



细心备年货 安心过大年

□记者 程兰霞

年味渐浓,红灯笼挂满街巷,超市里促销声此起彼伏,家家户户都忙着置办年货。但消费热潮中,一些看似诱人的年货背后,可能暗藏健康隐患与消费陷阱。颜色过艳的腊肉,或许添加了过量色素;包装浮夸的礼盒,可能华而不实;来源不明的散装干货,缺乏安全保障;被过分渲染的“传统土特产”,故事往往大于实质。面对琳琅满目的年货,还请多留一份心——购买时多看一眼标签、多想一下来源、多问一句细节,才能避开陷阱,让年夜饭吃得既喜庆又安心,过个温暖团圆年。

“里三层外三层”的礼盒

几天前,家住城南的陈女士在网上购买了一份原价30多元、仅售23.7元的坚果礼盒,客服明确表示内含“8大包混合干果炒货”。然而收到货后,她发觉礼盒异常轻飘,拆开“里三层外三层”的礼盒,确实是8包,但每包竟只有50克。如此单薄的分量,根本无法作为年礼送出。陈女士气愤地与客服理论,最终仅获得5元补偿。考虑到退货还需自付邮费,她无奈选择作罢,留下这份令人失望的“大礼包”。

与此同时,另一位周女士在超市购买了一个外观奢华的坚果礼盒,皮质外壳,鎏金字体,捧在手中沉甸甸的,显得颇有分量。可当她拆开包装时,全家人都愣住了——除去塑封与绸带,掀开厚重的盒盖,首先映入眼帘的是一层厚厚的定型泡沫,拿开泡沫,底下铺着金色丝纸,直至最后,才在巨大的盒底发现寥寥几小包坚果。周女士感到一种被愚弄的尴尬与对资源的巨大浪费,更糟糕的是,由于长期闷在复杂而不透气的包装里,部分坚果已散发出淡淡的“油哈味”。

事实上,国家为限制此类现象,早已出台《限制商品过度包装要求》,对包装层数、空隙率及成本占比作出明文规定。但每逢年节,这类重外观、轻内容的“面子货”仍层出不穷。陈女士与周女士的共同经历,折射出当前礼品消费中普遍存在的过度包装问题。她们认为,赠送年礼的观念亟待转变——真诚的心意,远比华丽的“外壳”重要得多。与其选择华而不实的礼盒,不如前往信得过的干货店,亲自挑选颗粒饱满的核桃、味道香甜的红枣、干干净净的葡萄干,再用简洁美观的密封罐或棉布袋细心装好。这样一份亲手拣选、朴实包装的礼物,能让收礼者直接感受到赠予者的用心。这份实在的关怀,远比一个巨大而空洞的礼盒更温暖,也更恒久。

颜色太“正”的腊肉腊肠

“我买的腊肉腊肠年货,颜色过于鲜艳,味道也不对劲,下锅之后汤色奇怪,尝了一口更是觉得香料味刺鼻,完全不是腊肉该有的风

味,最后只好全部扔掉。”近日,家住老城区的孙女士提起这次经历,仍心有余悸。孙女士在菜市场边一个新来的摊位上驻足,摊主热情地指着挂得满满的腊肉腊肠,自称是自家用传统方法熏制的。孙女士被那诱人的外观打动,买了不少腊肉腊肠回家。谁知上锅一蒸,满屋飘散的不是醇厚的肉香,而是一股甜腻刺鼻、类似廉价香料的气味。入口之后,肉质松散粉糯,缺乏腊肉腊肠应有的紧实嚼劲。

后来,孙女士偶遇一位在食品厂从事质检工作的老同学,对方解释说,真正遵循古法熏制的腊肉,色泽其实是暗沉而自然的,多为深红或褐红色,表面因水分蒸发和自然氧化,甚至会显得干硬发暗。而那些像“化了妆”一样鲜艳漂亮的红色,往往来自亚硝酸盐的过量使用。亚硝酸盐作为合法的发色剂和防腐剂,在合理用量内是允许使用的,但国家标准对其残留量有严格限定。一些不规范的小作坊为了掩盖原料不新鲜甚至劣质的问题,常常超标添加,使肉质看起来“新鲜红润”。而过量的亚硝酸盐在人体内可能转化为亚硝胺——这是被国际癌症研究机构明确认定的致癌物。

孙女士借此提醒大家,面对颜色过于艳丽、价格又异常低廉的腊味,一定要在心里拉响警报,选购腊味只认两条原则,要么购买包装信息齐全、带有SC生产许可标志、生产日期清晰的大品牌产品,要么就直接选择可信赖的农家手工自制产品。腊味承载的是年节的温情与传统的滋味,绝不应让那份浮于表面的“鲜艳”,掩盖了食品安全这条不可逾越的底线。

“三无”摊散装干货

有些坑,往往藏在我们自以为的“实惠”与“质朴”里。前几天,郑师傅小区门口来了一个卖香菇、木耳的流动小贩,地上只铺一块布,货物散放,看似天然。卖货的大哥自称东西是从老家山上采摘,自然晒干的,价格只有超市封装产品的一半。郑师傅见那香菇朵大肉厚、颜色深浓,觉得十分划算,便各买了一斤,打算当作年货送给父母做菜用。

谁知回家用温水一泡,问题立刻浮现:泡香菇的水浑浊发黑,香菇本身也失去了应有的清香,反而带着一股淡淡的怪味。郑师傅心里不踏实,没敢下锅,最终全扔掉了。后来,他请多年从事干货批发的周先生看了剩下的样品。周先生直摇头,点出了其中猫腻:有些流动摊贩售卖的散装干货,为增重和改善外观,往往用硫酸镁、白糖水甚至工业硫磺浸泡处理。比如用硫磺熏制后的银耳、木耳,颜色会异常洁白或鲜亮,长期食用这类经化学物质污染的食物,会对肾脏和消化系统造成慢性且不可逆的损害。

