

“利奇马”肆虐鳄鱼惊现、商贩用洁厕剂清洗小龙虾、桑葚干能解酒……

台风都过去了 8月这些谣言也别再“吹”了

辟谣

本报记者 刘垠

随着处暑的到来,炎热的夏天就要过去了。这个8月,全国多地被一个名叫“利奇马”的台风袭击,随着台风的肆虐,一大波相关谣言也“登陆”了——车辆被台风吹翻、汽车因台风被砸、枣庄街头积水中惊现鳄鱼……除了台风裹挟的谣言之外,还有不法商贩用洁厕剂清洗小龙虾、吃桑葚能解酒等。

面对这些谣言,科技日报记者又出手辟谣了。

谣言一

“利奇马”肆虐,山东惊现鳄鱼

最近,随着台风“利奇马”的肆虐,各种传言紧随其后一路北上。一辆汽车在浙江台州椒江大桥被风吹倒的视频在朋友圈、微信群疯传,并配文称“椒江一桥二桥不要走了,太危险了”。但台州公安回应,视频中的地点明显不是椒江一桥或二桥。实际上,这段视频是去年台风“海燕”袭击日本时的景象。专家表示,风力在10级以下是不会出现这种情况的。

“风太大了,象山大树砸扁私家车。”一则白色轿车被砸扁的视频在朋友圈传播,不少人表示看的心有余悸。

经中国互联网联合辟谣平台查证,该视频并非发生在宁波象山,更不是因台风所致。其实是此前成都市区一工地塔吊倒塌,

砸中了路过的轿车,因塔吊的体积大,白色轿车被砸扁。此外,通过地图查询,视频中显示的饭店位置在宁波并无相关定位。

不仅如此,还有更为玄乎的一则消息,随着“利奇马”在青岛市沿海再次登陆,网上便有图文消息传出:“(山东)枣庄意外发现鳄鱼!相互告知!”

随即,警方迅速核查了信息真实性,并由枣庄市公安局高新技术产业开发区分局微信公众号“枣庄高新公安”发布信息:高新区公安分局、薛城公安分局均未接到相关警情。该事件于6月发生在湖北武汉,并非在枣庄辖区内,可见,网传图片与此次台风“利奇马”无关。

谣言二

商贩用洁厕剂洗小龙虾

小龙虾从“出道”至今,被人抹黑已是家常便饭。所谓“红”不是多,前不久,一则“不法商贩用洁厕剂洗小龙虾,会影响人体免疫系统”的消息接连刷屏,让不少网友惊呼:“怎么又是小龙虾?为什么你们就不肯放过小龙虾!我吃到一半的虾是咽还是咽!”

事实上,媒体报道的是水产市场有“不法商贩用草酸清洗小龙虾”,而草酸是用来清洗马桶的。

“把草酸等同于洁厕剂,直接说用‘洁厕剂清洗小龙虾’,这毫无逻辑。草酸属于酸性强的有机酸,是食品用消毒原料的一种。但同一种原料物质可以有多种用途,洁厕剂也是以草酸作为原料的一种清洁产品。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅解释说,原料的化学成分一样,并不等于就是一种东西,就像餐桌上的食用盐和作为融雪剂的盐,成分都是氯化钠,但对原料来源、生产过程、有害物质含量等的要求是不一样的,二者不能混为一谈。

实际上,我们经常食用的蔬菜中也不乏草酸含量高的代

表,如苋菜、香芹、菠菜等。如果按照一些媒体所说的草酸洗虾就是“洁厕剂洗虾,会影响人体免疫系统”,那么吃这些蔬菜岂不是“吃洁厕剂,危害巨大”?

显然,将草酸等同于洁厕剂,这种骇人听闻的说法恰恰彰显了无知。那么,草酸可以用于清洗小龙虾吗?

据悉,草酸不能作为食品添加剂或者加工助剂使用。但是在《食品用消毒剂原料(成份)名单》(2009版)中,草酸赫然在列。这说明草酸可以用于食品洗涤剂。“草酸在业内被称为洗虾粉。但食品级的草酸产品才能用于清洗小龙虾,使用其他用途的草酸洗虾则是违法的。”朱毅告诉科技日报记者。

但还有个问题或许是大家最关心的,如果“不法商贩”用了草酸并且没有充分清洗,“高残留量”会不会危害我们的健康呢?对此,朱毅表示,消费者不必过于焦虑,草酸易溶于水,清洗、烹煮后,很容易去除,残留在小龙虾或者容器上的量极少,已经不至于对人体健康造成伤害了。

谣言三

吃桑葚干能解酒

“喝茶不解酒,喝果汁不解酒,但是吃桑葚干可以解酒!”近期,一篇关于桑葚解酒的文章出现在各大媒体平台中。为了佐证桑葚解酒的说法,更有甚者搬出了《本草纲目》,其中提到“桑葚,捣汁饮,解酒中毒”。

乍一看,记者都几乎要被说服了,但事实并非如此。北京友谊医院营养科初级技师石正莉对媒体表示,所谓的人体“解酒”的过程,本质只是酒精在人体中代谢、乙醇被分解后排出体外的过程。

