

# 那些曾被我们误解过的食品

## 关于有机食品

现代商业社会里企业都在争取利益最大化,推销一个商品,一定会把它的特点、优点说出来,于是,就出现了各种名头的食品,比如,生态食品、自然食品等,可以说食品的叫法现在已经琳琅满目。

商场里有不同档次的食品,消费者可以根据自己的消费需求、消费水平和消费能力去选购。有少数人处于信念、愿意或别的理由,愿意选择有机食品,我们当然应该提供以满足他们的需求。

有人可能会想:让全国都不要用化肥、农药,全国人民都去吃有机食品,食品安全问题不就解决了吗?这个想法太理想化了。有机食品绝不是解决中国 13 亿人口食品安全保障的一个有效途径。有这样的 3 条理由:

第一,有机食品成本高、条件很苛刻,而且产量相对要少得多。在超市里,食品价格的对比非常明显,同样是番茄,有机的要比非有机的贵上好几倍,价格差至少 5 倍,甚至 8 倍、10 倍。现在我们还是发展中国家,还处在初级阶段的社会,我们解决基本温饱问题还不太久,我们怎么能够靠有机食品来解决所有吃饭问题?所以,要继续解决温饱问题,就得让食物供应很充足、多样化,以满足消费者的需求,当然有一定的安全风险。

第二,有机食品本来也是为极少数人服务的,即便是美国等发达国家也是如此。所谓的极少数,一种是很讲究健康意识的,宁可在别的地方少花钱,也要买有机食品。以我们中国现在一般的生活水平来看,即便你很有健康意识,恐怕你也付不起买有机食品的钱——偶尔尝尝新鲜的有机食品还行,不大可能所有时间吃的食品都是有机食品,那就解决不了食品安全这个每天要碰到的问题。

第三,有机食品和所谓的“回归自然”完全是两回事。有的人认为不用化肥、农药就是回归自然。崇尚自然、返璞归真,要分两个方面来看。一方面,社会是发展进步的,我们不能逆社会发展潮流,假如农产品生产不用化肥、农药,那我们就会倒回去重新解决温饱问题。另一方面,从营养学的角度看,食品加工时对粮食类的制品,加工的程度应该粗一点,而不是越细越好。我们提倡全谷类,加工越少越好,加工程度越粗,它的营养物质保留越好、越多。

## 关于纯天然食品

很多人对食品还有另一种误解,认为纯天然的、传统的食品就是安全的,事实却并非如此。比如有的人觉得吃传统的腊肉、烟熏肠就安全,因为它们肯定不含食品添加剂,殊不知这些食品的亚硝酸盐含量更高,跟食品添加剂比起来,安全性更低。所谓的纯天然食品也是如此。

首先,纯天然食品基本上已经不存在了,食品并不是从真空中掉下来的,而是在环境中生长出来的。天然长出来的食物所处的成长环境决定了它们并不高明,因为我们使用化肥、农药、兽药的历史已经有二三十年了,不管是天然长成,还是人工培育,所面临的大环境都是大同小异。

其次,所谓纯天然的野菜、野鸡,偶尔尝尝还行,真要让你顿顿都吃,肯定受不了,因为这些其实都是人类进化和社会进步过程中抛弃了的东西。

最后,也是最关键的一点,天然食品的种植、收获、储存和制备过程中没有严格的质量控制规范和标准,所以很难保证其安全性。就拿“柴鸡蛋”来说,天然散养的鸡其实很容易携带有毒物质,而我们在吃的时候,并不知道柴鸡的饲养环境怎么样。比如鸡可能吃了被农药杀死的虫子,这些农药经过鸡的新陈代谢会有一部分富集在鸡蛋里头。

所以,“纯天然”并不是安全品种的代名词,判断食物的安全性,其依据是对消费者健康有没有影响,而怎么知道这一点只能靠科学评估。不管是纯天然还是传统食品,还是现代食品工业生产的食品,安全不安全不能靠想象,都应由科学评估说了算。

## 关于致癌物污染与“致癌食品”

被致癌物污染的食品和“致癌食品”不是一回事儿,比如被苏丹红污染的辣椒酱,你要吃进去多少会致癌呢?污染到辣椒酱里的苏丹红所产生的致癌作用远远比不上烤羊肉串、北京烤鸭皮,更比不上一支香烟。

