

清明的甘蔗比蛇还毒?

专家:正常的甘蔗食用无妨,勿食用变质和不明来源的甘蔗汁

随着清明节临近,一条“比毒蛇还毒,清明节后千万别喝这个!”的微信热传,有人跟帖评论更是引用了民谚“清明蔗,毒过蛇”。喜欢吃甘蔗、喝甘蔗汁的人表示惊讶:为什么清明不能吃甘蔗? 通讯员 杨璞 现代快报记者 刘峻



不要购买红心甘蔗 资料图片

微信中说:甘蔗营养价值高,水多汁甜,受到人们喜爱。可是民间有这么一个说法,那就是“清明蔗,毒过蛇”,意思就是清明后的甘蔗那简直比毒蛇还要毒。

吃甘蔗也能中毒?昨天,记者在水果摊采访,看到有不少市民选购甘蔗。有受访者称最近注意到了这条微信,但觉得不太可信,也有人觉得有道理。“类似的说法小时候听家里的长辈说过,所以不新鲜的甘蔗我不会买!”市民甄先生说,“上初中的时候,有一次吃了有点变质的甘蔗,出现腹泻,但是不应该算中毒吧?”

“每年清明节前后,没怎么收过甘蔗中毒的患者,但是不代表什么甘蔗都能吃!”南京市中西医结合医院急诊科主任杨润华介绍,很多网友误读了“清明蔗,毒过蛇”这句民谚,这句话不是说清明节的甘蔗不能吃,

而是由于清明前后气温升高,一些甘蔗容易发生霉变,这样的甘蔗里会产生三硝基丙酸这种化学物质。而这种毒素不到0.5克就可以使人发生中毒迹象。霉变甘蔗中毒起病急,潜伏期长短不一,最短仅10分钟,最长可达数小时。杨润华说,清明节的甘蔗,只要是新鲜的、没有变质的都可以正常食用,颜色不对的就不要吃了。

杨润华说,吃甘蔗中毒症状可大致分为轻中重三个层次:轻度中毒后的患者2~3小时发病,出现呕吐、恶心、腹痛等症状;中度中毒的患者肠胃症状加剧,出现阵发性抽搐、意识不清等,恢复后可能会有语言、意识及运动障碍等后遗症;重度中毒的患者主要有深昏迷和癫痫持续状态,常发生血尿等,常因呼吸衰竭而死,或者留下严重的神经系统后遗症。

支招 挑选甘蔗有三原则 不明来源甘蔗汁不要喝

专家提醒,市民挑选甘蔗可以注意三原则。一摸:检验甘蔗的软硬度;二看:看甘蔗的瓤部是否新鲜;三闻:鉴别甘蔗有无异味。

如果看外观分辨不出也不要紧,在商家剥皮时注意看甘蔗的中心和表皮,如果是红心的,最好别买。有不法商家会把变质的甘蔗榨汁出售,这样一来,甘蔗是否红心肉眼无法分辨,而毒素却一点也没减少,所以不明来源的甘蔗汁最好不要饮用。

48岁的炒茶师傅 31年炒了7000多锅茶

今年,中山陵茶厂的头锅茶由10位市民亲手炒制,这还是第一次。48岁的路桂华是茶厂的第三代炒茶师傅,已经连续炒了31年茶,她高超的手工制茶技艺令“徒弟”们赞叹不已。路大姐告诉现代快报记者:保守估算,每年炒制春茶40天,每天6锅,31年下来,她已经炒制出超过7000锅雨花茶了。

通讯员 高炜 现代快报记者 余乐



▲路大姐指导市民炒茶

◀采茶忙

本组图片 现代快报记者 赵杰 摄



30元的病毒就能洞悉所有记录 手机通信急需进入“加密时代” 天翼4G更好更快更安全

在移动互联网时代,“伸手要钱”(身份证、手机、钥匙、钱包)成为四大随身必备品之一,然而我们的手机真的安全么?

3月20日在全省13个地市同步召开的“以安全之盾 铸社会之责”的手机信息安全论坛上,中国电信江苏公司联合宇龙酷派集团对加密通信进行研讨,并现场进行防泄密演示。

监控软件让个人隐私变透明

“只要将监控程序安装到对方手机,对方的通话、短信、录音等,将会自动发送到监听者邮箱。”3月20日,酷派中国区政企部总经理张翔用在网上购买的30元手机监控软件揭示了移动互联网时代的“个人隐私保护”有多薄弱,在现场,他演示了手机隐私被窃取的过程:仅30元购买的监控软件使用功能十分齐全,轻松窃取短信、通话记录、通话录音、图片、GPS定位信息以及手机QQ、微信、邮件等内容。而在手机显示页面上,已被安装的病毒软件还会自动“隐身”,令人无从察觉。

事实上,当手机感染木马病毒,不但可能泄露支付宝、网银等账号和密码,还会被监听通话内容,窃取通信录、短信和隐私照片、视频,甚至可以监控行踪。

关于手机泄密的事件也正被媒体一一披露:2014年上半年,安卓手机被病毒感染用户超过8900万户。在手机病毒感染比例方面,中国以19.1%的比例排在全球首位。相关统计数据显示,中国网民每年因手机泄密造成损失约1500亿元,商界每年因手机泄密导致经济损失约100亿元。

加密通信就选电信安全手机

在移动通信时代,手机急需“加密通信”。加密通信主要是指运营商和手机厂商联合为用户特别定制,利用安全技术提供商密级通话加密,同时提供手机个人信息保护和手机丢失安全保护的服务。

