少有产自中国，几乎全球80%以上的燕窝都产自印尼，其他的则集中在泰国、马来西亚等地。中国产燕窝的地方只有三个，分别是广东肇庆市怀集县燕岩、云南红河州建水县燕子洞以及海南大洲岛。但是，这些地方的燕窝产量极其有限，就比如海南的大洲岛，2002年仅仅采谈到2个燕窝，2006年9月全岛只剩15只金丝燕，现在已经处于长期封岛保护的状态。

“这些燕窝之所以要写产地云南或者海南，主要是为了操作方便，如果写明产地印尼的话，要按进口产品的标准来对待。标签上所标注的产地，并不是燕窝的产地，而可能是分装的产地。”

天然燕窝

买回家根本没法吃

杭州人夏先生去年去马来西亚旅游，顺便去当地的市场买燕窝。夏先生说，在马来西亚，燕窝就跟蔬菜水果一样，是放在菜场里卖的，吃燕窝对当地人来说是很平常的事情。

“每间市场几乎都能看到排成长排的燕窝店，一间紧挨着一间，燕窝就被放置在普通的塑料瓶子里。做生意的人基本上讲的是中国话，有很多还是当地的华侨。每到一间铺子，卖燕窝的人都会教你几招辨别真假燕窝的方法，多走几家对比，你就能知道大概。价格也是比国内便宜太多，几千元就能买到很大一包燕窝。”

夏先生说，纯天然的燕窝根本不是眼下这些杭州店铺里看到的样子，这些燕窝里夹杂着燕毛、土屑以及石子，而且形状也是奇形怪状的。“印尼当地有很多加工厂，都是加工燕窝的，基本

上所有的燕窝都是加工后再卖出去的，因为天然的燕窝根本没法吃。”

夏先生说，自己曾买过一点天然燕窝，回家泡开以后，盆子里都是燕毛、小石子等东西。“石子还好说，那些细小的燕毛真的很难弄干净，和燕窝紧紧粘在一起。我们蹲在地上，手里拿着小镊子挑了一天还没挑完，眼睛都睁得痛死了。最后吃的时候还是吃得一嘴毛。”

燕窝都是加工产品

至于加什么，完全看良心

在记者采访的过程中，也碰到了一位在燕窝行业工作多年的张先生。记者碰到他的时候，他正在杭城的各个燕窝柜台查看行情。

他告诉记者，目前整个燕窝行业缺乏有效的监管，燕窝进来的时候有关部门只是查一下有没有检验检疫，根本不会管燕窝的真假。

“可以说这样，几乎所有的燕窝都是经过加工过的，先把燕窝泡发开一点点，请专业的工人挑去里面的杂质，然后再迅速干燥。除毛以后的盏身会出现很多缝隙，变得参差不齐，卖相极不讨好，所以一般燕窝商都会进行加工修补。

一些不法的商家则趁机在这个时候给燕窝加料，近年来不少加工厂都采用平价燕碎填补缝隙，虽然有些唬弄人，但是勉强可以接受！因为更无良的做法是将非燕窝的物质填上，令燕盏变得饱满而且又增加了重量。而这类物料的共同特征，是有快速锁水功效，能将只有八成干的燕窝表面变得硬且干燥，又可以保住里面的水份重量。以此手法‘加料’的燕盏，所含杂质和水份可达三成之多。”

张先生告诉记者，这些所谓的内幕在行业里都是很透明的，行内人都是心知肚明的。在印尼当地，燕窝市场非常成熟，价格也都很透明，各种档次的燕窝价格都不相同，而且遍地都是加工厂。这些加工后的燕窝价格自然会比真材实料的要便宜得多。作为进口这些燕窝的商家，如果你进的是加料燕窝，卖的却是真燕窝的价，这就太“黑暗”了。

“至于血燕”，这位张先生强调，里面可以做的文章更多，所以现在香港、广东等地的人都不吃血燕。“一来血燕的产量本来就不多，但是现在市场上的血燕随处可见，大家想想就知道原因。其实就营养成分来说，血燕和白燕差不了多少，但是在江浙一带，吃血燕似乎成为流行。”

【链接】

“血燕”的由来

燕窝是由金丝燕筑成，产自越南、泰国、马来西亚、印尼及菲律宾等地。燕窝按筑巢的地方分为“屋燕”及“洞燕”两种。“屋燕”的巢筑在人工搭建的燕屋上，而洞燕的巢则筑在山洞内，采集相当危险。燕窝中有称为“血燕”的，是因为金丝燕的食物中包含海藻等物，使其唾液含杂质，呈红丝而名。

燕窝被采摘之后，还要经过蒸煮、浸泡、除杂、挑毛、烘干等复杂的加工才能制成成品燕窝，包括燕盏、燕条、燕饼、燕丝。其中燕盏是整只大质优的燕窝经除杂保留原有形状而成，价格特别昂贵。

《东周刊》登载“楼上”等知名燕窝品牌有假

2008年7月，香港《东周刊》上一篇文章引起广泛关注。该文章写道：

“鱼翅捞饭、燕窝做早餐”向来都是富贵人家的身份象征，但随着印尼养燕技术不断改进，十多年前卖2000多港币一两的上等燕盏，现时千余元都有交易；不过，燕窝变得平民化后，竟也为一些不法商人提供了商机。

以燕窝补身近年已成风气，一些打着直销旗号的专卖店乘势而起，纷纷标榜从印尼直接入货、甚至自设工场降低成本贱价倾销，再加上明星代言和强劲宣传攻势，极速将招牌打造成为“名牌燕窝店”，令愈来愈多消费者以为光顾直销店必定货真价实，无须担心买到假货或被欺秤。

《东周刊》在多间大型燕窝店抽样化验后，却发现“楼上”及“盖记”的燕盏，竟含有非燕窝成分。这些神秘成分，经过化验以后发现是廉价的木薯粉。

《Swiftlets of Borneo 婆罗金丝燕》

该书2002年1月11出版，出版社为Natural history publications (Borneo)。

英国伯明翰大学博士 Earl of Cranbrook 与马来西亚大学教授 Lim Chan Koon 入住婆罗洲山洞长达7年之久，成功撰写了野生鸟类考察著作“Swiftlets of Borneo / 婆罗洲金丝燕”，详细说明了洞燕与屋燕的习性与区别，并发现了洞燕的白巢金丝燕和黑巢金丝燕两个品种。成了东南亚研究金丝燕最具权威的代表作。