

最近一段时期，国内部分地方从个别进口冷冻食品尤其是冷冻生鲜产品外包装等检出新冠病毒核酸阳性，引发社会关注。如何在进口冷冻食品上确保“舌尖上的安全”？人们在挑选、处置这些食品时需要注意哪些问题？

## 冷冻食品“中招” 无需因噎废食

家住北京市海淀区的杨女士一家爱吃海鲜，平日里杨女士没少网购进口海鲜。不过，最近她不太敢买了，“时不时看到进口海鲜外包装样本等检出新冠病毒核酸阳性的新闻，有点担心。”

杨女士的担心有一定普遍性。7月份以来，国内零散发生几起进口食品外包装检出新冠病毒核酸阳性的情况。

从已经公开的情况看，“中招”的进口食品大多来自南美洲，且以海鲜为主。不少业内人士注意到，这些海鲜肉类漂洋过海，都涉及一种广泛应用的食品保鲜技术——冷链。

有不少业内人士认为，在相对低温的冷链运输中，新冠病毒可以保持更久的活性。

值得一提的是，目前没有证据证实冷链可以“生产”病毒。进口食品外包装上的新

冠病毒究竟从何而来，仍需科学研究鉴定。

正是注意到冷链运输潜在相关的新冠病毒输入风险，我国相关部门和地方已经采取了有针对性的措施。

海关总署已明确，将进一步加强对进口冷链食品的源头管控，严格口岸检验检疫，保障进出口食品安全。

对于进口冷冻食品，没有必要过分担心，但绝不能放松警惕，常态化疫情防控下，要在“购、运、储、销、食”上做好预防。

做好联防联控，首先要做好源头管控。海关总署近期发布多份公告，要么暂停境外部分企业向我国出口相关食品，要么一些国家和企业因疫情原因主动暂停向我国出口相关产品。

业内人士表示，海关总署在守护进口食

品卫生安全方面发挥着“第一关”的作用，做了大量工作，应该继续严加监管，并加强与相关国家和地区的沟通。

对市场监管部门而言，要及时采取相关风险控制措施，该停售的停售，该下架的下架，该召回的召回，该处置的处置。

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心顾问陈君石认为，各部门业有专攻，业务有侧重，为了共同的目标，既要各司其职，更要精诚协作，不留监管死角。

广大消费者选购、处置进口冷冻食品时也应注意防护。业内人士建议，购买、处置进口冷冻食品时尽量避免用手直接接触；注意生熟食分开处理；对进口食品外包装解冻后用酒精消毒；清洗时做到不用手触碰口鼻眼睛；生鲜产品充分烹饪后食用。

世卫组织卫生紧急项目技术负责人玛丽

亚·范凯尔克霍弗近日在一场新闻发布会上说，中国对“数以十万计”的进口食品包装实施相关检测，结果发现“非常非常少、低于10个”的阳性结果。

换句话说，“中招”的进口冷冻食品占我国进口食品总量的比例相当低，并且及时被“锁定控制”。

人们也很关心，冷冻食品“中招”，会不会食客“遭殃”？

陈君石告诉记者，从进口冷冻食品外包装上检出新冠病毒核酸阳性，只能表示食品外包装曾经被病毒污染过，不能指向病毒是否仍具活性。“简单说就是，它不能确定病毒是‘死的’还是‘活的’。”

世卫组织专家也在不同场合表示，目前没有新冠病毒经食物传播的证据，全球确诊病例中，也都没有因进食食品而出现病



例的报道。陈君石和范凯尔克霍弗等中外专家都表示，即便新冠病毒确实存在于食品中，只要处置得当、高温烹调，它跟别的病毒一样可以被很快杀死。

“对于极少数进口冷冻食品外包装新冠病毒检测呈阳性，大家也不必过度担心，更没有必要因噎废食。”陈君石说，“但需要提示的是，良好卫生习惯一定要保持。”

(新华社记者 刘虹霞、赵文君、王雨箫)

