

# 山楂上面俩虫眼 裹进“糖衣”看不见 冰糖葫芦你咋那么“红”？



## 两串糖葫芦 没一串是好的

“昨天我在单位附近买了两串糖葫芦,没想到两串糖葫芦里竟然有三个山楂是坏了的,还有俩虫眼,当时山楂都吃进嘴里了,感觉不太对劲,这才发现是坏了的,想想真是恼火。”在市中区某商场上班的小刘说。

据小刘介绍,她很喜欢吃酸食,每年到了这个季节看到街上兜售的冰糖葫芦都忍不住想要尝尝鲜,今年也不例外。自从糖葫芦上市以来,小刘可是没

少吃,一个星期至少要吃上五六串。上周末,一位朋友来找小刘玩,小刘想请朋友吃糖葫芦,就在工作的商场附近买了两串。可是让小刘没想到的,两串糖葫芦里竟然有三个山楂是坏的。“最初的一个坏山楂是朋友发现的,接着我和朋友又陆续发现了两个。”小刘说,请朋友吃糖葫芦吃出坏山楂,让她觉得心里很不舒服。

于是,当天小刘便找到了当初卖给

“都说冰糖葫芦儿酸,酸里面它裹着甜……”如今,大街小巷都飘扬着熟悉的旋律。一串串裹着糖稀、各种口味的冰糖葫芦看上去晶莹剔透,让人垂涎三尺。然而,记者在调查中发现,街头好看又好吃的冰糖葫芦使用的山楂并非全是好山楂,虫眼、部分腐烂等劣质山楂充斥其中;不仅如此,红通通的冰糖葫芦也让市民质疑“糖衣”添加了色素。

她糖葫芦的商贩要说法,“商贩说,糖葫芦里有坏山楂是在所难免的,他们也无能为力。”商贩的态度更是让小刘气不打一处来,“买的时候,我还特意挑选的,也没有发现坏的山楂,估计都是被糖葫芦的‘糖衣’包裹住了,我分辨不出来。”不过更让小刘疑惑的是,冰糖葫芦是白糖做的,熬成糖衣后为何会变成红色,着实让她想不通。

的屈先生透露,做冰糖葫芦的山楂,有的清洗过,有的没洗过,一般来说,清洗后的山楂不太好粘糖,所以普通摊贩多不会清洗山楂,卫生情况也不算乐观。谈到山楂坏了是否还会使用时,屈先生表示,一般摊主都会使用,只要在坏的山楂上,多加点糖,而糖里加点色素,卖相就不会很差。“一串冰糖葫芦才卖几块钱,谁会用好的东西,不上色素,光上糖的很少。”屈先生坦诚地说。

成的冰糖葫芦还是少吃为好,如果实在想吃的话,不妨去正规的店铺购买。虽然这些店铺糖葫芦的价格较高,但由于店铺位置固定,卫生条件和质量比那些流动摊贩好一些,同时在选择糖葫芦时一定要记住,不一定外表越鲜亮越好。”(记者 董艳 文/图)

## “糖衣”含色素在业内已经不是秘密

28日下午,记者来到市中区君山商城、解放路、青檀路、兴安街等一些经常出售冰糖葫芦的地方看到,冰糖葫芦摊点随处可见,有固定的,也有流动的,每串冰糖葫芦2—8元不等。记者花了3元钱在解放路上某冰糖葫芦摊点买了一串,并且询问摊主,他出售的冰糖葫芦是不是加了色素,这位摊主说:“色素肯定是有,现在冰糖葫芦谁不加色素?不加色素能好看吗?这色素对人

的身体不会造成什么危害。”采访中,一位常年从事冰糖葫芦制作的徐师傅介绍,冰糖葫芦含色素是行业内约定俗成的事儿,想要糖葫芦好看,色素起着重要作用。

调查中记者还发现,在冰糖葫芦鲜艳的“糖衣”下,的确有些坏山楂在里面,纵使你再仔细观察,也很少能发现里面的山楂已经坏掉,只有在吃的时候才会发现。一位从事过冰糖葫芦制作

