思念公司回应致病菌水饺 郑州市展开联合调查

新华网郑州10月21日电（记者 张兴军）日前有媒体报道称，北京市工商局在近期对全市食品流通领域抽检中发现，思念水饺含金黄色葡萄球菌。位于郑州的思念食品有限公司20日已对此给予确认。针对这一问题，目前郑州市食品安全监管部门也已展开联合行动。

据了解，金黄色葡萄球菌属于高致病菌，人体感染后可引起局部化脓，也可引起肺炎、伪膜性肠炎、心包炎等，甚至败血症、脓毒症等全身感染。按照我国现行食品安全相关规定，金黄色葡萄球菌在食品安全检查中为不得检出物质。

北京市工商局对外公布的信息显示，思念食品有限公司此次被检出的三鲜水饺批次为“20110628106A”，系2011年6月份生产，该批次产品一共350件（每件20袋），产品型号为鲜水饺。

郑州思念食品有限公司媒体公关部主管朱丹介绍，媒体报道确有其事，“那是发生在几个月前的事情了，公司7月份接到了北京市工商局关于思念水饺检测出致病菌的通知，当时就对问题产品进行了下架处理，我们为此还交了5万元的罚款。”

思念公司副总经理刘宏志告诉记者，由于问题发现于2011年6月份，因此公司当时就对相关批次产品进行内部召回，并封存销毁。

对于致病菌的具体来源，刘宏志表示，通常情况下，原材料夹带、员工操作不当、运输、仓储等都可能导致金黄色葡萄球菌污染。从现有情况分析，由肉类原料带入的可能性大，但质检部门给出确切结论还需要一个过程。

郑州市食品安全委员会办公室副主任韩立民介绍，针对思念问题水饺，郑州市已经成立调查组，“由于郑州是全国速冻食品的龙头基地，目前工商、质检等相关部门正联合展开行动，就生产及流通环节进行彻底清查。”

郑州市工商局副局长赵小林表示，尽管思念公司宣称已经对问题产品实行召回，但为防万一，工商部门仍将对全市流通领域的相关食品进行筛查。

据了解，郑州思念食品有限公司是中国最大的专业速冻食品生产企业之一。2006年8月18日，该公司在新加坡交易所主板挂牌上市。思念食品每年销售额在20亿元左右，水饺产品占到40%左右，收入7亿元8至亿元。

饮 食 文 化 新闻部
负责人：曹海燕
电 话：6203911 13939733990
邮 箱：xymsgzb@126.com

秋果也伤身 这8种水果别多吃

柿子 含有大量的维生素A、C和鞣酸，营养丰富，有降压止血、清热滑肠、润肺生津等功效。但内含大量柿胶酚和果胶，与胃酸相遇会凝集成纤维性团块，即“胃柿石”，导致胃脘疼痛、消化不良；又因果胶有收敛作用，故便秘者忌食；不宜空腹服用，更不宜与螃蟹、山芋等同食，否则更易产生胃柿石。

梨 具有止咳、化痰和清燥等作用，对治咳喘、风热、咽炎等有良效。因性寒，脾胃虚寒、口吐清涎、大便溏泄者应慎食；又因含糖量高，过食会使血糖升高，故糖尿病者少食。

菱角、荸荠 许多人吃生菱角用嘴啃皮、吃生荸荠不削皮，而不经消毒杀菌，很易感染上姜片虫病。姜片虫虫体肥厚，在显微镜下观察极似切下的姜片，入人体后寄生于小肠内，导致营养不良、消瘦和贫血等，对小儿危害更大。再则两者性寒滑，常人也不宜多食；脾胃虚寒、便溏腹泻、肾阳不足者均不宜服用。

石榴 含大量果糖和多种维生素、矿物质，味甘性温，为湿热类水果。石榴对痢疾、脱肛和咽炎等有疗效，但体虚阴虚燥热者慎食；泻痢初起、有湿热者也不宜吃鲜果，即使常人也不宜多食，多食伤齿，且使人厌食。

