

菜价大涨 菜农“叫苦” 菜贩唉叹只赚“辛苦钱”

“今年生姜很贵，刚收获下来的新姜就能卖到 5.7 元/公斤，去年这时连 1 元/公斤都卖不到。”山东省安丘市凌河镇大儒林村村民李宝军感到今年生姜价格贵了不少，当记者碰见他时，他正在自家大棚里忙着收姜。

不仅是生姜，近期山东不少蔬菜价格都出现明显上涨。常年在山东省济南市解放东路文博菜市场卖菜的李宗风告诉记者，最近菜价涨得厉害，生姜、西红柿、豇豆、黄瓜、尖椒等品种的涨幅都超过了 50%。“比如，尖椒一个月之前价格为 2 元/公斤，近期则涨到了 4-5 元/公斤。”

其实，并非只有山东菜价在上涨，据记者了解，广西等地部分蔬菜价格也出现较大幅度上涨。尽管如此，但记者在采访过程中发现，多位菜农却在“叫苦”。山东、广西等地多位菜农反映，城里人觉得菜价贵了，农民就赚大钱了，其实不是这样。农民辛辛苦苦一年，一亩地只能赚两三千元，现在物价这么高，这点钱能干什么？

“今年一亩地能收 1000 公斤左右生姜，能卖六七千元，除去成本净赚 3000 多元。去年姜价只有 4 毛钱一斤，一年白忙活还得赔钱，今年赚的钱还不够弥补去年亏空。”姜农李宪顺说，他还给记者算了一笔账：一亩姜田姜种需要 500 公斤，年初种植的时候是 2.6 元/公斤，三车鸡粪 1000 多元，三袋复合肥



600 多元，再加上农药 200 元，合计是 3100 多元。

除了农民觉得不赚钱，不少菜贩也认为自己没得实惠。多位菜贩告诉记者，赚的那些钱很大一部分都交了摊位费、管理费，最终能“落在自己口袋”的只有几千块钱，只能算是个“辛苦钱”，并没有从菜价上涨中“占到便

宜”。并且，蔬菜价格大幅上涨将导致销量大减，收入还可能没有以前多。“现在社会上不少人觉得菜贩从菜价上涨中赚了不少钱，其实也是一种误解。贩菜几乎没有门槛，要是真能赚大钱，不是所有人都要争当菜贩了？”广西南宁蔬菜经纪人陈家满说。

记者在采访中了解到，近期蔬菜价格出

现上涨，主要原因是中间环节层层加价，甚至从产地到销售地仅两三百公里，价格就能上涨几倍。

记者在追踪一批生姜的“涨价之旅”时发现，山东安丘、莱芜等主产区地头收购价格不到 6 元/公斤，而到了济南较大的批发市场——七里堡批发市场的批发价格变为 13 元/公斤左右，然后卖到济南较小的蔬菜市场——解放东路文博菜市场时，价格又变为 14-15 元/公斤；如果生姜再次被贩卖到一些社区蔬菜市场，价格甚至可以涨到 20 元/公斤。然而，安丘、莱芜等生姜产地距离济南最远不超过两三百公里，从“地头”到“餐桌”菜价竟然上涨了两三倍。

最近正在往安徽等地销售非菜的陈家满向记者反映，南宁市新兰村韭菜地头收购价为 3 元/公斤，运往安徽合肥后仅成本价就为 4.2 元/公斤，在大型蔬菜批发市场的销售价格 为 5.6 元/公斤，这个价格比“地头价”上涨了 87%。

此外，山东省寿光市金民果蔬专业合作社理事长周金民还称，要想在北京新发地农产品批发市场卖菜，就必须交进场费，一般是 1000 元/车，贵的时候 1500 元/车，再加上运费、包装费、装卸费等中间环节费用，从寿光到北京每公斤蔬菜涨价至少要 1 元。

(经济参考)

韩国“泡菜” 日本“和食”入选非遗

联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第八次会议本月 5 日在阿塞拜疆巴库通过决议，正式将韩国的腌制越冬泡菜文化列入教科文组织人类非物质文化遗产名录。

