

将清水染黄，一次性筷子有毒吗

□记者 付永奇

近日，市民李先生致电本报，询问网传的“一次性筷子看似干净，被水泡过掉色，将清水染黄，容易致癌”是真的吗？对此记者进行了深入采访。

网传内容回放

登陆百度搜索关键词“一次性筷子易致癌”可搜索到上千个相关条目。其中来自山西日报汉网的报道较为全面，大致内容如下：

近日，著名演员黄渤在微博晒出一张“一次性筷子被水泡过掉色，将清水染黄”的照片。他还饶有兴趣调侃道：“这汤你敢喝吗？不用一次性筷子不是环保是保命啊！”

据照片显示，被水泡过的筷子已慢慢褪色，杯中的水也被染黄，还泛出点点类似油渍的物质。黄渤解释：“饭店上了一次性筷子，外观

包装均精美，热水中涮了几下，刺鼻的味道马上出来了，低头一看，结果……”

使用霉变筷子会诱发肝癌。从医学的角度来看，制作筷子的材料通常为竹子和木头，这些材料本身就含水，如果未进行密封保存，或者存放时间过长，很容易滋生霉菌。一般保质期不会超过半年。据专家介绍，一次性筷子时间长了会滋生各种霉菌，如果长期使用霉变的一次性筷子，轻者可能导致感染性腹泻、呕吐等消化系统疾病。

不少市民在吃面时喜欢将筷子放在煮面的汤里烫一烫，认为可以起到彻底杀菌的作用，其实这样杀菌的效果是很有限的。筷子只有在100℃的沸水里煮5分钟以上，才能达到理想的杀菌效果，较理想的杀菌方式是使用高温消毒柜。

专家提醒，如果实在不能避免，应在使用前，用凉水清洗筷子表面，减少残留的二氧化硫。此外，用餐时勿将木筷长时间浸泡在热汤或热粥里，这样会加速二氧化硫的分解。

记者走访调查

4月19日晚上，记者以食客身份走访了市区部分饭店和大排档，发现中高档饭店均使用了一次性餐具或消毒餐具，极少使用一次性筷子。而小饭店和大排档使用一次性筷子者约占五成。在工农路和育新街交叉口附近的大排档和小型饭店夜市上，大多数桌上都摆有一次性筷子，食客们并不以为然。记者问一位中年男子，这样的一次性筷子干净吗？他说，饭店提供的就是这样的，看上去很不错，外面又有塑料包装，还不要钱，只管用呗。同桌的一女性

说：“这个包装没有什么用，刚才我打开的那双筷子都被捂霉了。”

在中州大道大十字街，许多大排档用的是一次性筷子。一大排档负责人告诉记者，他以前用的是一次性餐具，每套收费一元钱，好多市民对此有意见，说一次性餐具并不卫生，打开湿漉漉的，喝啤酒时一次性餐具中的小碗和勺子根本用不着，还收一块钱，有点坑人。于是，他们就改为使用一次性筷子和自备的小碟，这样能让一桌客户省下几块钱，生意也比以前

好了许多。

采访中，有几位小伙子知道网上有关一次性筷子的报道。他们告诉记者，看到网上的许多关于一次性筷子被水泡过掉色，将清水染黄的新闻，感到有些担心。但身边的人说，不干不净，吃了没病，不用担心。他们希望媒体能采访一下职能部门，对这一现象进行科学解释，以加强正面宣传和引导，保障市民餐饮安全。

职能部门观点

4月20日上午，记者采访到周口市食品药品监督管理局食品安全科相关负责人。针对记者采访到的情况，他说由于我市餐饮行业店家众多，高中低档饭店条件差异巨大，在餐具特别是在一次性餐具使用上，他们只是要求一定要干净卫生，符合国家规定，没有具体指定使用什么样的什么品牌的餐具。各餐饮商家可根据本店档次决定选用一次性餐具或自行消毒餐具或一次性筷子。