## 螃蟹口味好 也不可贪吃

□ 王晓成 程景民

又是一年桂花香，正是金秋蟹肥时。虽然说一年四季都有螃蟹吃，但是秋天才是吃蟹的最好时节。

说起螃蟹，自古以来都是非常美味的食物。东汉郑玄注《周礼·天官》中说道：“膳食，若荆州之鱼，青州之蟹胥。”吃蟹作为一种闲情逸致的文化享受，是从魏晋时期开始的。《世说新语·任诞》记载，晋毕卓（字茂世）嗜酒，他说：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣。”这种人生观、饮食观影响许多人。从此，人们把吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗作为金秋的风流韵事，而且渐渐发展为聚集亲朋好友，有说有笑地一起吃蟹，这就是“螃蟹宴”了。

螃蟹的口味很好，螃蟹肉味鲜美、营养丰富，既是滋补品又是佳肴，很受人们的喜爱，常是筵席上的主菜。

那么在市场上怎么选螃蟹呢？一看。优质蟹的背甲壳呈青灰色，有光泽，腹部为白色，金爪生黄毛，色泽牢固，脐部圆润，向外凸，肢体连接牢固呈弯曲形状，个大而老健，如果呈黄色，则肉较瘦弱。另外，如果是活动有力，四处乱爬的蟹则是健壮的好蟹。此招不适用于河蟹和活的海蟹，因为这些蟹常常会被五花大绑。二掂。对外观符合要求的蟹，要逐个用手掂一掂它的



分量，手感重的为肥壮的蟹。三剥。剥开蟹的脐盖，若壳内蟹黄多、整齐，凝聚成形，则此蟹为好蟹。四拉。如果购买的是已死的海蟹，要观察蟹腿，完整无缺，轻拉蟹腿有微弱弹力，表明是新鲜海蟹，若不新鲜的海蟹，轻拉蟹腿，不仅没有微弱力，而且蟹腿容易脱落。五闻。如闻到海蟹有腥臭味，说明海蟹已腐败变质，不能再食用。食用腐败变质的海蟹极易造成食物中毒。

不能吃死的螃蟹，但是一次性买多了吃不了怎么办？一是放在冰箱冷藏室内用湿毛巾盖上可以放几天，用手触摸螃蟹的眼睛，没反应的就是死螃蟹。二是放在水桶中，但是水的高度不要没过螃蟹身体，否则螃蟹会缺氧而死。如果家里有浴缸更好，因为浴缸光滑螃蟹不能爬出来。

网上说螃蟹不能和柿子、梨、花生一起吃，不能喝茶水，不能这不能那，这个说法科学吗？元朝大医忽思慧所著的《饮膳正要》中记载：“柿梨不可与蟹同食”。从食物药性看，柿蟹皆为寒性，二者同食，寒凉伤脾胃，柿中含鞣酸，蟹内富含蛋白，二者相遇，凝固为鞣酸蛋白，不易消化且妨碍消化功能。关于梨：南北朝时期著名的道教思想家、医学家陶弘景在《名医别录》中记载：“梨性冷利，多食损人”。梨味甘性寒，蟹也性寒，二者同食，易伤人肠胃。关于花生：花生性味甘平，脂肪含量达45%，中

医讲：油腻之物遇冷利之物易致腹泻，所以螃蟹不宜与花生同食。至于茶水，因为茶水和柿子一样，也含有鞣酸，鞣酸蛋白不易消化。但是这些只是事物的一个方面，没有必要过分担心，只要把握量，这不是问题，我们需要注意的螃蟹的加工和食用。