苹果 果汁可止泻，空腹吃可治便秘，饭后吃能助消化。但是苹果富含糖类和钾盐，摄入过多不利于心、肾保健，患有冠心病、心肌梗死、肾炎、糖尿病者，切忌多食。

板栗 含淀粉、蛋白质、粗纤维和多种维生素，味甘性温，甜糯爽口，有“千果之王”和“木本粮食”的美誉。板栗有益气补肾、健脾补肝、调理肠胃之功效。中医称其为“肾果”，尤其适合肾病者食用。但板栗坚实，生食难于消化，熟食易滞气积食，一次不宜多食；有安肠止泻作用，便秘者忌食，否则加重症状。

柑橘 内含大量胡萝卜素，入血后转化为维生素A，积蓄在体内，使皮肤泛黄，即导致“胡萝卜血症”，俗称“橘黄症”，继而出现恶心、呕吐、食欲不振、全身乏力等综合症状。患“橘黄症”后，应适量多食植物油，并多喝水，以加速其溶解、转化和排泄。

（肖 晓）

秋季吃橘子时的饮食禁忌

橘子含有很多维生素C，但是橘子不能多吃。据测，每天吃3个橘子，就能满足每人每天对维生素C的需要量。若食用过多，过量摄入维生素C时，体内代谢的草酸会增多，易引起尿结石、肾结石。另外多吃对口腔和牙齿有害。

肠胃功能欠佳者，吃太多橘子，容易发生胃粪石的困扰；橘子含热量较多，一次食用过多，会促发口腔炎、牙周炎等症；过多食用柑橘类水果会引起“橘子病”，出现皮肤变黄等症状。

橘子与牛奶不宜同食 牛奶中的蛋白质易与橘子中的果酸和维生素C发生反应，凝固成块，不仅影响消化吸收，还会引起腹胀、腹痛、腹泻等症状，应在喝完牛奶1小时后再吃橘子；另外，胃肠、肾、肺功能虚寒者不可多吃，以免诱发腹痛、腰膝酸软等症。

服药忌食橘子 橘子含有丰富的果酸和维生素C，服用维生素K、磺胺类药物、安体舒通、氨苯喋啶和补钾药物时，均应忌食橘子。

忌鲜橘皮泡茶饮 摘下后的橘子大多用保鲜剂浸泡后再上市，保鲜剂为一种化学制剂，浸泡过的橘子对果肉没有影响，但橘子皮上残留的保鲜剂却难以用清水洗掉，若用这样的橘子皮泡水代茶饮，有损健康。

（肖 晓）

健康饮食

金秋时节，大量金橘上市，并备受我市市民的喜爱。图为市民正在挑选橘子。
曹 威 易续震 摄

父亲爱喝罐罐茶

□黄艳梅

父亲是普普通通的庄家人，今年65岁。上个月我把父亲从乡下接到城里来享福，父亲没住几天就说不习惯，一个劲地抱怨自己忘带了泡罐罐茶的家当。

我的家乡在西北农村，家乡人有喝罐罐茶的习俗。泡制罐罐茶只需一个土火炉子、一只“曲曲罐”、一撮茶叶。“曲曲罐”是泡茶的容器，用泥土烧制而成，嘴小腹圆底平，看似粗糙，用它泡茶却很合适。父亲喜欢在晚饭后喝罐罐茶，母亲这时总会帮着把土火炉子点燃，红色的火苗上下窜动时，父亲就把“曲曲罐”搁在炉子上，再把一撮茶放入罐中，一边烤茶一边抖动罐子，直到茶叶变脆，然后快速注入开水，只听得噼叭一声，茶水溅起，一股浓浓的茶香便溢了出来。

