

Kinh hoàng công nghệ chế biến dầu ăn bên Trung Quốc

Tác giả : Bình Nguyên



Do Bùi Thế Khải JJR 59 giới thiệu

Những thực khách đam mê món lẩu Tứ Xuyên và các món ăn đặc trưng của Thành Đô sẽ không bao giờ biết được nồi lẩu thơm phức kia sử dụng dầu bắn nếu như bức màn bí mật về một ngành “công nghiệp lọc dầu” ghê rợn chưa từng thấy đang bị giới báo chí Trung Quốc phanh phui suốt những ngày qua.

Lợi nhuận khổng lồ từ sử dụng dầu bắn được “lọc” từ nước thải cống rãnh nhà hàng đã khiến rất nhiều người bất chấp nguy hiểm đến sức khỏe và tính mạng người tiêu dùng, hầu như ngày nào cũng có trường hợp dầu bắn bị bắt.



Dầu ăn được luyện từ những thứ đến... lợn cũng phải sợ.

Phóng viên tờ Nam Phương nhật báo đã trực tiếp thâm nhập những “động lọc dầu” chuyên thu mua nước thải nhà hàng lọc dầu và ... bán lại cho nhà hàng.

Thu nhập cao, không làm cũng phí!

Để có dầu bắn xuất cho các nhà hàng, khách sạn, quán ăn, những ông chủ bà chủ vừa dầu phải tuyển dụng một lực lượng vớt dầu chuyên nghiệp. Những người này sẽ mang xô thùng gàu chài tới cống, rãnh nước thải của các nhà hàng, quán ăn, quán cơm để múc lớp bọt, váng dầu lẫn cơm thừa canh cặn, những thứ... lợn cũng lắc đầu này được đem về chế biến.



Cặn bã sên sệt được móc lên từ cống sau đó sẽ được thu gom lại để "chưng cất" thành dầu ăn

Theo chân anh Long, một người có thâm niên “vớt dầu” ở Thành Đô, Tứ Xuyên, phóng viên đã ghi lại những cảnh “vớt dầu” mà một người giàu trí tưởng tượng nhất cũng không thể hình dung nổi từ cái đám bùn nhùng này người ta lại có thể “luyện” ra được dầu ăn để chiên đùi gà, cá chép thơm phức.

Người đàn ông này cho biết, anh đi vớt dầu đã mấy năm nay và chưa từng vấp phải sự kiểm tra hay nhắc nhở nào của lực lượng chức năng. Có lẽ những người gặp anh đi vớt dầu lại nghĩ rằng anh đang thông cống hoặc dọn dẹp vệ sinh chứ không phải đang góp phần làm ra những can dầu ăn rẻ tiền và chất lượng kinh hoàng cung cấp cho nhà hàng, quán ăn.

Mỗi một thùng “váng dầu” – thuật ngữ của dân “vớt dầu” chuyên nghiệp này có giá khoảng 4 tệ, tương đương khoảng 8 ngàn tiền Việt. Công việc này mang lại cho anh nguồn thu nhập cũng khá, hơn hẳn khoản lương bảo vệ nhà máy người ta trả cho anh mấy năm về trước.

Hàng ngày, với những chiếc thùng cấu bẩn, một xe kéo, một chiếc vớt váng dầu và đôi găng tay, anh Long rong ruổi khắp các ngõ ngách của thành phố. Cứ ở đâu có cống rãnh nước thải nhà hàng, quán ăn là anh tìm đến. Một nguồn lợi khổng lồ mà không bị ai đánh thuế.

Công nghệ “lọc dầu” made in China



Ai có thể tưởng tượng nổi những thùng phuy này sẽ được "tinh chế" thành dầu ăn?!

Sau khi vớt đầy các thùng, váng dầu được chuyển về tập kết ở các xưởng “lọc dầu”. Tại đây, người ta đổ những chất bầy nhầy, búng nhùng và nồng nặc mùi nước thải tổng hợp vào những chiếc thùng phuy to để lắng cặn. Mọi loại thùng, xô, chảo, chậu đều có thể tận dụng để ... lắng dầu.

Giai đoạn sơ chế, người ta để lắng, lọc bỏ những cặn bã cứng và chỉ giữ lại lớp dung dịch bầy nhầy có mùi khăm khăm đặc trưng của nước cống. Những thùng phuy nước cống chính hăng này sẽ tiếp tục được để bồi lắng một thời gian, sau đó sẽ chuyển sang giai đoạn hai – nhiệt lọc.

Những chiếc thùng phuy này đựng thứ dung dịch bầy nhầy như nước sông Tô Lịch được gọi là...dầu bán thành phẩm. Từ những thùng dầu sau khi đã loại bỏ các “tạp chất” trôi nổi này sẽ được đưa vào lò luyện “dầu tinh chất”.

Công nghệ “lọc dầu” made in China này xem ra cũng đơn giản, những thùng phuy dầu bán thành phẩm này được đổ thêm nước vo gạo và cho lên bếp, đun sôi sủi bọt. Lúc này một lớp dầu vàng sậm sẽ nổi lên trên bề mặt, người ta rót sang các thùng để nguội và đóng vào can.



Dầu ăn hoàn chỉnh sau khi đã được trộn đầy phụ gia.

Chỉ thêm chút ít chất phụ gia, những thùng dầu đặc quánh này sẽ trở nên trong hơn, sáng hơn gần giống với những can dầu ăn trong siêu thị. Sau khi đã đóng thành can, chúng được đem bỏ mồi cho các nhà hàng, quán ăn ở khắp các ngõ ngách từ thành thị đến nông thôn với “giá rẻ bất ngờ, tình cờ mới gặp”.

Bình Nguyên (Tổng hợp từ báo chí Trung Quốc)