

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心健康保驾护航。

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）。那雪里蕻是我妹子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，只吃妹子腌的。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，谬以千里。

（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	东云阁大酒家 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