

酸汤子酿祸后卫健部门提醒此物最好不吃  
记者探访发现最爱酸汤子的食客挡不住舌尖诱惑

# 提醒：若非吃这一口 千万注意安全

“本来就是酸汤子、臭碴子嘛！没事！”喝了口酸汤子，金先生告诉记者，关于黑龙江9口人吃酸汤子中毒身亡的新闻他也看到了，但是并没有影响到他对酸汤子的喜爱。

“小时候在农村，吃了50多年了，从来没出过问题。那家人中毒是因为汤子面都冻了一年多了，过期变质了。”



热腾腾的酸汤子仍然是本溪市民下馆子的美食。

辽沈晚报特派本溪主任记者 金松摄

## 食客 不管啥食品过期了不行

近日，黑龙江鸡西市发生家庭聚餐食用酸汤子食物中毒事件，9名中毒者都不幸身亡。

然而，这一事件对于喜爱酸汤子的本溪市民来说，并没有造成太大影响，记者在一些粗粮饭庄、大盘菜餐饮店看到，仍然有不少食客选择酸汤子作为主食。

正在就餐的金先生告诉记者，他

今年52岁，从小在农村长大。“那时候几乎没有细粮，高粱米大碴子面糊糊，就这酸汤子，在我小时候绝对算是美食了。”因此，金先生这些年来对酸汤子的喜爱有增无减。

“而且，喝酸汤子和酱缸咸菜是绝配。因为过去新鲜蔬菜少啊，咸菜是家常菜。农村自己下大酱，酱缸里腌的咸菜味道特别正，所以我现在还是

习惯这么吃，能吃出童年的感觉。”

说起吃酸汤子中毒，金先生自己还真是第一次听说。

“后来我仔细看新闻了，他那汤子面已经在冰箱里放了一年多才拿出来，那不放完了嘛，那就是过期变质了啊！不管什么食品，过期了咋还能吃呢？”

## 饭店经营者说 进货渠道得靠谱

在本溪解放南二路开大盘菜饭庄的何女士表示，酸汤子是饭店的主要主食，许多到这里就餐的人们都喜欢点上一例，“一盆12元钱，能够四个人吃，经济实惠还好吃。”

何女士说，吃酸汤子中毒的新闻

她们也看到了，也听到有来饭店吃的人议论，饭店也因此提高了安全意识，对酸汤子的进货渠道把关更严了。

“咱们的汤子面都有固定进货渠道，质量没问题。”

何女士表示，其实不只是酸汤子，

“干饭店的，不管什么食材都得从正规渠道进货，保证安全，过期变质食品更不能卖。要不然就算酸汤子不出事，别的也得出事，什么食物中毒都够呛。”

## 相关新闻

# 丹东酸汤面经营现状 新顾客减少了

由酸汤子引发的食物中毒导致9人死亡的事件发生后，记者走访了丹东几个市场，几位酸汤面经营者表示，中毒事件发生后对酸汤面的销售有一定影响，总体销量比之前少了一些。顾客们则分为两种态度：一种认为中毒是由于没制作好的个别情况，之前吃了几十年了也没什么事，今后也会吃；另一种则持谨慎态度：认为安全最重要，应该不会再吃了。

## 酸汤面经营者有的还在继续卖 有的已“转型”

“之前真的没想到酸汤子还能吃出来事来。”家住丹东的刘先生年过六旬，酸汤子是他从小就有的记忆，“吃了一辈子的东西，突然就听说出事了，心里还挺慌的，不知道这东西以后还敢不敢吃了，这几天去市场，我原来老买的酸汤面的那个人也没

来卖，也不知道是不是就不卖了。”

记者走访了丹东几个市场，一位还在出售酸汤面的摊主表示，酸汤面的售价和之前没什么大变化，但是买的人是少了一些：“老顾客该买还是买，我卖了几十年了，他们也吃了几十年了，都没啥事。我们做

买卖讲良心的，进货的地方都是正规的，坏了的东西肯定不能卖，还是每天进的新鲜货，也保证干净，我自己家都吃。但是这些事常吃的人心里有数，可原来就是偶尔来买的，现在来的少了。这几天买的人确实比之前少了一些，估计是害怕了呗。”

跟这位摊主不同，也有商贩表示起码这一段时间应该不会再卖酸汤子了：“我们也不是自己生产的，都是进货，卖啥都一样，出这么个事之后，酸汤子肯定不好卖了，那就干脆卖点别的，安全才是最重要的。”

## 顾客态度各有不同：好东西多着呢为啥非吃这一口

经营者各有选择，顾客也主要持有两种态度。

一种觉得中毒事件是极个别的，也不是每个人吃过酸汤面都会

中毒：“我看新闻了，中毒是因为酸汤子被污染了，这应该是个偶然事件吧，我们家人都好这口，我隔三差五就会自己买酸汤面回家做，都是

老传统了，注意点应该没事。”

另一种顾客则决定以后都不吃了。“好吃的东西多着呢，如果一样食物都已经出事了，那最好还

是别吃了，毕竟啥也没有健康重要。”

辽沈晚报特派丹东记者 王晓阳