



即兴采访

日前,毒蘑菇要了温州一家6人的性命。省疾控中心提醒——

野生蘑菇,切勿采食!



■见习记者王艳 通讯员江欣、朱大方

日前,温州一家六口误食了剧毒的蘑菇后,6人相继去世。浙江省疾病预防控制中心专家提醒,每年7-9月为毒蘑菇中毒高发季,普通市民切勿采食野生蘑菇。

据了解,7月2日,温州永嘉桥下镇昆阳社区吴山村的潘老伯家人去山上采了大概1公斤的野生蘑

菇。当晚,潘老伯一家人用蘑菇做了汤料放入面条中,6人均食用了一些,当天夜里每个人都上吐下泄,出现中毒症状。从7月7日起,潘老伯夫妇、大儿子以及两个女儿相继不治身亡。7月22日,又传来噩耗,6人中最年轻的外孙潘银鹏,最终也没能挺过这一关,遗憾离世。

中毒事件发生后,温州市疾控中心化验室对4份全血和1份

吃剩的蘑菇汤等中毒样品进行了化验。结果查明,导致潘老伯一家六口悲剧的是:全家误食了剧毒的白毒鹅膏菌,中毒的元凶为鹅膏毒肽等5种毒素。潘老伯家吃的毒蘑菇毒素含量很高,10毫升汤已经达到中毒致死的量。专家介绍,鹅膏毒肽引起的蘑菇中毒为迟发性,不会马上有反应,一般在食用9小时后才出现症状。它的毒素会首先杀死肝脏细胞,然后是肾脏细胞。等到两三天后有反应时,往往已经错过了救治时间。为什么潘老伯一家在7月2日晚上食用毒蘑菇之后,次日凌晨就出现中毒症状?专家分析称,这可能跟潘老伯一家食用的蘑菇毒性强、摄入量太高有关。

记者从浙江省疾控中心了解到,每年的7-9月是毒蘑菇中毒事件的高发季节。近年来,蘑菇中毒已成为我国食物中毒事件致死的主要原因之一。据全国突发公共卫生事件管理信息系统报告情况显示,自2004年1月至今年6月30日,全国共有毒蘑菇中毒事件585起,3823人中毒,785人死亡,病死率高达20.53%。

据悉,高温多雨的天气,野生蘑

菇易疯长,多见于乡村的松林、灌木丛、竹园及草地中。因野生蘑菇味道鲜美,不少人有采食野生蘑菇的习惯。面对各种各样的蘑菇,人们大多依据过往经验,殊不知有毒的野蘑菇也会混到可食用的野蘑菇中。比如,有一种极像青头菌的有毒菌,就常混杂在能食用的青头菌中,让采菌人毫无察觉地将其采回来。人如果吃了,悲剧自然就不可避免地发生。即使是专业人员,也需要根据蘑菇形态特征的分类进行鉴定,有时甚至需要借助显微镜等工具才能准确辨别,普通市民一般难以辨认。因此,完全依赖于各种“经验”和“土法”辨别野生蘑菇是否有毒,具有很大的风险。据介绍,我国有毒蘑菇(或叫毒蕈)180多种,其中毒性较大可致人死亡的有10余种,如褐鳞小伞、肉褐鳞小伞、白毒伞、褐柄白毒伞、毒伞、残托斑毒伞、毒粉褶蕈、秋生盔孢伞、包脚褶伞、鹿花蕈等。

毒蘑菇中毒病情凶险、病死率高。省疾控中心专家表示,毒蘑菇毒素往往交叉存在:一种毒蘑菇中可以含有几种毒素,一种毒素又可

能存在于多种蘑菇中。而且这类毒素经烹调加工,或者晒干都不能消除,毒性成分复杂。毒蘑菇的中毒临床表现与毒菌种类、进食量、加工方法及个体差异有关。临床表现可分为胃肠炎型、神经精神型、溶血型(也称血液型)、多脏器损害型(肝脏损害型)、光过敏性皮炎型(也称类植物日光性皮炎症状)。其中多脏器损害型最为凶险,专门攻击脑、心、肾等器官,以肝损害最为严重。

省疾控中心专家提醒,预防毒蘑菇中毒最好的方法是不要采食野生蘑菇。假如一旦误食野生毒蘑菇,出现恶心、头晕、呕吐、看东西不明或幻视、幻听症状,应立即催吐,并及时到正规医院救治,就诊时携带剩余蘑菇样品,明确哪种蘑菇中毒,有助于早期诊断治疗。医务人员在接诊到疑似有毒蘑菇中毒患者时,最好请专业机构对蘑菇标本进行专业鉴定。