## 焦糖色素吃多伤身 少吃为妙

冰糖葫芦作为传统的小吃,具有开胃、养颜、增智、消除疲劳、清热等作用,而且老少皆宜。然而,冰糖葫芦却并不是吃得越多越好。

通过和屈先生的对话,记者了解到,冰糖葫芦制作中添加的色素多是焦糖色素。据了解,焦糖色素作为一种食品添加剂,它含有砷、铅、汞等有毒元

素,这些元素如果摄入过多,将严重危害人体健康。

“况且,冰糖葫芦上的糖浆都是高温熬制,经过长时间的高温加热,白砂糖也会变成焦糖,焦糖吃多了,也会对身体产生不好的影响。”高级营养师黄女士建议,“冰糖葫芦不是建议不吃,吃点山楂对身体也有好处,但是用山楂做

# 汤底一直煮 碗上还套塑料袋 麻辣烫还是少吃的好

麻辣烫因其鲜辣美味,受到很多市民的追捧。然而,美味的麻辣烫也会带来健康隐患。近日,南京一名19岁的女学生,因平时特别喜欢吃麻辣烫,不幸患上舌癌。麻辣烫从“最美小吃”一度变为“最毒小吃”。

## 入秋以来麻辣烫生意火爆

近日,记者走访市区内多条步行街、小吃街发现,麻辣烫的生意日渐火爆。市中区吉品街内的一家麻辣烫店,每天顾客络绎不绝,到了中午吃饭的高峰期,经常会找不到座位。

“我最喜欢吃辣的东西。麻辣烫可以说是我的最爱,而且麻辣烫也不贵,一般一个人十二三块钱就能吃得很饱。”正在吃麻辣烫的刘女士表示,她非常喜欢吃麻辣烫,即使在夏天,每隔一段时间她也要吃一顿麻辣烫。

记者在采访中了解到,实惠的麻辣烫成为不少市民的最爱。尤其到了冬季,趁热吃一碗麻辣烫,既饱了口腹之欲,又能暖身,成为不少市民的首选。

## 汤底不停煮 餐碗多套塑料袋

麻辣烫味道鲜美又经济实惠,然而其制作过程是怎样的呢?众所周知,麻辣烫一般是将选好的青菜、肉类等放到沸腾的汤锅中煮,煮熟之后再加入麻

酱、辣椒等调味品。记者观察发现,用来煮菜的汤底长期处于沸腾状态,店主也不会在此期间更换汤底。

在麻辣烫店内,每当有顾客选好菜品,店主就将食材全部放入一个容器内,然后将其放入盛满汤底的大锅里,大锅里会同时放很多人的菜品,汤底一直处于沸腾状态,店家会不停地往锅里加水。其中一家麻辣烫店的店主表示,他们每天都会更换汤底,而且他认为,汤底一直处于沸腾状态,细菌更容易被杀死,反而更安全。

除此之外,不少麻辣烫店都会在碗上套个塑料袋。立新小区里的一家麻辣烫店,虽然店面不大,但生意很好。顾客的麻辣烫煮好后,店主都会将麻辣烫盛入套着塑料袋的碗中。“店面本来就小,洗碗非常不方便。而且有不少顾客担心我们的碗洗不干净,更愿意套塑料袋。”该店店主表示。

## 汤底反复煮易致癌 常食过热食物食道易受损

麻辣烫好吃实惠,但也会给人体带来健康隐患,对于“麻辣烫致癌”的传言,市疾病预防控制中心慢性病防治科科长张义成表示,“麻辣烫致癌”的案例并不多见,但长期食用类似麻辣烫一类的刺激性食物,确实会对口腔和食道造成不