而且桑葚即使被晒干,也只是失去了水分和一些不太稳定的营养物质,不可能具有改变酒精代谢酶活性的作用,也不可能影

响酒精的代谢速度,因此对解酒没有意义。

科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯凯说,桑葚含有丰富的硒元素,但并无解酒的功效。更何况,《本草纲目》只是一个实践总结,这一说法是否正确和有效并未得到验证。朱毅也指出,桑葚解酒护肝,只是民间一种美好的希望和转折推理,并无任何科学依据和事例支撑。

“桑葚干泡的酒喝多了,一样会让人酩酊大醉,而且在饮酒数量和醉酒程度上没有不同。”朱毅说,目前世界上没有哪一种水果是能够直接用于解酒的,市面上也还没有好的解酒药,最好的解酒办法就是不要过度饮酒。



韩国电影《寄生虫》火爆朋友圈

若不幸被贫穷选中,教你如何自我救赎

心理话

杨剑兰

近日,韩国影片《寄生虫》火爆国内社交网络,网友们纷纷在线求影片链接。这部获2019年戛纳金棕榈大奖的影片,以紧张刺激的镜头语言,讲述了家境贫寒的一家4口费尽心机住进富人别墅后发生的一系列荒诞的故事。影片借由故事的象征,深刻探讨了贫穷对一个人思维、人格及命运的影响。

那么从心理学角度看,贫穷究竟对人有怎样的影响?我们又该如何面对呢?

导致自卑的不是贫穷,而是自己把自己看低

很多人认为,贫穷会导致自卑,然而美国国家心理机构研究员罗森伯格和皮尔林通过心理学实验给出了不同的结论。他们从芝加哥8—18岁和18—65岁两个人类群体中随机抽样进行了调查。结果显示,经济对自尊的影响在不同年龄段是不一样的:在8—11岁的孩子中,贫富和自尊心没有显著相关,在12—14岁有轻微相关,到15—18岁相关系数变得更大,而在成年以后,贫富和自尊心的关联则明显变大。

罗森伯格和皮尔林的实验结果表明:贫穷并不

会直接导致自卑。对于8—11岁的孩子来说,有些甚至还没对贫穷形成概念,故而未受到贫穷对自尊的侵蚀。而随着年龄增加,人的社会化程度变高,贫穷带来的社会差距被直观的感知到,人的自尊开始受到强烈冲击。影片中呈现出的富人与穷人天壤之别的居住环境,富人住在阳光普照、草坪柔软的别墅豪宅里,而穷人住在阴暗潮湿、逼仄压抑的半地下室里,强烈的对比,让穷人一家自卑到了极点。

所以,我们看到,导致自卑的不是贫穷,而是对贫穷的观念。这种观念,是被社会环境塑造出来的。一个方面是社会比较,通过与富人比较,穷人看到自己匮乏、无力的一面,产生自己不如别人的自卑感;另一个方面是,穷人认同了社会文化对贫穷的偏见,自己把自己看低了。

怎样做才能避免这种自卑感呢?

首先要树立人格平等观念,接纳自己的出身,这样别人就算轻视你,也无法破坏你的自尊。其次是有改变命运的信心和行动,超越自卑。奥地利心理学家阿弗雷德·阿德勒在《自卑与超越》一书中写到:自卑感本身不是变态的,它是正常的发展过程,善加利用,自卑感能驱动人们追求卓越获得成功。

贫穷并不可怕,可怕的是你的思维变“穷”

我们可能都听过“穷人思维”,比如人穷志短、因贫失志等,这些是个别现象还是群体特征呢?哈佛大学经济学博士塞德希尔·穆来纳森和普林斯顿大学心理学教授埃尔德·沙菲尔合著了一本

探讨贫穷本质的书,叫《稀缺》。他们提出一个概念叫“稀缺头脑模式”,指的是人在长期资源匮乏(缺钱、时间)的条件下,头脑会专注追求稀缺的东西,而忽视其他更重要更有价值的事情。这种稀缺头脑模式,实际就是“穷人思维”,过于追求眼前利益而忽视了长远利益。

“穷人思维”有什么样的危害呢?塞德希尔和埃尔德通过研究发现,思维和能力的匮乏,是导致贫穷恶性循环的主因。最典型的例子,就是“读书无用论”。教育是一项长期投资,短期内是看不到回报的,所以一些受“穷人思维”影响的父母就会认为“与其让孩子读书花钱,还不如让他们早点去打工挣钱”,因为他们无法忍受贫穷带来的焦虑,只能着眼于解决眼前缺钱的困境,而无法顾及长远,致使脱贫困难。

穷人思维的另一个危害,是让人产生习得性无助的心理。这种习得性无助,认为贫穷是永远无法改变的,怎么努力都没有用,对未来彻底悲观与绝望。在扶贫报道中,我们看到有一些人在党和国家的帮助下很快脱贫;而一些人则怎么帮扶都没有用,“穷人思维”让他们积贫难返。