韩国文化遗产管理局 5 日表示，泡菜文化入选非物质文化遗产将有助于韩国文化的推广和宣传，还将使韩国民众认识到保护非物质文化遗产的重要性。

保护非物质文化遗产政府间委员会在会议上表示，腌制越冬泡菜文化是加强家庭合作的绝佳机会，也增强了韩国民众间的认同感和归属感，被列入非物质文化遗产名录后，全球有类似饮食习惯的群体之间的对话将会更加活跃。

至此，韩国共拥有 16 项人类非物质文化遗产，包括江陵端午祭、板索里(韩国清唱)、宗庙祭祀等。

泡菜是韩国的传统日常食品，目前正是韩国人大量制作冬储泡菜的时节。每年 11 月中旬至 12 月下旬，韩国家家户户都要制作到来年开春、甚至来年一年全家吃的泡菜。韩国人认为，泡菜文化反映邻里间“分享”的精神，增强了人们之间的纽带感和归属感。不过近些年，随着西方饮食文化的盛行和韩国人工作日益繁忙，韩国的泡菜消费量在减少，泡菜行业受到冲击。

联合国教科文组织本月 4 日决定将日本料理——“和食”列为世界非物质文化遗产。这是日本的第 22 项非物质文化遗产，也是世界第五项文化遗产。

“和食”即传统日本料理。2012 年 3 月，日本政府向联合国教科文组织提出申遗，称和食的食材新鲜多样，装盘贴合自然风物，体现了日本的四季分明、地理多样性以及日本人尊重自然的精神，营养均衡，有着令人齿颊留香的回味，与正月、插秧等传统节庆密切相关，认为和食文化代表了日本独有的价值观、生活样式和社会传统。

日本媒体认为，人们越来越倾向于健康饮食的潮流是和食申遗成功的背景之一。也有意见指出，受东日本大地震和福岛第一核电站事故影响，世界对日本，尤其是东北部灾区的食材和饮食普遍怀有担忧情绪，在申遗过程中同情牌也起到了一定作用。日本社会普遍对申遗成功促进和食文化传统的传承保护，推动日本农林水产品出口扩大，以及带动赴日游客的饮食消费寄予厚望。

“和食”是继能乐、歌舞伎、阿伊努舞蹈、那智田乐等之后，日本入选世界遗产名录的第 22 项非物质文化遗产，也是继“法国美食”“地中海美食”“墨西哥传统美食”和土耳其传统美食“keskek”之后的第五项食文化世界遗产。

(中新社)



食品安全

网传粥店使用增稠剂 “熬”出的粥又黏又稠

粥店老板：没必要添加
熬的时间长点就会稠

日前，记者走访了西安几家粥店和快餐店，店员们大多表示曾听说过增稠剂这种东西，但他们煮粥时不会放这些东西。“其实没必要添加增稠剂，只要花些功夫，慢工出细活，粥必定会黏稠。”一家粥店的老板周先生说，一般大米粥熬半小时以上，就能达到适合的黏度了。有些店熬粥会加点食用碱，或者小苏打，主要是为了缩短煮粥时间，但这样会破坏粥的营养和口感。如果增稠剂用量掌握不好，反而会影响口感。

市场走访：店家强力推荐
并说很多粥店都会采购

随后，记者在出售食品配料比较集中的西一路看到，很多商店都有这种“特效增稠剂”出售，包装上不仅有 QS 标志，还写着“通过 ISO9001 国际质量体系认证”，配方表上明确标示：β-环状糊精 60%、瓜尔胶 20%、聚丙烯酸钠 15%、羧甲基纤维素钠 5%，都是国标中表明可以使用的增稠剂。价格相对比较便宜，1 千克包装价格 40 元左右，但是不零卖，每次至少要买一桶一共 25 千克。

“按包装上标的配比使用就绝对没有问题，保证熬出来的粥又黏又稠，而且即便放一天或者随意搅动都能保证黏稠度不变，不会变得清汤寡水。”店主说，这种增稠剂其实就是黄原胶，可以用于各类加工增稠、稳定、乳化、保湿，人吃了也不会出现任何不适，绝对

