

# 捍卫“舌尖上的安全” 别让农村成为问题食品卸货场

捍卫“舌尖上的安全”，不仅不能遗忘农村，更应把农村市场作为重中之重，切实为父老乡亲们的身体健康保驾护航。

春节回乡，问题不少。许多在农村走亲访友的人发现，过期食品、绿毛蛋糕堂而皇之地成了礼品，像“娃哈哈”“康师傅”“奥立奥”等在城市很容易被察觉的山寨货，在乡村小卖铺里却很受欢迎。就在人们还聚焦城市食品安全问题的当下，农村地区正以惊人的速度成为问题食品的“卸货场”。顾此失彼，令人心忧。

以前，对于农村的山寨食品、“李鬼”产品现象，报道也时常见诸报端网站，但往往

不了了之，成为众多新闻中不那么起眼的一个过客。然而，通过春节的近距离观察、亲身体验，许多人才发觉，农村的“舌尖安全”已经是病象沉重。

谁在坑害农村的消费者？不法商家难辞其咎。在城市人人喊打的问题食品，到了农村，却被一些人采用降低价格、改换包装名称等手段粉墨登场。由于价格低、卖相好、面子大，假冒伪劣扎堆横行，十里八乡纷纷进货，产生了劣币驱逐良币的负面效应。

记者在调查中还发现，由于农村熟人社会的关系网络，加上一些强势村镇干部把持的商店，问题食品凭着扭曲的营销渠道，能

获得见怪不怪、一路绿灯的“礼遇”。畸形市场生态背后，还有不良社会生态。

问题这么严重，监管难逃其责。固然，农村食品安全意识相对薄弱，农民消费水平较低与对面子要求较高的矛盾给山寨货可乘之机，但更需反思，如此明目张胆、大面积地制假售劣，生产、流通环节已经糜烂到了何等地步？有关部门的监管责任又流失到了怎样的程度？问题食品横行乡里，再次以触目惊心的事实证明，农村是市场监管最薄弱的一环，也是假冒伪劣商品的重灾区。捍卫“舌尖上的安全”，不仅不能遗忘农村，更应把农村市场作为重中之重，切实为父老乡亲们的

身体健康保驾护航。

此前的中央农村工作会议提出，食品安全是“产”出来的，也是“管”出来的。问题食品的背后，是一些问题工厂、地下作坊由城市转战农村的“转型”轨迹，不从生产源头上把好关口，淘汰这些昧着良心赚钱的黑产业，假货劣品会层出不穷。

同样关键的是，监管决不能选择性失明，而应有所作为。针对重重积弊，在农村更要坚持最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，农村的食品安全生态才能有一个显著改观。

(据《京华时报》)

(厨)(房)(提)(示)

## 热米汤蒸蛋好

用温热的米汤加盐、鸡蛋液等蒸出来的鸡蛋羹具有加热时间短、口感滑嫩、无蜂窝眼等优点。原因在于：温热的米汤(50℃~70℃)可以使鸡蛋中的蛋白质提前变性，呈半凝固状态，防止蒸制过程中蛋液与水分离。另外，米汤中糊化的淀粉增加了蛋液的浓度，使口感更好，使维生素B1、B2含量更加丰富，选

用温牛奶也可以达到同样的效果。

(董绍军)

料理台

## 自制糯米酒



**蒸熟成米饭：**先用水将糯米泡半天，漂洗干净。在蒸锅里放上水，蒸屉上垫一层纱布，烧水沸腾至有蒸汽。将糯米捞放在布上蒸熟。尝一尝糯米，如果饭粒偏硬，就洒些水拌一下再蒸一会，蒸好后盛到发酵用的容器(电饭锅、汤盆或者塑料、玻璃容器)，用勺搅几下，凉至不烫手的温度(30℃左右)。

