

# 秋分话丰收：吃饱肚子就是福分

今天秋分，亦是第五个中国农民丰收节。说到秋分，自然想到太阳直射在赤道上了，北半球的中国开始昼夜等分，阳气愈发收敛，天气也将越来越冷。说到丰收节，自然又想到丰收之喜悦与餐桌之丰富。现如今，城市里的人们常年过着衣食无忧的日子，此时更应心生对天地自然的敬畏，同时感念稼穡之辛劳与收获之喜悦。唯其如此，我们才能珍惜生活并珍爱他人；也唯其如此，我们才能在延续这种美好的基础上继续创造和享受未来更臻完美的生活。

中国人向来都是如此看待丰收和收获的，这从老祖宗创造的汉字里就可知晓。丰的繁体写作豐，下边的豆是一种盛粮食的容器，上面表示盛满了食物。民以食为天，古代向来如此，当今和未来依然不会改变。吃饱肚子是生活的前提，只是有些人常年吃饱肚子便以为这是天经地义，那就未免太天真了。西晋的糊涂皇帝晋惠帝听说百姓没有粮食吃，于是反问大臣，他们“何不食肉



糜”？可见天真与糊涂本为一体，是可以相互转化的。

如今福这个字一直挂在大家嘴边儿。古人认为，肚子吃饱了就是富，就是有福气，富和福是一个意思。富这个字最初没有宝盖头，只写作“富”，或上面多一点写作“富”。据专家研究，这是个象形会意字，一点一横像斗笠，下面的口指人脸，田外边的框指人的肚子，中间的十是指示符号，代表肚子里有货。由此看来，能够吃饱就是富，就是有福。古代谁家富有，都是看家里的粮食有多少。《三国志》里记载，鲁肃是个大财主，依据就是他家里有三个粮垛，而且每个粮垛都很大。

论证粮食的重要已属多余，庆祝丰收的喜悦才是这个时节我们最应该关注的事情。我国从2018年开始将每年秋分之日设立为中国农民丰收节，这对民众关注农业、关心粮食和关爱农民都是个很好的推动。关注农耕向来是中国社会的传统。“春种一粒粟，秋收万颗子”，概括了农民耕种收获的全过程。“垂成穑事苦艰难，忌雨嫌风更怯寒”，可见收获之不易；“稻花香里说丰

年”，可见收获之喜悦；“喜看稻菽千重浪，遍地英雄下夕烟”，又可见农民之伟大。我们在丰收节里话丰收，岂能忘记了广大辛勤劳动的农民？

元朝的张养浩是散曲名家，他是咱山东的先贤，济南现在还有他的墓地。他曾在一首散曲里咏叹道：“一个犁牛半块田，收也凭天，荒也凭天。粗茶淡饭饱三餐，早也香甜，晚也香甜”。唯其知晓收获之辛苦，才能安心于当下的粗茶淡饭；也唯有对丰收有着冷静客观的审视，他才能继续感悟到生活的真谛，于是又写下以下几句：日上三竿我独眠，谁是神仙，我是神仙。南山空谷书一卷，疯也痴癫，狂也痴癫。

文/许秉智



## 静文逛市场



扫码进群，在这里寻味青岛生活

## 火遍全网的“生腌” 背后食品安全风险不小

消费者选择有“生食类食品制售”资格的商家更稳妥



### 生腌门店、食谱网上走红

这个夏天，最火的美食是什么？非生腌莫属。在社交平台、短视频网站输入“生腌”，立刻弹出数万个结果，多数是生腌的教程和各地生腌美食店的分享。排在前几位的均获百万点赞、数万留言，浏览量更是高达几千万，热度可见一斑。晶莹剔透的食材，新鲜饱满的肉质，滋味充足的汁水，生腌凭借独特的口感和诱人的卖相，在网上实实在在火了一把。