一罐泡好了的罐罐茶色近黑红，这种茶不可“牛饮”，只能细细地啜，一开始味道极其苦涩，多喝几口方能品出其中的味道，涩苦中带着浓香，让人欲罢不能。父亲在家乡时天天都喝罐罐茶，哪天不喝就觉得无精打采。原以为父亲泡罐罐茶用的是上等的茶叶，后来才知道父亲用的竟然是劣等的散装茶叶。父亲说天天喝罐罐茶好茶叶用不起，再则也没必要，只要烤茶的火候到了，就能泡出适合自己的罐罐茶。

父亲还把喝罐罐茶作为待客之道，每逢家里来了客人，父亲必定会为客人精心泡制罐罐茶，轻咂慢品，一罐喝罢，再泡一罐。好客的父亲也不忘拿出油炸豆干、锅巴、黄豆、花生米等作为饮茶的吃食招待客人，宾主天南地北侃大山，老人们爱讲的故事是《三国演义》和《水浒传》，女人们谈论最多的是谁家的媳妇贤惠，谁家的房子气派。

父亲在城里整天念叨自己年纪大了，对什么事都没兴趣，就只是茶瘾难消，我于是为父亲“设计”了一套罐罐茶的家当，用不锈钢杯子替代“曲曲罐”，用电炉替代土火炉子，用碧螺春替代他以前用的劣等茶叶。我还买来冰糖、红枣、桂圆作为点缀，要父亲一起泡入茶中。父亲用我的家当泡制了一杯罐罐茶，啜上一口，失望地摇摇头说没有罐罐茶的那种特有的苦味。

也许，父亲的罐罐茶里，容进了他人生所有的艰涩沧桑，没有那种苦味的罐罐茶，父亲怎么会喜欢呢？

茶话养生

洋酒热背后的冷思考：最贵的不一定是最好的 适合的才是最好的

□杨庆兵 杨 眉

伴随着中国经济的快速发展，当高档葡萄酒作为一种健康、高雅饮品迅速席卷中国市场，中国成为全球葡萄酒消费增长势头最猛的国家；当各种进口洋酒趁势进入中国市场，鱼龙混杂，让消费者无所适从时，有着百年历史的中国葡萄酒巨头张裕公司喊出：“中国葡萄酒不输世界！”

中国葡萄酒市场的崛起速度是惊人的。

近年来，中国葡萄酒市场以每年20%的速度迅速增长，而同期国际市场增速为1%~2%。中国市场的崛起吸引了各国葡萄酒企业的目光。他们纷纷通过各种渠道抢滩中国，有的不能正式进入的，就绕道潜入。

树欲静而风不止。正如张裕公司总经理周洪江所说：“世界一流企业不是已经进入中国，就是正在进入中国的路上。”

有人曾这样评价中国当前葡萄酒市场：一是健康时尚理念深入人心；二是销售呈井喷式增长；三是中外葡萄酒市场大战帷幕拉开，竞争激烈；四是以张裕为代表的中国葡萄酒凭借一流的质量享誉世界；五是国外葡萄酒葡萄酒鱼龙混杂，一批劣质洋酒和伪洋品牌损害消费者利益。

以在中国受到热捧的法国高级红酒拉斐为例，据《环球时报》报道，拉斐酒价格一般在几百到几千欧元一瓶，卖到中国还要加50%的高关税。拉斐酒庄每年产量约25万瓶左右，保守估计，全球五分之二以上的拉斐都在中国。然而，在中国市场出现的拉斐数量却远超这个数目，正牌、副牌，真真假假，鱼目混珠，甚至有的拉斐空酒瓶能卖到2000元一个。

对此，北京农学院葡萄酒专家李德美在接受记者采访时指出，国外葡萄酒也是分三、六、九等的，不能一看到洋品牌就认为一定是好的。然而，国内许多消费者在这方面获得的信息不对等，加之有种盲目崇洋消费的心理，造成“不求最好，只求最贵”的消费乱象。

中国农业大学葡萄酒研究中心主任段长青认为，葡萄酒品味应该强调个性，每个国家的葡萄酒口味都不一样，没有必要盲目跟风洋葡萄酒，适合自己口味的就是最好的。事实上，以张裕为代表的国内一流葡萄酒在风味上更贴近国内消费者，体现出中国特色。