可见,决定命运的不是贫穷的出身,而是我们如何看待贫穷。想要摆脱贫穷,最重要的就是改变穷人思维,重视教育,努力改变命运。如美国开国三杰之一本杰明·富兰克林所说“贫穷本身并不可怕,可怕的是自己以为命中注定贫穷或一定老死于贫穷的思想。”

(作者系国家二级心理咨询师)

给您提个醒

会致肝衰、肠穿孔、克罗恩病? 辣条真正的风险并不是这些

实习生 林文慧 本报记者 陈萌

近日,作为辣条主要产区之一,河南省宣布自10月1日起废止《河南省地方标准调味面制品》(DB41/T515-2007),其实早在此前,河南省市场监督管理局就宣称,在辣条产业产品标准出台前,全省暂停审批新的辣条生产企业。据称,河南此举是为了响应已经进入征求意见阶段的《食品安全国家标准调味面制品》等4项食品安全国家标准。于是有网友惊呼:“有生之年居然还能看到辣条国标出台”。

因为便宜又美味,辣条已经成了零食界的“网红”,甚至红出了国门,到国外摇身一变卖出了十几美元一包的高价。但自辣条红遍市场后,它的负面消息就从未停止过。你是否也时不时地听到网上爆有人因吃辣条吃出了肝衰竭、肠穿孔等疾病,然而辣条真有这么可怕吗?

辣条真正的危害在于非法生产

辣条其实就是一种面制品,用小麦粉或者米粉和好放入白面膨化机,通过高压把它变成熟化制品,再放入模具制成设定的形状,加上辣椒油、食用香精和一些食品添加剂。

如果是正规厂家生产的辣条适当食用对健康并无危害,但一些由“三无”小作坊非法生产的辣条,就可能存在食品安全问题。学校门口的五毛辣条成本低廉,大多出于“三无”小作坊之手。

为了降低成本,牟取暴利,这些小作坊会采用劣质原料,并且凭借丰富的添加剂调味,掩盖原料的劣质。“一些‘三无’小作坊生产的辣条为了追求口感和色泽,违规超限量、超范围使用食品添加剂。”福建省食品安全局一位不愿意透露姓名的专家说。例如,安赛蜜、糖精钠等非法添加剂常出现在“三无”小作坊的辣条生产中。如果短时间内大量食用,这些添加剂可能会对人体产生危害。比如经常食用含有安赛蜜的食品,会刺激人体的肝脏和神经系统,引起血小板减少导致急性大出血特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。

此外,“三无”小作坊生产设施简陋,卫生条件可能难以合格;它们用的包装材料很粗糙,密封也不完好,很容易漏气,甚至让外面的杂物混进去。这些问题,都可能给五毛辣条埋下安全隐患。

肝衰竭、肠穿孔等病的锅辣条不背

尽管五毛辣条问题多多,而且辣条确实算不上健康食品,但不能把所有的疾病原因都推到辣条身上。比如新闻报道称,男童一日吃三包辣条,最终吃出了肝衰竭;24岁大学生因吃辣条导致肠穿孔;11岁的女孩爱吃辣条患上了罕见的克罗恩病,出现严重的腹痛腹泻,导致体重暴跌……

南京军区福州总医院肝胆内科主任医师李东良在接受科技日报记者采访时表示:“在临床上表现上,长时间、大剂量的食用辣条确实有导致人体肝功异常的情况发生,但并没有完整的证据显示吃辣条会导致肝衰竭,吃辣条导致肝衰竭的例子我们也没有见过。”

肠穿孔是指肠管破裂导致肠内容物溢出至腹腔,是多种肠道疾病的并发症之一。人类的肠壁由内向外分为黏膜、黏膜下层、肌层、浆膜层四层。一般的病变只会局限在其中一层,并不容易影响到肠壁的完整结构。只有当病变累及破坏了四层组织之后,肠道才会发生穿孔的情况。所以肠穿孔不是疾病,而是由其他原因导致的肠道破坏,这些原因包括各种外伤、消化道异物、感染性疾病、肠梗阻、消化性溃疡、肠道肿瘤,以及先天发育异常等。

克罗恩病也是一样,作为一种肠道的炎症性疾病,其在胃肠道的任何部位均可发生,好发于末端回肠和右半结肠。“导致克罗恩病的因素可能有很多”。李东良表示,免疫功能紊乱、细菌感染、遗传和环境因素都有可能是发病原因。

他指出:“辣条本身确实具有一定的刺激性,长期吃会刺激胃肠黏膜。”但肠穿孔和克罗恩病的发病机制复杂,发病原因有多种可能性,辣条顶多也只是诱因,而不是主要因素。

虽然这些病的锅辣条不背,但并不意味着可以任性吃辣条。辣条是一种“好吃”的零食,“好吃”来自于它的高油、高盐、高糖。这些好吃的元素确实都是站在健康反面的。持续的高盐、高油、高糖摄入,会让人发胖,增加高血压、冠心病等代谢性疾病风险。因此从健康饮食的角度,不提倡人们多吃,尤其是不提倡中小学生大量吃。偶尔嘴馋想吃了,也得擦亮双眼,注意不要购买小作坊生产的辣条。



(本版图片来源于网络)

