

## 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攥,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,能够四五个人吃,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。”

### 本溪人 不只是美食也是一种记忆

本溪市民董女士对酸汤子情有独钟。每年她都要请农村的亲属帮忙磨好汤子面。她说,自己小时候家在农村,虽然吃穿比较困难,可是童年却非常快乐。“对我来说,吃酸汤子也是在回忆那个无忧无虑的童年吧……”

市民赵女士自己对酸汤子没啥喜好,“家里老人比较喜欢吃,我告诉他们一定要到大超市买,有时候我也给他们买。”

赵女士说,其实自己不太愿意老人吃这些发酵食品,但是“能看出

来,对于他们那一辈人来说,酸汤子不仅是美食,更是对他们火热青春年代的一种记忆。”

董女士和赵女士对黑龙江一家人的不幸深表同情,也表示会从中吸取教训,“自己家亲属都是用新苞米、好苞米磨的新汤子面,应该能放心。”

但是到外面就得注意了,下饭店选那些生意火的,流量大没有剩货的,最起码食材就能新鲜点。买汤子面得选正规厂家,还得看好生产日期。”

## 发酵食品还是少吃为好 重要提醒

### 关注食物发酵过程

苞米粉碎成碴子、水磨成汤子面发酵攥出来的酸汤子,是东北的一种特色食品,因其口感滑溜、味道爽口而深受人们喜爱,配上鸡蛋酱、酱缸咸菜,或是拌上白糖,做成酸甜口,绝对的特色美食。

然而,这个自然发酵产生酸味的过程却非常危险。专家表示,在

此过程中,食物非常容易被致病菌污染,最危险的是椰毒假单胞菌,而且会产生米酵酸菌这种毒素。

可怕的是,这种毒素毒性大、耐热性强,煮熟后也不会分解,而且没有任何特效治疗方法,病死率高达50%以上。

### 购买正规厂家产品

购买汤子面一定得选择正规厂家,看好外包装、贮存条件、生产日期等,千万不能买那些小作坊、“三无”厂家的。

“酸汤子是用汤子面攥出来

的,汤子面是苞米碴子磨出来的,发霉的苞米磨成面混在一起很难看出,黑心不法商家图原料便宜,以次充好、以霉充好,这样的东西吃了肯定要出问题。”

### 自制发酵食品要注意安全

黑龙江卫生健康委员会提醒,为预防此类食物中毒,应不制售、不食用酵米面、酸汤子等发酵面米食品。

制备发酵面米食品时要勤换水,保持卫生,要保证食物无异味产生,一旦发现粉红、绿、黄绿、黑等各色霉斑,就不能食用,磨浆后

要及时晾晒或烘干成粉,贮藏要通风、防潮、防尘;发生酵米面中毒后,立即停止食用可疑食品,患者和吃过相同食品但未发病的人应及时就医,催吐、洗胃、清肠,并根据症状的轻重予以对症治疗。

辽沈晚报特派本溪主任记者 金松

### 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不敢敢吃了,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过事了,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