记者同时从省疾控中心了解到,我省已开展蘑菇毒素检测技术研究,毒蘑菇数据库正在创建中,以备毒蘑菇中毒事件发生后,迅速开展针对性地救援。

◎教你一招

自制夏日美味甜酒酿



■见习记者王艳

三伏天已经到了,闷热潮湿,人也没有胃口。我又想起了甜酒酿。从小不喜欢吃甜食,直到有年夏天去婆婆家,吃了婆婆亲手做的甜酒酿,甜甜的、凉凉的、糯糯的,还有一点微微的酒香,从此爱上了甜酒酿。从那以后每次去婆婆家,总央求婆婆做一些解馋。后来嘴馋了,超市里买来一罐品尝,总觉得少了些味道。

去年夏天婆婆来杭州,我按照婆婆的嘱咐买来制作甜酒酿的糯米、甜酒曲等,在婆婆的指导下,第一次尝试做甜酒酿。没想到,这次尝试竟然很成功,连我4岁的女儿都说好吃,吃完了还要我接着做呢。

前几天趁着周末有时间,我又做起了甜酒酿,泡米、蒸饭、晾凉、密封、发酵。夏天温度高,甜酒酿第二天就发酵好了,舀一勺放进嘴里,五腑透凉,整个人神清气爽。当天吃不完的甜酒酿可以放进冰箱里密封保存,不论饭前还是饭后,都是不错的甜点。

其实掌握了方法要领,制作甜酒酿一点都不难。

工具:蒸锅或电饭煲,可以密封的保鲜盒或玻璃碗、保鲜膜等。

材料:糯米1千克,安琪甜酒曲4克,纯净水或凉开水适量。

制作步骤

泡米:糯米用水浸泡七八个小时,以用手容易将糯米粒碾碎为好。糯米浸泡的时间没有统一标准,夏天可以短点时间,冬天可以浸泡一夜,浸泡时间长一点糯米更容易蒸透。

蒸饭:将泡好的糯米沥干水分,放入铺好纱布的蒸锅中铺匀,在米上戳几个洞,便于受热均匀,蒸出的糯米饭不会夹生。一般大火蒸30分钟左右糯米饭就熟了。也可以用电饭煲煮糯米饭,但加多少水不好掌握,水太少,饭容易夹生;水太多,饭太烂,都对做酒酿不利,不是口感不好就是容易发霉过头。

晾凉:蒸好的糯米饭取出放入干净的大盆中,晾至30℃左右。为了加快糯米饭降温,也可以加入200毫升左右的冷开水搅拌,同时将米饭搅散。理论上讲酒酿发酵的最佳温度是30-35℃,所以米饭晾凉到不烫手为宜,如果掌握不好,宁可凉点也不要温度高了,否则做出的甜酒酿容易发酸。

拌酒曲:准备一个小碗,里面倒上小半碗的凉开水,将大部分酒曲倒入水中溶解。然后将酒曲连同凉开水一起倒入凉凉的糯米饭中,用筷子朝一个方向搅拌均匀。

密封:将拌好酒曲的糯米饭放入一个带盖的保鲜盒中,用调羹压平压实,再在中间挖出一个直通到底的直径约2厘米的小洞,洞的周边同样压实,将剩余的少许甜酒曲均匀地洒在糯米饭的表面,盖好盖子。如果没有带盖的保鲜盒,也可以用干净的玻璃碗代替,然后用保鲜膜密封。

发酵:夏天密封好36小时后打开看看,如果看到糯米饭中间的圆洞里溢满了汁,闻起来有米酒的香气就好了,如果没好重新密封好继续发酵。夏天室温下通常36-48小时可以完全发酵好,冬天放酸奶机恒温发酵更好。

贴心提醒

在做甜酒酿的整个过程中,所有用具必须洁净无油,并且不能碰生水。为了保险,可以把容器洗净擦干,再用开水烫一遍。

蒸好的糯米饭一定要晾到30℃左右再拌酒曲,糯米饭的温度太高做出的甜酒酿会发酸,温度太低可能发霉不起来。

拌酒曲时要搅拌均匀,可以加适量纯净水或凉开水。

发酵好的甜酒酿吃不完要放冰箱密封保存,否则时间长了就会失去甜味变成米酒了。

酒酿直接吃就很清甜,特别是炎炎夏日,吃上一碗,比其他冷饮美味多了。甜酒酿除了直接吃,还可以做成酒酿煮蛋、酒酿甜汤、酒酿猪蹄、酒酿圆子……只要你想得出来,就有吃不完的美味。