**拌酒曲：**用勺将糯米弄散，将酒曲均匀地撒在糯米上(稍微留下一点点酒曲最后用)，然后用勺将糯米翻动，目的是将酒曲尽量混均匀。

**保存：**用勺轻轻压实。抹平表面(可以蘸凉开水)，做成平顶的圆锥形，中间压出一凹陷窝，将最后一点酒曲撒在里面，倒入一点凉开水(目的是水慢慢向外渗，可以均匀溶解拌在米中的酒曲，有利于均匀发酵)，但水不宜多。

**发酵：**将容器盖严，放在适宜的温度下(30℃左右)，如果房间温度不够，可以用厚毛巾等将容器包住。发酵期有发热就是好现象。1天后就可以尝尝。完成发酵的糯米是酥的，有汁液，气味芳香，味道甜美，酒味不冲鼻(时间可以根据个人口味。时间长，酒味酸味就浓，但太长也不好)。大约发酵24~48小时，将容器盖打开(有浓郁的酒香就成了)，加满凉开水，再盖上盖子，放入冰箱(为的是终止发酵)或直接入锅煮熟(也是停止发酵)。

(王永兰)

## 雪里蕻焙毛豆

这是一款苏州人常吃的、最普通的、也很便宜的家常蔬菜。但让对吃食讲究精细的苏州人来煮的话，那就不是用最简单方法把这两种蔬菜合在一起煮了。以我为例：首先要挑苏州人说的“稻熟”毛豆——它阔板、黄毛或青毛、绝糯、新鲜(剥开荚，内有完整的衣)。那雪里蕻是我妹妹自己腌了送来后由我切细了，风干一天后藏在密封的瓶里并放在冰箱的冷冻室内的。外面传说菜场里的咸菜皆是用工业盐腌的，我无法证实其话之真伪，只吃妹妹腌的。她腌的那个菜又干净又鲜味足。

先把毛豆(不需洗豆，洗净了手剥)在温油锅里用小火焙炒，要有耐心焙它，待毛豆瘦身、微黄发香。此香味简直是喷薄而起呢！此时再放雪里蕻下锅一并小火焙炒，快好时，放作料。放少许盐、糖，起锅时放少许味精。腌过的雪里蕻既鲜又略带些酸，一放糖后，有酸甜味，毛豆则又香、又糯、又鲜。这是毛豆与其他菜的最佳搭配。这样的一款菜，虽说简单、档次不高、食材便宜，但你可尝尝这味道。有次，有位记者来我家采访，中午就请他在我家吃便饭，那位北京人，整个吃饭过程几乎只吃这一碗菜。

此菜在整个焙煮过程中绝不放水，只是小火焙。若一放水，毛豆重新发胖，则尽失食品焙煮之妙。目前一些菜馆在煮此菜时未注意这一问题，放了水，往往成了雪里蕻烧毛豆，失之毫厘，谬之千里。

(凤珍)

## 周口美食风向标 欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话：8599376 8599369

### 粤海美食

粤海城承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。

粤海如意坊 吃100元返20元，实行送餐服务。

粤海城 8394980 杂家菜 8238936  
美食广场 8275115 如意坊 8598566

### 东云阁大酒店

周口第一品牌 盘龙鳝  
承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。

地址：周口中州大道 8686865

### 鸿运大酒店

包桌享9.7折 散点享9.7折  
本店为自带食材的少数民族顾客免费烹制佳肴。  
地址：五一路与交通大道交叉口路南  
电话：8386166 6191266

### 百春永和 外卖专家

一店：8685666(八一路)  
二店：8916666(七一路)  
三店：8260111(大庆路)

### 道和酒店

客房：暖气全面开放 平民消费价格  
享受星级服务 订房电话：8170999

餐饮：节俭包桌 特色佳肴  
四季美味各不同 订餐电话：8223895  
地址：周口市八一路与育新街交叉口

### 宋氏姐妹土豆粉

香辣绵柔

好吃不贵

地址：五一路育新路交叉口  
加盟电话：13033945018

### 小肥羊

吃100元送100元餐券  
(锅底和酒水除外)

地址：建安路中段(原光荣路)  
电话：8781998

### 重庆刘一手火锅

特别的风味 来自刘一手

地址：建安路中段(原光荣路)  
电话：7979777

### 春香园食府

吃杂粮美食  
追求健康消费

地址：七一路与文明路交叉口南100  
米路东 电话：8267683

### 小码头家常菜馆

(原渔人码头)

味道不变、环境不变、服务不变  
80%新老菜价格下调30%

地址：汉阳南路(原大闸路)  
电话：8363555 8362555