小的损害。

“人们在吃麻辣烫、火锅之类的食物时,通常喜欢趁热吃,但像这一类高温又具有刺激性的食物吃多了,就会对口腔造成伤害。”张义成说,“我们如果不小心吃到过烫的食物,嘴里就容易起泡,食道也会受到损害。如果频繁地烫伤口腔、食道,很容易引起溃疡,这些都是细胞癌变的诱因。”

除了温度过高,麻辣烫长期处于沸腾状态的汤底也不甚安全。“时间长了,反复煮的汤底中亚硝酸盐的含量必定会升高。另外,有些地方还会在汤底中加入添加剂,反复煮的话,也会致癌。”张义成说,“在碗上套塑料袋是一种很错误的做法。塑料袋在高温下会析出一些有害物质,这些都是癌症的诱因。”

张义成还表示,麻辣烫虽然不健康,但也不必谈之色变。“我们身体都有代谢期,都会定期自我清理。在代谢过程中,身体中的有害物质都会排出体外,因此偶尔吃一次麻辣烫并不会对身体造成影响。但这些不健康食品不能多吃,一旦长期食用,有害物质容易在体内累积,超过了身体的负荷,就会导致各种疾病,甚至引发癌变。”张义成说。

(特约记者 张潇艺)

## 妈妈养病在家

## 孩子买饭总被“骗”

家住市中区的张女士最近遇到了一件让人郁闷的事情。上周张女士的腿部做了一个手术,不能下楼买菜,也不方便做饭。前段时间,张女士的丈夫在家时,买菜做饭的“担子”就落在了他肩上,可是上周末丈夫出差了,只留下张女士和女儿在家,眼看着冰箱里的食物所剩无几,张女士只好让女儿下楼去买。

张女士的女儿已经10岁了,经常跟着张女士去楼下的菜市场买菜,因此菜市场上的商贩多数都熟悉她。张女士的女儿去买菜,菜贩都会帮忙一起挑选,质量和斤两也都有保证。可是让张女士郁闷的是,最近几次让女儿买快餐,快餐店的营业员看其女儿年龄还小,快餐的质量、数量没有保证不说,营业员还和女儿玩起了文字游戏。

“前天女儿想吃肉夹馍,我想着,孩子想吃就让她去买了,女儿给摊贩钱,并告诉摊贩要全瘦肉的,商贩也是一口就答应了,女儿也许

就是太相信摊贩了,只顾着玩也没仔细看,回到家我一看,肉夹馍里全是猪皮,当时我就火冒三丈。”虽然生气,张女士认为这仅仅是个别情况,也许其他商贩不会这样。

28日中午,张女士的女儿去学校周围的一处快餐店买了一个汉堡,又被快餐店的服务员耍了一回。“我要的是九块钱一个的汉堡,营业员阿姨给我推荐了一款其他的,我问她,价格是不是一样,营业员阿姨说,价格差不多,我就买了,可是买到手后,营业员阿姨却管我要了17块钱,我身上哪有那么多的钱,就想把汉堡换了,可是阿姨却不给退,说便宜点卖给我,只要14元就够了。”张女士的女儿说,“我当时根本没想那么多,回到家妈妈看了才知道,汉堡里原本的两个鸡块,只剩下一个。”张女士认为,商家看孩子小,欺瞒甚至欺骗孩子的行为很让人生气。

(记者 董艳)



## “连心路”

26日,工人正在市中区税郭镇纪官庄村主干道修筑水泥路。近期,税郭镇筹资20余万元,对该镇纪官庄村至206国道之间的600余米道路实施水泥道路硬化工程,解决了该村群众出行难的问题,许多村民自发前来修路,“连心路”几天时间就修好了。

(记者 邵士营 摄)



## “开心农场”

10月26日,市民在“开心农场”采摘蔬菜。薛城区陶庄镇皇殿村开发了无公害蔬菜种植园,市民离开城市,在田间采摘果实,与大自然亲密接触,感受大自然的魅力。

(记者 孙明春 摄)