（摘自《新华网》）

面食大观

中国美食博大精深，单单就面食而言，就有丰富多彩的做法。面本来是北方人的主食，但对于南方人而言，偶尔吃吃美味的面食也是不错的选择。

山西刀削面

刀削面的刀是有讲究的，普通的菜刀无法削出漂亮的面叶，制作刀削面需要专门的刀，这是一种特制的弧形削刀，用这种刀削出的面叶，中间厚两边薄，形似柳叶。入口口感上佳，滑而不粘，软而不稀，面叶劲道有力，受到广泛好评。

和面也是一项技术活，刀削面讲究水和面的配比，多一分水则稀，削的时候面叶不美观，少一分水则干，面的柔韧性差。削之前要将面揉光滑，如果面不光滑，削的时候容易断裂甚至粘刀，面的口感差。操作时左手托面，右手执刀，出手要快，手腕的力道均匀，削出的面叶飞向沸腾的水中，在水中打着选旋。熟练的师傅每分钟能够削180片面叶，参观刀削面的过程就像是在欣赏艺术表演。可以说刀削面是艺术与美食的结合。

刀削面没有特定的卤，可根据自己的口味而定，下面介绍一种操作简单的咸鲜卤。

原料：瘦肉、鸡蛋、木耳、黄花菜、香菇、西葫芦、油菜。

做法：1.将木耳、黄花菜、香菇泡开洗净，切成丝备用，油菜焯熟备用，肉切片备用，西葫芦切丁备用；2.将肉、木耳、黄花菜和香菇依次放入油锅中，炒至半熟放入西葫芦丁，出锅前打入鸡蛋；3.注意汤多一些，出锅时滴入香油，将焯熟的油菜放入碗中。

四川担担面

担担面是成都的著名小吃，但谁也说不清它诞自何时，某年某月就有了挑着扁担沿街叫卖的小贩，主顾吆喝一声停挑子现做现卖，手擀的粗圆面条煮熟了，捞起来舀上一勺炒好的猪肉末。除了那香气，只记得他们的扁担了，因而得名“担担面”。

原料：面条200克，猪肉馅400克，芽菜100克，大葱末25克，姜末10克，蒜茸10克，辣椒面1.5克，芝麻酱10克，油菜心1棵，香菜少许。

调料：老抽，生抽，料酒，米醋，高汤，花椒面，猪油，香油。

做法：1.锅热后，倒入猪肉馅炒散待用；2.用猪油将葱、姜、蒜爆香，再放入辣椒面、芽菜、肉末煸炒，加料酒、老抽、生抽、米醋，点少许高汤，出锅时放入芝麻酱、花椒面炒匀；3.开水下锅将面条煮熟，捞入碗中。油菜心焯熟待用；4. 往碗中面条里倒入适量高汤，加入炒好的酱料和焯熟的油菜心，撒上香菜即可。

北京炸酱面

炸酱面就无疑是北京人的当家饭了。暑天吃炸酱面，既便利又开胃。直到现在，在北京胡同里的大杂院，仍可以见到这样的情景：街坊四邻在吃饭口聚在一堆儿，端着碗炸酱面，碗里搁一根脆黄瓜，在当院或门洞里一蹲，吃两口炸酱面，咬一口黄瓜，不耽误聊天，不耽误下棋。

