

问题食品不断曝光让南京人回归老传统 买的不放心 不如自己腌

今年大雪节气之后气温陡降,腌咸货的市民比往年要多不少。记者这几天在农贸市场和一些大型超市看到到处是购买猪肉、鸡、鸭、鹅和草鱼、青鱼的市民。不少市民表示,过去腌咸货时怕冬天没得菜吃,现在腌咸货,是为了吃起来放心。

猪肉禽鱼销售近期火爆

南京弟兄家禽贸市场的相关人士昨天说,这几天不少人开始买鸡回家腌鸡,南京人专门用来腌鸡用的红毛鸡开始俏销,再就是做“风鸡”的公鸡卖得也很好。当记者问销量有多大时,相关人士表示暂时还没有统计,但他表示,除了往年的一些老客以外,一些很多年不腌鸡的市民,今年重新买鸡回家腌,他们大多数人的想法是自己亲自腌制的鸡鸭放心。

南京下关惠民桥水产大市场的章茂华科长昨天也告诉记者,每年到这个时候都会迎来鱼市的旺季,其中青鱼、草鱼的销量大增,到了冬至之后销售最火。南京天环集团承销负责人曹敏告诉记者,目前猪肉销售非常好,已经连续两天销售突破300头,每天的销量都是此前的两到三倍,主要是市民腌肉的多。

记者在一家大型超市看到,除了买前腿回家灌香肠的市民外,购买草鱼的市民也有不少。一位中年模样的市民对记者说,他家每年都

要腌一点咸货,自己腌的放心,而在农贸市场购买的咸货知道放的是什么佐料。

买的腌菜色素太多

城南的孙大妈家以前每年都要腌一大缸菜和咸肉,不过随着生活逐步富裕,想买什么都能买到,家里也就不腌菜了。什么时候想吃了,就到农贸市场去买点,不过吃了几回,王大妈发现不对劲。她认为是里面的佐料有问题,所以从去年开始,孙大妈又开始腌菜、腌肉了。原来的腌菜用的大缸没了,现在就用搪瓷脸盆腌。

市民古大爷说,在农贸市场买的腌菜样子好看,但是一下水洗,水都黄了。他们老两口已经快奔80了,健康第一,于是今年他专门去超市买盐,让老太婆在家腌菜、腌肉。最让古大爷得意的是他家老太婆是“香手”,即手心不出汗的那种。腌出来的菜和肉特别的香。他说,一般雪里蕻腌个十天八天就可以拿出来炒肉丝,他儿子特别爱吃这道菜。到了春天,用腌菜、咸肉炖河蚌汤,不仅是顶级的美味享受,而且还有祛火的功效。



最近,去超市买草鱼回家腌制的市民越来越多

快报记者 夏天 摄

自己腌的才是“绿色食品”

原南京手表厂职工刘工程师夫妇,每年都要把自己灌的香肠馈赠亲友。刘工程师说,主要是农贸市场的咸肉和香肠在制作过程中会放一些“硝”之类的东西,可以增加腌腊制品的红色,看上去好看有卖相,但是据说吃了这种腌腊制品有致癌的可能。所以他们决定自己腌肉、灌香肠。每当快到过年时,刘工程师夫妇都会拎着香肠,走家串户送年货,而且每次都会很自豪地说:“这是咱家自己灌的绿色产品。”快报记者 夏天

【生活小窍门】

咸货怎样腌得香

昨天,对腌制成货颇有心得的刘工程师介绍了一些腌咸货的小窍门。

腌肉:腌猪肉买回来后不要洗,把皮上的毛用镊子拔干净后,用干净的湿毛巾擦擦晾干备用。腌肉要用专用的腌盐,加上八角、花椒等香料,放在铁锅里炒香,凉了后用这些盐往肉上搓,搓好后放到坛子里,把剩下的盐撒到腌肉上,找块石头压好。过20天左右,把腌肉拿出来,