针对网上传“一次性筷子被水泡过掉色，将清水染黄”的现象，他说，一次性筷子是用木材做的，植物秸秆和树木由于生长机理原因，泡在水里都会变黄，即使不是木制筷子，拿一根制作家具的木条在水里浸泡一会儿，也能把水染黄。但是，网上所说的加工者为了使筷子美白和防霉，加入化工原料的现象可能是客观存在的。但这不是不是导致水变黄的原因、会不会对人体有伤害甚至致

癌，须经权威部门多方检测后才能下结论。

不过，他建议市民尽量不使用一次性筷子。首先，因为一次性筷子无论是否有外包装，存放时间一长就会滋生各种霉菌，可能导致感染性腹泻、呕吐等消化系统疾病；其次，使用一次性筷子太浪费森林资源，不环保。如果在没有选择时，尽量使用竹子制作的一次性筷子，因为竹子生长期要比树木短得多。

他山之石

陕西省森林资源匮乏，水土流失和荒漠化非常严重，生态环境的保护任务还十分繁重。生产一次性木筷不仅消耗森林资源，而且在生产、销售、运输中多次污染。为此，2001年5月，陕西省发文，从6月1日起，停止一次性木筷的生产、销

售、使用，受到市民欢迎。与此直接相关的饮食服务行业的人员也表示赞同。

2003年，韩国环境部新出台严格限制一次性用品的《节约资源与促进用品重复使用法实施细则》，明确规定不能使用一次性木筷。对有令不

依者将严惩不贷，违规者将被罚款甚至停业。同时，韩国居民可向有关部门举报，举报者可得到最低3万韩元至最高30万韩元的奖励。至此，韩国的大小餐厅再也难觅一次性木筷。

肉末紫菜煨粉条



本期我们请来的是来自府源餐饮公司的赵伟峰老师。赵伟峰，现任周口市府源餐饮公司出品总监。河南新锐少壮派名厨，中国乡土菜大王，河南省豫菜大师。曾获2012中国清真烹饪大赛特金奖，22届中国厨师节全国名厨大赛金奖，2012海峡两岸名厨美食艺术大赛餐饮功勋人物奖。代表作：峰哥啤酒鱼、赵一勺酱鸭、周口八景。

菜名：肉末紫菜煨粉条

主料：鲜牛元宝肉粒50克、水晶粉丝150克、紫菜25克(选免洗腥味小的优质紫菜)。

配料：葱粒、蒜片、干红辣椒节各5克。

调料：高汤1000克、葱油25克、面粉25克、

精盐6克、锦珍老抽3克、顶好花生酱5克、香油5克。

制作方法：1.把紫菜用清水浸泡软后，捞出沥干水分待用。

2.牛元宝肉改刀切成肉粒待用。

3.净锅放置火上，烧热后淋葱油，放入葱粒，干辣椒节，蒜片后爆香。

4.再倒入面粉炒香制成面油，倒入高汤烧沸。

5.将温水泡好的水晶粉和紫菜倒入高汤中，放精盐，老抽调味。

6.大火烧开后转文火煨制20分钟至汤汁浓稠，再倒入花生酱搅匀。

7.淋香油盛入容器中即可。

口味标准：浓香咸鲜。

制作要诀：原料本身要优质；炒面油时一定要炒出香味，切忌大火，油少；煨制时间要够，粉条才能出胶质绵软，汤汁才会自来稠，出香气。

推荐理由：取材简单，做法家常，简单易学，营养丰富，老少皆宜。

小贴士：

需要注意的是，紫菜每人每次食用15克为好。食用前最好用清水泡发，并换一两次水，以清除污染物。紫菜性寒凉，因此，胃肠消化功能不好或者腹痛者应少吃。

说起紫菜，想必大家都不会陌生。紫菜是我们平时做汤常用的一种食物，很多人也都很喜欢吃。紫菜营养丰富，含碘量很高，并且性味甘寒，具有化痰、止咳、清热、养肾的功效。不过，添加不同的食材，营养功效也是不同的。今天，就为大家推荐这道赵伟峰老师的独创私房菜：肉末紫菜煨粉条。

名厨教你学做菜

本栏目记者：杨华丽

联系电话：15138290269

本栏目由周口市酒店餐饮协会和本报主办
欢迎企业赞助协办



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

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: 文明路交通路交叉口向北 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

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