线上的流量，也让实体店商家看见了商机，不少生腌店如雨后春笋般冒了出来。记者粗略统计了一下，青岛目前有十余家生腌店铺，其中有一半为新开业。食材多以基围虾、虾虎、螃蟹、生蚝等海鲜为主，价格从几十元到几百元一盒不等，螃蟹、虾虎等多按个收费。

### 追求新鲜背后有细菌隐患

生腌能火起来，其中很大原因是食客追求新鲜，不论是食材和吃法，这种新潮的美食无疑成了很多年轻人追捧的对象。但美食的背后藏有种种隐患。首先就是寄生虫隐患，淡水鱼里的肝吸虫、海鱼里的异尖线虫，是国内最常见的寄生虫。海水



生腌要选择来源可靠的新鲜原料。

鱼中的寄生虫以线虫为主，其幼虫可寄生于人体消化道各部位，可能引起恶心、腹痛、呕吐等。淡水鱼中常见的肝吸虫等，较易在人体内存活，生吃风险很大。

此外，水产品还可能感染致病菌，如副溶血性弧菌，又叫肠炎弧菌，是一种非常常见的会感染海鲜的细菌，甲壳类、贝壳类和鱼类都会携带这种病菌，如果食用加热不完全的海鲜，很容易感染副溶血性弧菌，从而发生腹泻。每年夏天，都会有一些人因为食用海鲜不当而腹泻就医，严重的甚至住进医院。除了外地游客水土不服的情况，如果是吃了没做熟的海鲜拉肚子，基本就是细菌感染没跑了。尤其是不新鲜的海鲜，细菌会大量繁殖，在繁殖的过程中还会产生一些毒素，再加上没有完全做熟，很容易出现腹泻、细菌性胃肠炎等症状。

### 选择“生食类制售”商家更稳妥

生腌水产品背后风险很大，那么制售生腌是否有相关规定可依？据悉，目前适用于动物性水产制品的食品安全国家标准(GB 10136-2015)中，对于生食动物性水产品即以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品和即食生食动物性水产品就作出了有关感官性状、理化性质、微生物、污染物含量等明确规定。

同时，业内人士提醒，在选择吃生腌的餐厅时也应当注意核实其生产许可证中是否包含相应类目。记者了解到，根据《食品经营许可管理办法》，只有在经营许可项目中包含“生食类食品制售”的单位，才有资格制售生腌水产品。

### 白酒大蒜起不到杀菌作用

不少人认为，生腌加入高度白酒和大蒜，能够起到杀菌作用。然而食品专家指出，目前在市面上看到的生腌，其“酒制加冷藏”步骤顶多只能说是暂时抑制部分微生物，根本达不到杀灭微生物的效果。无论是与酒精相差甚远的白酒，或是大蒜中含量并不足以杀灭微生物的大蒜素，都与“杀菌消毒”的标准相差甚远。更不用说风险更高的家庭自制生腌里酒浓度不高、酒制时间短，水产品本身也未必处理得干净。

消化科医生提醒，吃海鲜的时候，一定要彻底做熟了才能食用，千万不要盲目追求鲜嫩口感。而对于确有食用生腌水产品想法的市民来说，在食用生腌水产品时，应尽量选择制作过程规范的产品食用，选择来源可靠的海鲜原料，避免自制生腌食品，规避风险。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文

在刚刚过去的夏天，生腌火了。原本是江浙、潮汕一带的特色食物，如今成了风靡南北的新潮美食。将生的海产品用白酒、调料腌制，冷藏后直接食用，大街小巷的生腌店如雨后春笋般冒了出来，各种自制生腌的食谱、教程也在网上走红。随之而来的则是吃住院的新闻。据报道，山东烟台一女子学网上做生腌虾，吃完后便感到浑身没劲，最后因食物中毒需要在医院挂水三天。无独有偶，南京市第一医院急诊科近日也接诊了一位因食用生腌生鱼片感染创伤弧菌的老大爷。

生腌究竟能不能吃？怎么吃才安全？看看专家的介绍。