

警惕“海带新品种”

# 好看的海带可能加色素



“看我买的海带多好，肉质厚，颜色翠绿翠绿的，看上去就有食欲。”3月3日，市民张先生买了几斤海带，老婆担心是色素浸泡而成的，张先生特咨询专家，该如何挑选海带呢？

食品药品监督管理局专家介绍，购买时看

到的褐绿色或土黄色的海带都属于“本色”，即正常的颜色。超市中墨绿色的鲜海带，是经过加工后的产品，即将鲜海带进行烫煮，颜色变绿后再经冷却、盐渍、脱水等工序加工而成，因为颜色好看，适合做成凉拌菜吃。

如果遇到非常鲜嫩的翠绿色海带就要注意了，这很可能是经过食用色素浸泡后制成的，有的不法商贩把工业用的化学染色剂碱性品绿和连二亚硫酸钠加水浸泡海带，能让海带变成翠绿色，并且美其名曰“海带新品种”。被染绿的海带对眼、呼吸道和皮肤都有刺激性，长期食用，其毒性可在人体内沉淀，可能会产生癌变。

面对不同颜色的海带，市民该如何选择呢？

**看颜色：**褐绿色或者土黄色的海带是比较正常的颜色。墨绿色的海带是鲜海带加工而成。而翠绿色的海带可能是经过添加色素浸泡而成，消费者在选择时要特别注意。

**闻味道：**没经过漂染的海带，海鲜的味道比较浓厚，经过漂染处理过的海带，海鲜的味道就降低了。

**凭手感：**褐绿色的海带挑选黏性大的，墨绿色的海带经过加工后，表面就没有什么黏性了。经过化学处理的海带，摸起来没有韧性。

**看肉质：**优质海带的肉质肥嫩，宽且长，色泽为深褐色或褐绿色，含沙和杂质量少，质量次之的海带相反，肉质薄，叶片短而窄，颜色为黄绿色，含沙和杂质量大。

专家还提醒，如果市民通过这五步挑选原则还是觉得不放心，那就到正规的商场，超市购买带有QS认证标识的品牌海带，或者挑选干海带自己泡发。

(宏艳)

## 西安的小吃

说起西安的小吃，那可真是赫赫有名。人还没去西安呢，就在网上看到去过西安的人们对西安小吃铺天盖地的赞美。这不，一到西安，第一件事就是到回民小吃一条街去品尝美味。

虽说是大年初一，回民小吃一条街居然热闹非凡。在熙熙攘攘的人群中，我睁大眼睛，努力寻找那据说是最好吃的羊肉泡馍。苍天不负有心人，还没走到街中心，我就看到老孙家羊肉泡馍的大字招牌了。三步并作两步窜过去，才发现这儿的门脸并不大，但是人确实不少。赶忙付款拿了一个号，到里面找了一张服务员刚收拾干净的小桌。等了好久，才听到服务员用西安方言底气十足地叫我的号，赶紧举手回应。这儿的羊肉泡馍果真名不虚传，碗里

的清汤带一圈油花，配着少许的香菜，香香的肉片、亮晶晶的粉条、碎碎的白馍、红红的辣子，简直是一副香艳的画儿呀。这羊肉泡馍吃起来肉烂汤浓、香醇味美。不过，吃的时候，不要忘了咬几口糖蒜，这糖蒜，冲淡了肉的香腻，让你对这羊肉泡馍更是回味无穷。

吃完羊肉泡馍，准备把这小吃一条街逛一圈，打道回府。谁知，在街上又碰到卖柿子饼的。柿子饼是金红色的，它用西安临潼产的火晶柿子，去皮摘蒂和上面粉，做成火红色面胚，然后再裹上豆沙、芝麻、花生、枣泥等各种馅料双面油煎而成。这样别致的东西我当然不能放过，买上一个小巧可爱的柿子饼，轻轻咬上一口，外脆里软，香气四溢，还带着柿子的味道，着实好吃。

第二天上午，想了半天，我又跑到了小吃街，这次我吃的是贾三灌汤包。贾三灌汤包有牛肉馅和羊肉馅两种，一笼热气腾腾的灌汤包上来，你可别迫不及待地去吃，若你一不留神，包子里的热汤不是烫了你的舌头就是溅你满脸花，那可就溴大了。正确的吃法是等包子稍微凉一凉，拿一根店里为你特配的吸管，慢慢戳进包子，先把醇正浓郁的汤汁吸出来，然后再细细品味这鲜香肉嫩、皮薄筋软的灌汤包。包子的种类很多，为什么这贾三灌汤包这样有名呢？问过这店里的师傅我才知道，原来这灌汤包的用料讲究，它以精粉烫面制皮坯，选用肋条肉为馅心，用鲜骨髓汤打馅，配以十多种上等调料佐味，才能做出这样美味的包子。