目前,酷派、华为、中兴、海信等国产品牌推出的10余款加密手机,已通过国家密码管理局认证。但由于技术特点,目前电信是国内唯一获得政府批准商用加密通信服务的运营商,其核心加密算法也由国家密码管理局指定。

“与普通加密手段相比,‘加密通信’采用端到端全程加密技术,一语一密,语音在终端、空中接口和网络之间全程采用密文传送方式,

令通话难以被窃听。”江苏电信相关人员介绍,在使用过程中,用户还可通过开启安全模式、设置安全密码等方式对手机信息进行保护。

从2015年开始,普通市民也可申请加密业务。加密通话和信息安全保护,是加密通信的两大核心功能。每次使用加密通话时,后台系统在对通话双方信息认证通过后,会随机下一个密钥,以确保整个通话安全。用户设置安全密码后,手机里面的内容,将会加上一道“防火墙”,即使刷机也无法窃取。

“当然,加密通信并非零门槛。”用户如需享用加密通信,通话双方必须均是中国电信天翼CDMA网络用户,且均要使用加密手机,并开通加密功能。

10位市民学炒茶

上周,中山陵茶厂通过媒体邀请市民亲手炒制头锅茶。市民踊跃报名,茶厂的电话都快被打爆了。昨天,紫岚里街区附近的茶厂正式开炒头锅茶。

带领市民炒茶的,是茶厂的5位老师傅。路桂华最年轻,今年48岁,其他师傅都50多岁了。“我1984年到中山陵茶厂,在这里工作31年了。”她指着车间里的五口大铁锅告诉现代快报记者,这5个炉灶呈梅花形状排列,共用一根烟道,俗称梅花灶。这是2000年茶厂搬到东沟停车场一带以后,按当年的规格、布局重新设置的。“几乎和当年一模一样。”路师傅说,旧的滚筒、杀青等机器都还在,揉捻机由铜的变成铝合金的了。

早上6点天刚亮,采茶工人就下地摘鲜叶。上午10点多,一篓篓鲜叶芽被送到车间,路师傅捋起袖子,准备教10位市民“学徒”炒茶。她挑出几根鲜叶对现代快报记者说:“虽说一叶一芽,但这种叶芽太小,还没长成熟,而这个叶子被冻伤了,不能要。”不合格的鲜叶被她逐根筛出。

过去炒茶常忙到凌晨两三点

雨花茶的制作工艺精细。中山陵茶厂厂长戴康龙说,将叶芽揉捻成细、紧、实的“松针”,要经过精采叶芽、轻度萎凋、高温杀青、适度揉捻和整形干燥5道工序。

梅花灶的铁锅温度达到140摄氏度后,路师傅放入鲜叶,开始不断在锅内徒手翻炒。这样会不会将手烫伤?记者发现,她翻炒时双手灵活,根本不触碰锅底,摊开一双手,手掌上也没有老茧或水泡。“戴上白手套,炒茶就没有手感了。”路桂华解释,鲜叶

要在锅里反复抛、闷几百遍,才能慢慢散发出淡淡香气,力度很关键,“炒嫩了茶叶会发红,炒老了喝起来有烟味。”

路师傅告诉现代快报记者,刚进茶厂时,机器不先进,全靠人工炒茶。“上午6锅,晚上6锅,一天12锅。”她说,年轻时炒茶,要从早上一直忙到凌晨两三点,“有一次,我累得趴在灶头上睡着了。”路师傅说,忙得腰酸背痛时,她会刻意看看满地摊着的鲜叶,督促自己继续干活。每天晚上忙完,5名炒茶师傅还要聚在一起品茶,给自己炒的茶叶评级。“茶叶太宝贵,我们通常捻几根叶子尝尝。”路师傅说。

茶厂忙着给炒茶师傅招徒弟

戴康龙告诉记者,目前整个南京只有20多名资深炒茶师傅,厂里有5名。炒茶师傅不够用,雨花茶逐步走向机械化生产,虽然产量能大幅提高,但机器炒出的茶口感没法跟人工炒制的茶比。现在路师傅每天只需炒制4锅茶左右。炒制一锅茶,需要1小时。

高温杀青后,她将茶叶摊在大筐里,开始反复揉捻,直到叶汁流出来。“新茶叶子小,要慢慢哄着揉。”路师傅笑着说。“路老师,您这是把茶叶当成自己的孩子了吧!”听到她风趣的介绍,现场的市民“学徒”连连赞叹。路桂华告诉他们,炒茶是很辛苦的工作,要不停翻炒,比较枯燥,“我已经很久没带过徒弟了,茶厂也在招茶工。”前几年,茶厂招聘的茶工,不少干了一季便嫌累了,只有这几位老师傅仍在坚持。

保守地算,每年炒制春茶40天,每天6锅,31年下来,她已经炒制出超7000锅雨花茶了。路桂华告诉现代快报记者:“一个好的炒茶工,手上要有肉,手掌要灵活,最关键的是要肯吃苦。”

链接新闻 梅花红茶每斤1000元

快报讯(记者 余乐)记者昨天从中山陵茶厂获悉,今年的明前茶卖到3000元/8两,价格和去年基本持平。此外,中山陵茶厂从去年开始生产梅花红茶,带有淡淡的梅花香,去年制作了400多斤,销售一空,今年产量将增加一倍,售价每斤1000元。

茶厂厂长戴康龙告诉记者,眼下还不算茶叶最好的时节,但各家都在抢头锅茶,高淳、溧水、江宁等地的茶叶基地都陆续开炒了,中山陵茶厂昨天上午也邀请市民现场炒制、观摩。目前,新茶叶子较小,想喝口感更好的茶叶,可以再等段时间。