## 关于不合格食品与“有毒食品”

食品合格与否依据的是国家强制性的标准,不符合标准的就是不合格,不合格就不应该卖,这是天经地义的;食品有毒与否依据的是有没有损害健康,要靠科学家做风险评估来得出结论。比如,用矿物油抛光的瓜子,即,所谓“毒瓜子”,加了柠檬黄的馒头,即所谓“毒馒头”等,其实都属于不合格食品,是违法,但不会损害健康,不是真正的“毒食品”。

(据中华美食网)

## 饮美酒 话经验

### 鸡公山酒业举办 2015 窖系列答谢会



抽奖活动现场

信阳消息(记者 张方志) 10月9日上午,由鸡公山酒业举办的 2015 窖系列答谢会在信阳信合中州国际饭店举行,来自全国各地上千名经销商齐聚一堂,共饮美酒,共叙经验。

答谢会在浓浓的欢乐氛围中正式拉开帷幕,炫目的歌舞表演吸引了众人的眼球,精彩的互动增添了活动的乐趣,而鸡公山酒业精心准备的抽奖环节更是将活动氛围推上了最高点,奖品不仅有美酒,还有大型豪华电视

机、洗衣机等,让现场客商激动不已。

2015 年受大环境影响,白酒销售业绩下滑,但“鸡公山酒窖系列”的销量却很是喜人。鸡公山酒业的“窖系列”产品以其醇厚绵柔的口感和过硬的品质赢得了信阳广大消费者的青睐,已成为信阳人民宴请的首选白酒品牌。经过鸡公山酒业在信阳的经销商和合作伙伴几年来的精耕细作,“窖系列”在信阳铺市率达到 90% 以上,特别是与去年同期相比,销

量增加了 30% 以上。

记者在答谢会上获悉,鸡公山酒业“窖系列”产品之所以有骄人的成绩,是因为鸡公山酒业在战术、战略上作出了相应调整,在市场布局、产品结构方面也进行了升级。特别是鸡公山酒业新推出的精品窖龄 6、窖龄 9、窖龄 12,无论是品质口感,还是包装设计,在目前市场同样价格的产品中,可谓是遥遥领先。

“我已经与鸡公山酒合作十几年了,从父辈开始,就喝鸡公山‘长脖子’大曲酒,到今天已经对鸡公山酒产生了浓厚的感情。鸡公山酒业近些年的发展,我可谓是见证者。无论是品牌塑造,还是产品口感、包装,是越来越完善、越来越精美,就拿这款精品窖龄 9 来说,无论是口感(品尝过),还是包装,在宴席用酒中绝对是数一数二,所以说,我对鸡公山酒越来越有信心,相信产品也会越卖越好。”现场一位经销商如是说。

## 潢川汪师傅鱼丸汤

### 健康家常菜 美食新文化

创新对于一个产品的重要程度相当于基因对于人类的重要程度。一个产品的创新就是其区别于同类产品的基因。对于鱼丸汤这一常见的家常菜来说,大家都吃过各种各样的了,但是有没有一种鱼丸汤口味纯正到你无法想象?那么,在这里就给大家推荐潢川汪师傅的“双柳鱼丸汤”,给市民朋友们提供最美味最健康且具有双柳特色的休闲小吃。

双柳鱼丸汤是独具双柳特色的汤类佳肴,汪师傅为了更好的切合市场,满足消费者爱吃美食的心理,以“健康人生、美味人生”的饮食新文化为主旨推出的全新家常菜。其鱼味浓厚,做法讲究,选用新鲜的活鱼,坚持不添加任何淀粉,保证纯手工制作。口感嫩滑的鱼丸,配上一些小酥肉,鱼皮、粉皮、大骨汤汁,再加几根荆芥,一碗色泽洁白,汤清味鲜,风味独具的鱼丸汤便呈现于眼前了。一颗颗乳白色鱼丸漂在汤中,如一颗颗璀璨的珍珠在欢快的游戏,鱼丸白嫩嫩,入口即化,咽下去馨香满腹;再喝一口鲜香酸爽的鱼汤,清淡爽口,鱼香弥漫。不仅给我们带来全新的味觉盛宴,更引领了一种全新的家常菜美食新文化。

经常来这里光顾的杨女士说:“在汪师傅鱼丸店,我们不仅仅可以享受美食,更可以放松我们的心身。在这里可以吃出营养、吃出健康,很多人都是慕名而来的,早餐、



汪师傅正在做鱼丸汤

晚餐客源爆满就是最好的证明。”汪师傅介绍说,鱼丸除了富含蛋白质及人体所需的氨基酸外,还具有明目、补虚、养血的功效,是久病虚弱、贫血等病人的良好营养品,也是儿童、年轻夫妇、中老年人的保健食品。

(杨宏伟 向坤勇)