晒上几天就好了。腌鸡鸭的方法和腌肉差不多,各人根据口味,可以加入不同香料。

灌香肠:买好前腿肉,切成块状,加上盐、糖和高粱酒及少许五香粉即可。另外,很多人家在灌好香肠之后都会挂在竹竿上晾晒,同时用缝衣服的针戳很多的小孔,让香肠缩短收干的时间,但戳孔后会失去营养和香味。

苏北降瑞雪 南京还要再等等

□快报讯 (记者 刘峻)

昨天,江苏北部地区出现了今冬第一次大范围的降雪天气,省气象台专家表示,连续的秋雨过后,连续遭遇连绵的冬雨和降雪,这种天气还是相当罕见的。昨天省气象台下午发布了气象预报,受北部地区降雪影响,昨天夜晚和今天凌晨,南京有可能出现小雨夹雪,但由于地面气温偏高,这种可能性偏小。

由于冷暖空气的交汇,江苏北部地区昨天迎来该省第一场降雪天气。江苏省气象台首席预报员沈树勤介绍,昨天苏北徐州、连云港、宿迁、盐城四市出现了降雪或者雨夹雪天气,这是入冬以来江苏出现的首次大范围降雪,其中徐州地区雪量较大,持续时间也较长。不过由于降雪时,当地地面温度仍然偏高,所以地面很少有积雪。另据省气象台统计,截至目前,宿迁地区的平均降雪量在2.5毫米以内,仍属小雪。这次降雪对当地的农业生产十分有益,自11月下旬小麦进入越冬期后,宿迁市降雨量一直偏少,这场雨雪不仅有效缓解了旱情,还对农作物越冬、减少病虫害等都将起到积极作用。

省气象台专家分析说,从江苏气象历史来看,秋、冬季连阴雨天气也出现过,但在连阴的阴雨以后又出现一场相对集中的降水甚至降雪时段,还是比较少见的。专家表示,一旦北方有冷空气大举南下,江苏就会迎来晴好天气,南京地区由于地面温度偏高,所以江苏省北部地区的降雪虽然有可能波及到南京,但大面积出现明显降雪的可能性比较小。本周六晚些时候,南京有望雨渐止,周日是多云的天气,早晚温差最大,最高7℃—9℃之间,最低1℃,天气比较冷,市民应注意增衣保暖。

今天综合考 要用金属探测器

□快报讯 (记者 谢静娴 黄艳)

今天,江苏省2007年高考综合考试开考,江苏省将有479004名考生走进考场。南京市此次有37000多人报名参加综合考试,全市共设了37个考点、1318个考场。考试时间为上午9:00~11:00进行文科综合考试;下午2:00~4:00进行理科综合考试。所有参加综合考试的考生必须报名参加文、理综合考试,而且都必须过关才有资格参加高考。在总计四小时的考试中,考生要考文综合包括政治、历史、地理及理综合包括物理、化学、生物共计六门学科的内容。

要提醒考生特别注意的是,2007年高考综合考试每场考试开考前,将统一使用金属探测器,检查考生是否携带了手机、小灵通等现代通讯工具及电子存储记忆记录设备等。为严肃考风考纪,凡在两次综合考试中有违规行为的考生,将在2007年高校招生考试考生的电子档案中如实记录。

有关人士介绍,综合考试是普通高中学生毕业考试的组成部分,综合考试成绩用于高考报名,成绩三年有效。凡应届普通高中学生第一次综合考试成绩有一科或二科不合格者,以及因故未能参加第一次综合考试者均可报名参加第二次考试;第一次考试成绩合格的考生也可报名参加第二次考试,其成绩以两次考试中较高的一次为最终成绩。第二次考试时间是2007年2月3日。

快报记者 郑春平 实习生 王瑞

一家粉丝出事,全行业遭殃

龙口粉丝在宁销量骤减,工商部门表示买了问题粉丝可退货

【反应】

超市已经撤柜

记者昨天在走访中发现,南京新街口几家大超市的货架上仍然放有不少“龙口粉丝”,唯独不见“烟台德胜达龙口粉丝”。当记者询问是否有销售时,其中一家超市的工作人员立即表示,“现在超市销售的粉丝都在货架上,如果没有找到,那就是没有销售。”记者事后了解到,很多超市在得知该产品出现质量问题后,已经提前将“问题产品”下架了。