原料：面条500克、黄豆50克、黄豆芽30克、五花肉100克、鲜香菇3朵、芹菜50克、心里美萝卜30克、黄瓜30克、白萝卜30克、香椿30克。

调料：甜面酱1袋（天源酱园）、干黄酱1袋（六必居）、猪肉馅半斤、香菇2把、葱段、姜末、蒜末、料酒、生抽、老抽、料酒。

做法：1.黄豆清水泡发，入开水锅焯熟捞出；黄豆芽入锅焯熟；五花肉、鲜香菇洗净切成半厘米见方的小丁；心里美萝卜、白萝卜、黄瓜去皮切丝；芹菜、香椿洗净切小段。2.炒锅上火倒油烧热，放葱段、姜末、蒜末炒出香味，下五花肉丁中火煸炒，待逼出猪油，加一点料酒去腥，再加一些生抽炒匀，然后将肉丁盛出。3.锅内留着煸肉的猪油，用碗把甜面酱和干黄酱调合均匀，倒进锅里中火炒出酱香，然后倒入五花肉丁、香菇丁、姜末，转小火慢慢熬约10分钟，直到酱和肉丁水乳交融，那才好吃（其间要不停搅动，如果觉得干了，就稍稍加点水）。这时汤汁已收，离火加入葱白末（早加就焦了），利用余温将葱白焖熟。炸酱就做好了。4.另起锅将面条煮熟。与炸酱、菜码儿摆在一起，吃时将它们拌在一起即可。

兰州拉面

兰州拉面属于汤面一类。兰州牛肉面不是面条加牛肉片，而是面条加牛肉汤。有没有牛肉是次要的。它与美国加州牛肉面不同。加州牛肉面是捞面条加牛肉块，是卤面。兰州牛肉面的最大秘密在于汤，自上世纪初马保子作出第一碗牛肉面至今，这汤的配方代代相传，所谓清汤并非开水混盐，而是几十种佐料与牛肉原汤配制而成。

兰州拉面是兰州最具特色的大众化经济小吃。正宗的兰州牛肉拉面，是回族人马保子于1915年始创的，当时马保子家境贫寒，为生活所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，肩挑着在城里沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛肉面，其香扑鼻，大家都喜欢他的牛肉面，他突出一个清字。接着他开了自己的店，不用沿街叫卖了，就想着推出免费的“进店一碗汤”，客人进得门来，伙计就马上端上一碗香热的牛肉汤请客人喝，爽，醒胃。吃牛肉面往往要超出平常的食量，一碗面直吃得发梢冒汗，还要将酸辣的清汤喝个精光。

主料：牛肉500克、拉面（可买现成的拉面）。

辅料：香菜200克、蒜苗500克、葱姜、草果、大料、胡椒、辣椒、花椒、鸡精。

做法：1.牛肉洗净，把肉里的血水，血丝清除干净；2.锅里放冷水，牛肉切成10公分见方块状，一起下锅煮；3.水开，收小火，撇血沫子，同时翻搅肉块，再撇沫子，大约5分钟至10分钟；4.放佐料：姜、葱、草果、大料、桂皮、参，冰糖，肉寇、胡椒粒，红辣椒干，丁香3颗至4颗；5.小火40分钟。用筷子试一试，肉烂即可，放盐，再煮10分钟；6.绿萝卜切成片，另起一锅，放一半刚做好的原汤，一半水，萝卜片放入。放花椒粉，鸡精，味精，盐，开始煮。汤开，滴香油；7.煮面，捞面出锅，加萝卜汤，香菜，蒜苗末，牛肉，辣椒油。

陕西臊子面

关于“臊子面”民间流传着一个故事：在很久以前，岐山有户人家娶了一个美貌、聪明、勤快、伶俐的媳妇。新媳妇到婆家的第二天，为全家做了一餐面条，一家人食后无不称赞面条滑爽鲜美。后来，她的小叔考中了官职，请同窗好友到家作客，便请嫂子为大家做最拿手的面条款待客人，大家吃后都赞不绝口。从此，“嫂子面”就出名了。因为这种“嫂子面”上必须加臊子为浇头，所以人们也把它称作“臊子面”。