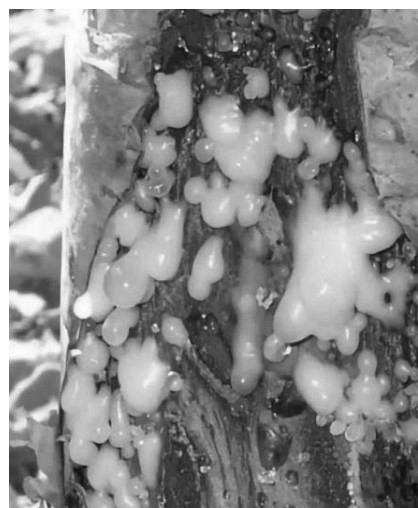


## 吃螃蟹应该注意什么

- 第一，螃蟹的鳃、沙包、内脏含有不少的细菌和毒素，吃时最好去掉。
  - 第二，螃蟹体内的细菌有些是可怕的致病菌，如沙门氏菌，所以烹制时一定要彻底加热，而且建议最好是撒点盐蒸而不是煮。
  - 第三，吃螃蟹时，最好蘸着姜末、醋汁等食用，祛寒杀菌。
  - 第四，不要生吃螃蟹。有人喜欢吃醉蟹、腌蟹……螃蟹里的寄生虫对人体有很大的危险，肺吸虫囊蚴的抵抗力很强，一般在55℃的水中泡30分钟或20%盐水中腌48小时才能杀死。生吃螃蟹，还可能被副溶血性弧菌感染，发生感染性中毒，危及我们的生命。
- (第一作者系山西医科大学社会学与卫生事业管理专业博士研究生；第二作者系中国食品科学技术学会理事 山西医科大学教授)

## 乳香：香气袭人留芬芳

□ 付秀宏



驱蚊蚊子、预防疟疾、登革热等由蚊子传播的疾病。

因为乳香的香气保持相当持久，熏过的衣物穿在身上，整个人便被包裹在缕缕芳香中。阿曼是世界上最高级的乳香产地。乳香每年春、夏季均可采收，以春季为盛产期。采收时，从乳香树干皮部由下向上顺序切口，并开一狭沟，使树脂从伤口缓慢渗出，流入沟中，数天后凝成干硬的固体，收取后即可使用。

天然野生的乳香树，越是干旱贫瘠越是品质优异。阿曼南部佐法尔山脉北端的内格德高原，正好满足这种奇特要求：粗糙的石灰石土壤、灼热的天气，还有清晨露珠的滋润。正是这样一种特殊环境，却产出了世界上最优质的乳香，据说一株乳香树每年可刮下10至20公斤的乳香。

阿曼最优质的乳香被称为“银香”。乳香对阿曼人来说，就像一日三餐一样不可或缺。把几粒白色乳香投入炉中，一丝丝

香气冉冉升起，不但会将衣物熏得香气袭人，而且家中充盈着温馨浪漫的香气。

生产乳香的乳香树是橄榄科落叶乔木，乳香树有着如纸般的树皮，而树皮里便是它的汁液，当树皮被割开一个小切口，树脂从乳香树干中缓缓滴出，如同乳液一般。新鲜树脂的颜色呈乳白色，凝固后黄色或微红，呈乳头状，加少量水可研磨成白色或黄白色乳液或半透明晶块。因乳香树流出的树脂形如眼泪，亦被称为“上帝的眼泪”。

中国南方气候潮湿，蚊虫孳生，从战国时期开始，为消毒和驱除异味，各地便有了在室内熏香的习俗。西汉时，乳香被当作香料在宫廷使用，东晋葛洪《西京杂记》记载，汉成帝、皇后赵飞燕住昭阳殿，“其中杂熏诸香，余香百日不散”。如此持久的香气，用的就是阿曼乳香。至唐代，乳香被用作中药上品，宋代官方所编《圣惠方》中以香药命名之方剂即达120方

之多，如乳香丸、沉香散、木香散等，其中以乳香最为出名。

乳香多呈小型乳头状、泪滴状或不规则块状，长0.5—3厘米，常温下质脆，遇热变软，可互相粘连；闻之气微芳香，口尝味微苦，有微微辛辣感，嚼之后先破碎成小块，迅即软化成胶块，粘附于牙齿。中医上，乳香性温，味辛、苦，具有调气活血、定痛、追毒的功效，用于治疗气滞血瘀、心腹疼痛、痈疽疔毒、跌打损伤、痹痛、产后瘀血刺痛等症，明李时珍《本草纲目》云其为“痈疽疮疡、心腹腰痛要药”。

(作者系中国散文学会会员，河北省作家协会会员。现为北京《绝对小说》执行主编)

## 生活百科

## 危险的她与模糊的他

□ 星河



2020年3月开播的网剧《危险的她》，描述了乔薇、苏逼、Nicole与何安心四个女人努力生活或者说自我救赎的故事。这部被定性为女性情感悬疑剧的14集短剧，也算是耳目一新，不乏可圈可点之处，特别值得称道的是，节奏的迅速推进与选景的无可挑剔，表演稍有逊色但也无关宏旨。