周先生也提醒大家,选购干货、坚果类食品,首先要看它是否

具备最基本的“身份信息”——生产厂家、生产日期与保质期。那些无标识的“三无”产品,如同没有来历的“黑户”,质量和安全毫无保障。其次,切勿贪图不合理的低价。好的干货从种植、采收到加工、运输,每个环节都有相应成本。一旦价格低得离谱,很可能意味着原料或加工过程存在隐患。

很多时候,我们容易被“野生”“农家”“便宜”这些字眼打动,却忽略了背后可能藏匿的健康风险。真正的实惠,不是一时低价,而是入口之后的那份安心。在吃进嘴里的东西上,多一分谨慎,就是对自己与家人多一分负责。

“传统味道”土特产

快过年了,宝妈朱女士特别迷恋买各种“土特产”,总觉得它们承载着“原生态”的温情与“传统味道”的醇厚。她在网上精心挑选了一瓶“深山老蜂农手作土蜂蜜”,商品页面视频如风景纪录片般动人,故事讲得质朴真诚,价格自然也颇高。可收到货后,期待却彻底落空——蜂蜜稀薄如糖水,颜色是单调的浅黄,入口全无天然蜂蜜那种层次丰富的花香,咽下去后喉咙也缺少真蜜特有的、微微舒适的刺激感。朱女士不得不承认,自己花大价钱买回的,很可能只是一瓶精心包装的勾兑糖浆。

这次经历让她开始反思:为“土特产”支付的,往往不只是商品本身,更是那个关于远方、手工与慢生活的美好想象。然而,真正产量有限、源自乡土的土特产,性状往往并不稳定,这一批与下一批都可能不同,很难支撑大规模的标准销售。而那些能长期稳定供应、色泽始终漂亮的“产品”,背后往往是标准化、工业化的生产逻辑。当故事被过度包装,真实却悄悄退场。

如今,朱女士更倾向于选择生产过程透明、带有正规食品生产许可(SC标志)的品牌产品,或者干脆只购买真正信得过的熟人带来的东西。她深切体会到,为一份真实可靠的品质买单,才能心安理得;为一个无法验证的、被过度渲染的故事支付高额溢价,那种滋味比吃了劣质食品更让人难受。

说到底,我们如此用心置办年货,图的不就是一家老小团团圆圆,吃得开心、吃得放心吗?一桌年夜饭,承载的是一年的辛劳与期盼,它本该温暖、踏实,而不应掺杂疑虑与后悔。

因此,当你再走进那片红火热闹的年货市场,不妨在心里多留几分清醒,对漂亮得违背常理的商品,多看一眼;对包装胜过内容的产品,多想一下;对便宜得离谱的优惠,多问一句;对故事讲得过于动听的“情怀”,多存一份心。毕竟,真正的年味,不在华丽的传说里,而在踏实、安心的滋味之中。



久冻肉成“健康雷区”?

冰箱不是“保险箱”,科学储存有讲究

盐城晚报讯 近日,市区读者冯女士家中老人因食用了存放过久的冷冻肉,出现呕吐不止症状,紧急送医救治。此事并非个例,冯女士的关注也提醒广大市民,春节大扫除之际,冰箱清理不可忽视。

据媒体此前报道,因食用长期冷冻肉导致急性肠胃炎等健康问题的情况时有发生。南京、河南驻马店、郑州等地均有消费者在食用存放数月甚至更久的冷冻肉后,出现腹痛、呕吐、感染等症状,健康亮起红灯。

很多家庭习惯将肉类长期存放于冰箱冷冻室,认为低温环境足以保证食物永久安全。然而,冰箱并非“保险箱”。家庭常用冰箱的温度在实际使用中并不绝对稳定,频繁开关门、意外断电等情况都可能导致内部温度波动,从而影响冷冻效果。

专家指出,肉类在冷冻状态下存放过久,不仅会导致口感、风味严重下降,营养价值流失,更可能滋生有害细菌或发生氧化变质,暗藏健康风险。冻肉也有其科学的保存时限,定期清理冰箱库存,及时处理存放过久的食品,才能让冰箱真正成为保障饮食安全的好帮手,确保每一口食物都吃得新鲜、放心。

记者 程兰霞

羽绒服清洗不当竟成“炸弹”?

专业人士解析背后隐患

盐城晚报讯 近日,市区读者王女士反映,外地一名女子在使用洗衣机清洗羽绒服时突发“爆炸”,洗衣机门被炸飞,该女子面部严重受伤。类似意外并不少见,另一市民张女士在手洗羽绒服后放入脱水机甩干,短短几秒内同样发生“爆炸”。前年,王女士的亲戚也曾遭遇类似情况,虽未受伤,但受到严重惊吓。

洗衣机洗羽绒服为何会“爆炸”?从事家电维修多年的吉师傅介绍,羽绒服透气性差,在高速甩干过程中,衣物挤压导致内部空气无法及时排出,产生大量气泡,压力累积到一定程度就可能引发“爆炸”。此外,羽绒服在洗涤、甩干环节还存在其他安全隐患。吉师傅提醒,正确清洗羽绒服至关重要。羽绒服并非普通衣物,机洗前务必查看洗涤标签,避免使用高速甩干功能,建议手洗后自然晾干,以防意外发生。

记者 程兰霞