问题粉丝已抽检

“12月7日我们就已经下令,将市场上销售的‘烟台德胜达龙口粉丝’全部撤柜。”南京市工商局消保处负责人告诉记者,“针对此次粉丝产品吊白块事件,我们还将对南京市场上销售的粉丝制品进行抽样检查。”据了解,此次出现质量问题的烟台德胜达龙口粉丝是2006年5月1日生产的,规格为320g/袋,已经购买了该产品的市民,可凭借购买小票要求经销商无条件退货。”此外,工商部门还将对市场上销售的大米、蔬菜、麻油、花生米等产品进行抽检,抽查结果将在第一时间向广大市民公布。

“苏丹红鸭蛋”一波未平,吊白块粉丝一波又起。日前,被北京食品安全办责令退出北京市场的“问题粉丝”——烟台德胜达龙口粉丝,因含有致癌物质“吊白块”,曝光后引起了市民的广泛关注。昨天,记者从南京市工商局消保处了解到,工商部门已经下令要求该产品全部撤柜,并对南京市场上销售的粉丝制品进行抽样检查。同时,记者在走访中发现,因为一家企业“出事”,整个龙口粉丝的消费信任度都骤然降低,而类似风波其实已经不是第一次。

【反思】

一家出事全行业“连坐”

此次被北京食品安全办检出吊白块的是烟台生产的“德胜达”龙口粉丝,而市场上的龙口粉丝远不止这一家。据悉,龙口粉丝是山东招远市的“招牌产品”,是有着300多年历史的民族品牌,享受国家原产地域保护。国家对龙口粉丝有着专门的生产标准和规范,当地目前有着近百家生产龙口粉丝的企业,年产量20万吨以上,除了内销外,还有近一半出口。这次的“德胜达风波”发生后,一些不明内情的消费者以为只要是“龙口粉丝”就有问题,甚至对整个粉丝生产行业都产生了信任危机。

记者在南京新街口沃尔玛超市采访时,一位市民看到记者在粉丝柜台前左看看右看看,上前好心提醒说:“粉丝致癌,不能吃了。”还有两位市民从旁边很快走

过,其中一位对同伴说:“龙口粉丝不能吃了,早知道上次就不买了,昨天把剩下的全扔了……”新街口几家超市的销售人员也告诉记者,龙口粉丝本来挺好卖的,冬季南京人爱吃火锅,本来正是旺季,但这几天一反常态,有的超市甚至一天也没卖掉一包。

两年多前的风波再度上演

其实,这已经不是龙口粉丝第一次“出事”了。早在2004年5月份,央视《每周质量报告》就曾经曝光过山东部分“龙口粉丝”掺杂使假或使用“吊白块”的现象。当时,当地的“龙口粉丝”产业因此遭遇“灭顶之灾”。随后国家质检总局公布了对龙口粉丝质量检查结果,包括所有34家国家备案出口生产企业在内的48家工厂生产的龙口粉丝合格,6家龙口粉丝企业因质量不

合格被查封。两年多以来,当地政府及一些大企业纷纷打出质量振兴的旗帜,好不容易才让龙口粉丝产业开始复苏,不料却再次爆出了同样的问题。

个体品牌意识不强 尝苦果

江苏省质监局有关专家表示,目前我国很多“老字号”品牌产品在宣传及销售时,往往都重视突出原产地域保护的品名,而不重视自己的品牌。例如,消费者都知道“八卦洲芦蒿”有名,但却说不出究竟哪一家的好;都知道“如皋香肠”好吃,也很难说出到底哪一家的好……这种现象导致的后果,可谓“一荣俱荣、一损俱损”,一旦其中一家出现质量问题,“打击”的就是一大片。专家建议,企业在发展的同时应该增强自我品牌意识,这样既能提升知名度,也可以规避风险。