西安的小吃还有好多，可惜我来去匆匆，未能一一品尝。不过，中国人讲究留白，就让我留着对西安小吃的美好印象，下次再过来品味吧！

(申朝虹)

### ○最美味下酒菜○

## 醉爱花生米

我工作已经18年了，而酒龄22年。

记得第一次喝酒，是邮递员把大学录取通知书送到家门那次。家里举办了一场小小的庆功会，一桌人，一瓶散酒。下酒菜是什么，我都忘了，不过应该是农家常见的蔬菜吧！

那时，我没有上桌，在灶间忙碌。只是父亲递给我一小杯酒，让我喝下，我呛得涕泪交流。

我破了酒戒，但酒是很少喝的，因为家穷。直到读到大三，喝酒也没有几次。大三后，因面临出去找工作，苦闷的时候多了，就与寝室里一哥们儿打平伙。

不知他从哪儿找来的散酒，放入干桔皮，

泡上一个多星期后，在瓷盅倒入小半杯，在热水里浸一会儿，就成了极其美味的酒了。

我们两家都不富裕，在寝室其他同学晚自习后去看看电影、跳舞等进行高档消费时，我们就躲在寝室里，拿筷子缓慢地夹着花生米，一小口一小口地品着酒。

酒是廉价的，下酒菜花生米不多，每次只有二两左右，是从学校附近的饭馆里买来的。

花生米在牙齿中变着花样、变着形状，也变成了各色的故事、各种的笑话……延续了我们生命中的快乐。

## 我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。

2.投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办  
品鉴热线:15538612798

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

(李晨亮)

我们没有更多的钱买高级白酒和高档的下酒菜。

散酒、花生米成了我们的醉爱。醉是不可能的，只是醉在心里。少许的它们，香在秋风乍起的季节里，香在冬雪飘飞的夜晚中。

那样的香是短暂的，连夜间回来的室友们都从未闻出来过。

那样的香是少有的，因为我们都是从偏僻而贫困的农村走出来的，没有富贵可言。只有最喜欢的花生米相伴。

第一次破酒戒是难忘的，可什么酒、什么菜，记不得了，都化成了淡淡的烟云，跟曾经的大学生录取通知书一样，消失得一干二净。

曾经，醉爱花生米，今生难说再见。我那位喜欢花生米的室友，你在遥远的他乡，还好吗？

周口市民

最喜爱的饭店

订台热线

周口百春永和豆浆

一店:八一大道南路 8685666

二店:七一中路 8916666

三店:育新街东路 8260111

东云阁大酒家

周口店:周口迎宾大道 8686865

项城店:项城市青年路 4322836

北京酱骨头

地址:庆丰东路 8591888

加盟电话:13525702088

信阳私房菜

一店:文明南路 8363588

二店:汉阳南路 8395855

三店:汉阳中路 6191777

周口农家大院

地址:中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址:七一东路峰基庄园东邻

8102999 8103999

中州君悦饭店

地址:文昌大道 8519966

信阳人家

地址:汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址:人民路与大庆路交叉口 8226569

粤海城

地址:中州大道 8394980

粤海杂家菜

地址:汉阳中路 8238936 8236444

粤海美食广场

地址:七一中路 8275115 8275116

粤海如意坊

地址:莲花大道 8598566 8598599

上海世家

地址:大庆中路 8266642 8266742

老东乡开锅羊肉

地址:建安路（原光荣路）中段 8635678

仙翁渔庄

地址:建安路北段(原光荣路)8917188

越秀酒店

地址:七一中路 8223333 8233333

越秀商务酒店

地址:八一大道北路 8568333

皇家越秀

地址:周口大道 8819999 8853333

九弟生蚝城

地址:汉阳中路 6129878

鸿运大酒店

地址:五一路与交通路交叉口路南 8386166 6191266

味道江湖火锅

地址:汉阳路 8599777

锦绣江南酒店

地址:黄河东路 8318787

怡景田园休闲农庄

地址:市南开发区 15603941116

代驾电话:13803940018

槐店王婆大虾

地址:刘明路交叉路口向北 82米路东 电话:8539800

宋氏姐妹土豆粉

地址:五一路育新街交叉口

加盟电话:13033945018

千味居

地址:建安路中段（原光荣路）8288000

小肥羊

地址:建安路中段(原光荣路)

电话:8781998

重庆刘一手火锅

地址:建安路中段(原光荣路)

电话:7979777

云南石锅鱼

地址:建安路中段(原光荣路) 万果园隔壁

电话:8526888/13523109000

春香园食府

地址:七一路与文明路交叉口南 100米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址:建安路南段(原光荣路)路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目  
咨询电话:8599376