冬天喝碗热粥，暖胃又暖心。可近日微博上流传着这样一种说法：粥店内售卖的黏稠度较高的粥，看着卖相很好，其实这并非熬制出的效果，而是使用了增稠剂。这种说法是真的吗？



安全，很多粥店都会采购使用。

记者试验：粥里加入黄原胶
几分钟后就变得黏稠了

为了证实自己说法的可靠性，添加剂店的老板抓了一把黄原胶，让记者回家煮粥试试，如果好用下次可以大量购买。

拿着老板“友情赠送”的淡黄色粉末，记者又买了半斤玉米糝开始了实验。首先将玉米糝分成两份，分别放入两个锅中加水熬制，当水开后按照老板提示的，米和添加剂 1000 比 1 的比例，将黄原胶加入其中一锅粥内，充分搅拌几分钟后就发生了明显的变化，原先分离的米和水慢慢融合，米汤也变得黏稠，黄黄亮亮的很是诱人。而此时，另一口锅中的玉米糝仍是清汤寡水，直到 40 分钟后，锅中的玉米糝才达到和那锅加入添加剂的粥一样的

黏稠效果。

粥煮好后，记者用汤勺在两个锅中不停搅动，加入黄原胶的粥仍然黏稠，而另一锅则已经米汤分离明显。再放置十分钟后，加入黄原胶的玉米糝依旧保持原状，米汤包裹着米粒，而另一锅未加入添加剂的玉米糝，玉米糝全部沉底，只有米汤浮在表层。

专家提醒：黄原胶属合法添加剂
但大米制品不允许添加

西安市中心医院营养科主任吕阳梅说，很多人在煮粥时会加入食用碱，使粥黏性变大，比较香也比较稠，这样的做法在安全范围内没有大问题，但是可能会破坏谷类中的 B 族维生素。而对于食品添加剂增稠剂，合法且适量的食品添加剂是可以的，但它仍是食品添加剂，吃得越少越好。

吕阳梅表示，根据原卫生部颁布的《食品添加剂使用卫生标准》，只有维生素和抗氧化剂是明文允许添加的，增稠剂并不在允许添加的范畴。据了解，增稠剂的主要成分是黄原胶，而黄原胶是国家规定可以添加的食品添加剂，无毒无害。但同时还规定，类似大米制品中是不允许添加黄原胶的，特别是早餐中不允许添加。吕阳梅说，食品添加剂不是食物的天然成分，国家对食品添加剂的摄入量是有明文规定的。一般来讲，符合添加剂使用标准的食品添加剂，对人体是安全的，但需要注意的是，部分食品添加剂虽然对人体无害，但对人体来说也不是必需的。如果长期食用食品添加剂，其成分在体内累积，也会给我们的肝脏造成负担，影响身体健康。

吕阳梅建议，想要熬制出一锅黏稠度合适的粥，还是应该花时间来操作，或者添加一些糯米、小米这些黏性较高的天然谷物来增稠。

教你一招：
如何识别用了“增稠剂”的粥

西安市中心医院营养科营养师廖艳霞表示，想要区别米粥是否加了增稠剂其实很简单，如果纯粹是用米煮出来的粥，会有一股浓郁的米香味，口感不会特别顺滑，粥的颜色也会因为米汤的缘故显得浑浊、发白。如果加了增稠剂，煮出来的粥不会有米香，喝起来滑溜溜的，而且粥呈现一种透明状态。

廖艳霞提醒，下功夫熬制出来的粥，米粒会有开花现象，又软又烂，而且米的含量明显比水多。要是粥的黏稠度较高，但却鲜有米粒出现，很有可能是加了料的，一定要警惕。

(龚伟芳)

新闻集装箱

●“从明年 1 月 1 日起，不得生产、经营和进口贴牌保健食品；一个保健食品的批准文号只能适用于一个产品。”12 月 9 日，中国药店理事会(CCDFA)在珠海举办“大健康大未来”高端论坛上，专家学者向与会企业界人士解读了国家即将实施的一系列保健食品监管新规。业内人士表示，随着保健食品禁止贴牌生产等新规施行，中国市场可能有一半以上的非规范保健食品品牌将受到打击，而大型企业则拥有更多发展机遇，行业进入重新洗牌阶段。

●据《国际商报》消息，“目前中国乳制品的需求增长并无放缓趋势，这将对全球市场产生重大影响。我们将努力开发合作潜力，为中澳双方创造机会。”澳大利亚乳业局国际市场经理徐圆日前称。澳大利亚乳业局负责人表示：“预计到 2014 年初，国际乳制品现货的价格会有所回落，但回落幅度的大小以及持续的时长，主要取决于中国市场。”中国对进口乳制品的需求扩大已为业内所知。全球乳制品供应格局和价格趋势，都在很大程度上受到中国市场的影响。