看网上的评论，很多人在细节上寻找瑕疵，觉得这也不对那也不对，其实大可不必。现在的影视作品（尤其是电视剧），细节难免失真，只要不影响大局，就算不了什么大错。最大的失真就是霸道总裁陆子聪如此轻易就因威胁而生恐惧，但从他原本多疑的角度也还说得过去。

问题不在这方面，问题在于基本逻辑的缺失。换两个细节来考察：假如说陆子聪无法摆脱恐惧是因为他性格使然生性多疑还算说得过去；也姑且不论四个女人行走在法律边缘的种种做法是否合适

(在任何一点上出问题就满盘皆输)；甚至说就算陆子聪不上当还可以再想其他方法，反正四个“聪明”女人办法多得是——这都没有问题，勉强算是合理。那么，之前的人渣敲诈犯齐凯呢？假如他不跑，后续是否就无法处理？这件事又如何收场？所以最后他非但不能死于四个女人之手，还必须死于蛇毒（必然）而非车祸（偶然），以此呼应最后一集揭开真相前几分钟齐薇的预言：“其实每个人做一件事的时候都会有回报的，他们也应该得到了相应的回报吧。”

说它耳目一新，是说在国产剧里还算有些创新，虽说借鉴了日剧和韩剧中性报复男性的桥段，以及美剧中心策划编剧的套路。网评中大量提及该剧与美剧《大小谎言》和日剧《我的恐怖妻子》之相似，其实还有一部类似题材的日本电影《熟女杀人事件》，也讲述了四个女人如何对付丈夫的故事。

但这里要指出的是价值观的正误。剧中的几名男性都居于配角地位，这在一部女性剧中本无可厚非，但问题是他们的面目明显不够清晰，全被刻意地人为美化，貌似强势实则不堪一击。而这时胜利的女性就可以重新俯瞰和审视他们：要么你弱势一点，要么我们就宣布你为人渣并做了你——是这个意思吧？

还有：我们只对资本投降，但誓死不对男性投降——是这个意思吧？但是不对的。毕竟，斗争是为了更美好的生活，而不是为对抗而对抗。

四个女人开始都秉承一副“我自己生活又怎样”的心态，然后我行我素地清理掉前进道路上的一切障碍。但简陋的素材难以支撑剧情为她们设置的性格描述与行为方式，情节每发展到一定程度都会出现难以继续的纠结点。尤其是她们对那两名男性的处理都过于自我，“手段的卑鄙证明了目的的卑鄙”这句话现在不常引用了，那么不妨换一种说法：事实上当你用坏人的方式行事时，你真的也就变成了坏人。单纯的拒绝男性并不可怕，可怕的是挑战一切社会规则。

最后一集还原官姿态，以便揭开一切真相，但其实真相观众早已知晓——陆子聪的失败是在观众注视下打的明牌，而齐凯不管死于车祸还是蛇毒都与四名女性毫无关系——能猜到这一点，不是因为合理的生活逻辑，而是基于当前电视剧的现实尺度。所以这一集更重要的作用，是为她们的行为开脱，让她们有机会自我辩解，合理化她们所有的所作所为；当然，还有重新树立起对爱情的信心——先将其狠狠踩入泥潭后再再小心拉起，属于此类作品的标配，就



像古代情色作品最后总要教人戒淫向善一样。所有这些都，就是担心引起观众的不适，但终归到底还是显得含糊吃力，因为按照前述逻辑是得不出这些结论的。剧集最后还留了活扣，但按照目前的思路，真拍续集逻辑问题会更加显著。

最终的结论只有两个：首先，应该鼓励这种真正关注女人、真正来自生活的现实剧；但是，不应为设置悬念而丧失基本逻辑，这一点至关重要。

(作者系北京作家协会专业作家。主要从事科幻与科普创作，著有《决斗在网络》《时空死结》等作品)