材料：土豆、胡萝卜、蘑菇、木耳、黄花菜、豆腐干、香菇、海带、莴笋、韭菜、葱姜。

做法：1.木耳、黄花菜用温水泡发去根蒂，切成小块备用；将土豆、胡萝卜、莴笋洗净去皮切丁备用；蘑菇、香菇、海带、韭菜、豆腐干、葱姜洗净切适当大小；2.锅放少许花椒爆香捞出，放葱花、姜末炒出香味后放入土豆丁、胡萝卜丁翻炒片刻，然后依次加入木豆腐干、香菇、木耳、黄花菜、海带、莴笋丁，调入适量盐炒至熟，加少许鸡精即可；3.另起一锅放入适量醋烧开后加入凉水继续烧开，再调入适量五香粉和盐，撒上韭菜段和蛋皮，淋少许香油即可；4.将面条煮好后捞入碗中，加入炒好的臊子和汤汁即可。

武汉热干面

热干面是武汉最著名的食物之一，是武汉人生活中不可分割的一部分，并成为他们心目中在全国的小吃代表中占有一席之地的武汉食物代表。面条纤细根根有筋力，色泽黄而油润，滋味鲜美。拌以香油、麻酱、虾米、五香酱菜等配料，更具特色。

关于热干面的起源还有一个典故。20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的食贩，在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生。有一天，天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上。一不小心，碰倒案上的油壶，麻油泼在面条上。李包见状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放。第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥干入碗，然后加上卖凉粉用的调料，弄得热气腾腾，香气四溢。人们争相购买，吃得津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是“热干面”。从此他就专卖这种面，不仅人们竞相品尝，还有不少人向他拜师学艺。

原料：面条、辣萝卜、香油、芝麻酱、酱油、盐、香菜。

做法：1.先准备好碱水面条；2.将辣萝卜切成丁；3. 用香油将芝麻酱慢慢调成挂糊状，再加入适量酱油、盐拌匀；4.面条抖散下入沸水锅中，煮至八成熟时捞出沥干水分；5.将面条平摊在一个较大的平盘内，淋上香油，用电扇吹凉，防止面条互相粘连；6.吃之前，再将晾凉的面条在开水里快速烫一下，沥干水后装入碗内，将调好的芝麻酱料和萝卜丁倒在面条上，撒上香菜丁拌匀。

（摘自《新华网》）

薏米百合鹌鹑汤

材料：薏米1两、鲜百合两包、鹌鹑6只、瘦肉250克、姜。

做法：1.薏米百合清水洗干净；2.鹌鹑去皮洗净；3.瘦肉洗净切块；4.煲里放上适量的清水，将材料倒入；5.开始用大火，水烧开后，转慢火煲大约两小时即可。

教你一招

巧吃羊肉火锅

天冷了，很多人都热衷起吃羊肉火锅来，那么怎样吃最健康呢？

1.怕冷的人，可以选择滋补汤或带辣味的汤，进一步促进血液循环；不怕冷的人，宜选择清汤，避免吃辣或吃滋补食材造成长痘、生疮、燥热等问题。

2.芝麻酱含能量比较高，富含钙、铁、锌等多种微量元素，维生素E又特别丰富，滋补作用较强，对于改善血液循环和提高抗寒能力都有帮助，适合怕冷和瘦弱的人。反之，身体壮实甚至发胖的人，可以用一些脂肪含量低的海鲜汁蘸料。至于红油或香油蘸料，营养价值低，油脂多，不是理想的选择。

3.从主料的选择来说，瘦弱者可以多选羊肉，红色的薄切细嫩羊肉最好。而原本高血脂、高血压的人应当减少羊肉的量，增加鸭血、豆腐、海鲜之类食材的比例，不吃内脏，减少升高血压和血脂的危险。

4.从配菜来说，身体瘦弱的人最好是在开始时就下点土豆、红薯、山药片、藕片等淀粉类食材。它们有健脾胃的作用，又富含多种矿物质和维生素。以它们作为主食，既能提高主食的营养质量，又能避免吃进去太多高脂肪肉类，给消化系统带来沉重负担。而身体强健的人宜早点配合萝卜、生菜、白菜，以及各种蘑菇，下点豆腐，减少肉类的比例。绿叶蔬菜适合各类人，可随时加入。

（阳 阳）

美食推介