●由于一些产地坚果丰收，再加上礼盒坚果销量大减等众多原因，致使当前市场国产坚果价格跟去年同期相比稳中有降。核桃每公斤售价为 40 元左右，便宜的每公斤 36 元左右，跟去年基本持平。而榛子售价则出现下降，一等优质榛子每公斤售价大概在 80 元左右，比去年每公斤降幅最高可达到 20%左右。今年价格下降的一个主要原因是榛子种植面积增大，亩产量增加。但是，国产坚果实体卖场价格下降的同时，一些网店销售的国外坚果价格却一直居高不下。

●北京市工商局 12 月 10 日向社会发布了京城餐饮行业常见的 6 种不公平的“霸王条款”，工商要求餐饮企业在 1 个月内予以纠正。公布的餐饮行业 6 种“霸王条款”分别是：
1、“禁止自带酒水。”
2、“消毒餐具工本费一元。”或“消毒餐具另收费”。
3、“包间最低消费 xx 元。”
4、“如需减少订席数，须提前十五天告知，否则将按原订席数全额收费。”
5、“请保管好自己的物品，谨防被盗，丢失本店概不负责。”或“公共场所请您携带好您的随身物品，如有丢失后果自负。”
6、“餐厅有权接受或拒绝顾客自带酒水和食品。如果顾客不接受餐厅建议将被视为自动放弃食品卫生投诉权利。”

●四川省成都市发改委发布消息称，将利用价调基金补贴的成都市政策性蔬菜价格指数保险工作已在彭州、青白江、金堂等 9 个试点区(市)县启动。为了防止“菜贱伤农”，成都市今年在价调基金中安排了 1500 万元，用于成都市政策性蔬菜价格指数保险补贴。

●上周五，上海雾霾影响着“吃货”们周末享用美食的习惯。受雾霾影响，前来用餐的客人比平时略有减少。出门就餐的热情有些降低，外卖需求就应运而起。记者从辛香汇、江边城外、外婆家、海底捞等沪上热门餐厅了解到，受到雾霾影响，店内的外卖生意水涨船高。“今天外卖量挺大的，我们已有部分时段达到单量饱和而无法送餐了。”海底捞外卖客服人员告诉记者，这几天受天气影响，外卖业务直线上升。

●据经济之声《天下财经》报道，距离马年春节还有一个多月的时间，年夜饭预订火爆。2013 年，在整个餐饮行业遭受寒流的情况下，北京各商家纷纷打出亲民牌，北京部分老字号和社区餐厅，马年年饭的人均消费在 150 到 160 元之间，比去年 200 多元的标准下降了将近三成。年夜饭套餐价格下降，菜量减少是主要原因之一。以一家老字号为例，原本 10 人套餐中的 8 个凉菜 8 个热菜量换成了 6 个凉菜 6 个热菜，套餐最低价格也比去年降了大约 300 元。据员工介绍，根据往年的经验，6 个凉菜 6 个热菜足够 10 个人吃，马年推出的套餐既省钱又能避免浪费。

●胶原蛋白风今年纷争不断。日前在第 13 届中国国际保健博览会法国罗赛洛展区上，中、法学术机构发布了针对胶原蛋白有效性的科学临床研究成果，记者得知，目前全球多个应用领域不断涌现各种类型的胶原蛋白产品，但我国市场缺乏统一国标，一些企业存在夸大宣传、虚假宣传等违法行为，拉低消费者信任度，导致暂时性市场清淡。

●认为王老吉在商业广告中未经许可使用了 CZ-2F 火箭图形，构成不正当竞争，中国运载火箭技术研究院将广州医药集团有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司、广州王老吉药业股份有限公司食品饮料分公司起诉至北京丰台法院。运载火箭院认为，其拥有 CZ-2F 长征火箭图形的注册商标权，而王老吉在其商业广告中的明显位置使用火箭图形，容易使广告受众产生原告与被告存在某种经营性联系的误判。王老吉公司利用火箭发射成功的轰动效应，扩大其广告的影响力，获取额外的经济利益，构成了不正当竞争。据此，请求法院认定王老吉公司侵权，判令其停止侵权行为，消除影响，并赔偿经济损失和维权费用共计 59 万元。

(编者整理)