6月25日，农历五月初五，是2020大疫之年的端午节。

在防控疫情而封闭的小区大门口，我看到一拨接一拨快速递来的各种食品、民俗用品。艾蒿，放在规格不一的透明塑料袋里，或许也放在不露尊容的包装物里，被小区里的邻居陆续取走。36号楼那位很面熟的老兄，笑呵呵地从塑料袋里取出几根艾蒿，送到我手上：“好新鲜，来，分享！”宅家的日子，都挺休闲，也就闲聊起手中的艾蒿：由端午节的“标配”用品到鲜为人知的“野味”食品……

上楼进家，“宅家好读书”。书中记述，艾蒿，简称“艾”，也称“艾草”“医草”。端午节一到，艾习俗随处可见：悬艾叶、带艾虎、薰艾烟、洗艾澡……这种优良传统，不断扩散和延续。在古代，人们认识和利用较早的植物，就有艾蒿了：“彼采艾兮，一日不见，如三岁兮”——这是《诗经》里的话。后来，《孟子》记载：“犹七年之病，求三年之艾也。”再后来，民间谚语更是广为流传：“家有三年艾，郎中不用来。”难怪古人还送给艾蒿一个别名——医草。由此联想到人们身边的中药，很多人说，最早接触、最早认识的中药，就是艾蒿了。《艾叶实用百方》记载：在湖北蕲春，“婴儿出生后第三天要洗一次艾水澡，并将艾绒少许敷在囟门和肚脐上，可以预防感冒鼻塞或感染其他疾病。”读至此，手机微信的铃声响起，点开一看，恰好是“艾叶实用百方”中的“食方”。

艾蒿糕、艾蒿酒、艾蒿糖稀……一幅幅诱人食欲的美食图片，是吉林省延边大学朝鲜族饮食研发与体验基地的朋友转发来的。接着还转发了吉林卫视端午节期间播放的纪实节目《延边味道》，那些艾蒿食品的加工和食用情况，也都得以精彩呈现。

约一个星期后，曾供职食品行业媒体的一位朋友在电话里说，江西有家生态农业科技企业要发展中药材种植产业，看好艾草。他建议关注艾草产业的信息。果然，各种媒体多有这方面的报道。比如，江西省“到2023年，建成全国重要的艾草种植、加工、现代制造基地。全省艾草种植面积达到10万亩，形成3~5个艾草种植主产区。”再比如，宁夏回族自治区彭阳县的一个村，2018年创办艾草加工扶贫车间，如今已发展成为带动毗邻20个村的艾草生产基地。他们从小打小闹加工艾条起步，既生产药品又生产保健品，边加工边发货，每天都有十多种艾草产品在网下网上传播。彭阳县及时总结推广这个村的经验，积极推动艾草从传统种植业拓展到加工、销售、服务等领域，通过延长产业链，提升价值链，助力老百姓脱贫致富。

防控疫情居家隔离的生活结束了，古今以艾抗疫、以艾入药、以艾入膳的信息仍不断涌来，也就发现了一个又一个“艾之最”：最早介绍艾叶食疗方法及作用的书是唐代的《食疗本草》：“若患冷气，取熟艾面裹作馄饨，可如丸子许。”最早为艾叶立传的《蕲艾传》，出自明代大医药学家李时珍父亲李言闻的笔下：“产于山阳，采于端午，治病灸疾，功非小补。”最早提出“艾叶文化”的文章，是《时珍国医国药》杂志(2000年4期)发表的名老中医孙启明写的《喜读梅全喜新著〈艾叶〉》……

8月19日，在准备参加中国起源地文化中心等单位联合举办的纪念第三个中国医师节视频会时，我和中国中医科学院资深中药专家张瑞贤先来个视频聊天，当我把研究艾蒿的情况说给他时，他的声音和手势同时出现在视频上：“你看，这是人民卫生出版社2016年出版的《艾蒿食疗百科》。艾蒿研究方兴未艾。正因为研究的人多，成果多，从药到食，从吃到喝，艾蒿也就不只是端午节的‘专利’了。”

(作者系中国药膳研究会副会长兼民族药膳专业委员会主任委员，中国科普作家协会食品科普创作专业委员会主任委员)

## 艾蒿，不只是端午节的「专利」

□ 单守庆