老头儿的魅力



在亲密和轻蔑之间。反正我是从来不敢试图这样叫我老爸的,当面背后都不敢,万一在背后叫惯了当面冲口而出,那可真的是大祸从口出了。因为不管你怎样解读,在老爸的观念里这绝对是大逆不道没大没小没有规矩的大不敬,用他的话说:完了,这孩子被教坏了,没想到你们学校还有这种不三不四的老师……

老头儿油爆虾这个名字里有许多温暖的记忆。虽然不如外婆家有亲和力,但也不乏青葱岁月的色调。所以,当老头儿慢慢繁殖做大时,一直虎视眈眈盯着的我也终于吃上了那里N多种又便宜又好吃的杭帮菜。

而油爆虾一直是杭州市民一道最爱的下酒菜。记得小时候有一首歌“石榴树呀开红花呀,人人都把公社夸呀,咚呛咚呛齐咚呛……”被篡改成“虾儿钓的油里爆爆,老酒过过味道真好,咚呛咚呛齐咚呛……”唱着琅琅上口,感觉很有生活气息。

记得我在当老师那会儿,有一回同事把一个在家没人带的学龄前儿童带到办公室来,那老爹去上课时又把那小孩托给完课的我。我给他又

回试吃之后,感觉老头儿绝不仅仅是传说,他也是一个真实!

前不久,恰逢妹妹拖儿带女回

国来省亲,我擅自作主去一家老



火爆杭城的老头儿油爆虾。

吃得大家心满意足。我们这些嘴巴格有所上升,但是,涨价,不是老头儿不好,是人工、菜价、房租等价

码都在刷刷刷地上涨啊。但愿不会

有朝一日,老头儿因为名气响了而

涨价,正如他自己所说:钞票是赚不

光的。

格有所上升,但是,涨价,不是老头儿不好,是人工、菜价、房租等价码都在刷刷刷地上涨啊。但愿不会

有朝一日,老头儿因为名气响了而

涨价,正如他自己所说:钞票是赚不

光的。

常山农信联社:密织员工失范排查网

今年以来,常山农信联社将规范员工业务行为纳入年度十大重点工作,并纳入重点审计项目,相继采取了员工行为排查、客户调查、廉洁自律承诺、违规数据、疑点数据核查等措施。一是密集数据排查,多角度地从各个业务线进行自查,从而尽早发现问题,及时解决问题。二是采取突击检查,对网点客户经理、柜员的员工日常操作行为等开展了一次专项突击检查。三是改变考核方式,对扣分标准进行重新制定,对部室人员的违规积分奖励考核取消,改变违规积分应有标准等方式,使违规积分管理方法更合理。江幸幸

金华第三产业用电快速增长

7月27日,笔者从国网金华供电公司获悉,由于金华市今年以来经济发展速度、结构、动力发生重大转变,用电高峰期间局部地区可能出现网架性缺电情况。为保障夏季高峰时期的可靠供电,国网金华供电公司不断加快电网建设步伐,快速推进500千伏永康、220千伏孟湖、汤溪、望道和110千伏五一、燕尾等重点输变电工程建设,完成特高压送出500千伏浙中—萧浦工程,按期投运220千伏黄村变3#主变等迎峰度夏工程;完善优化配网结构,新装更换配变721台,城市电网10千伏线

路绝缘化率和环网化率达到100%,使电网输送能力和安全稳定运行水平得到进一步提升。同时在优质服务方面,实施全流程客户满意度管理,构建各专业协调联动机制,强化窗口管理、缴费服务、计量管理、故障抢修等全过程管控;开展业扩报装提质提速工程,推行“联合勘查、一次办结”作业模式,实行业扩容量全开放;加强供电所队伍建设,确保供电服务质量稳步提高。

徐风华

杭州富阳宏广科技有限公司遗失财务章一枚,声明作废。

杭州萧山世纪建材市场在怡建材经营部遗失杭州市萧山区市场监督管理局2011年2月15日核发的注册号为330181600133123的营业执照正本;税务登记证正本,税号:330181728482129,声明作废。

杭州瑞奈生物科技有限公司遗失公章一枚,声明作废。

富阳驰飞五金电器有限公司遗失中华人民共和国海关进出口货物收发货人报关注册登记证书,海关注册登记编号:3301967813,注册登记日期2008年5月6日,声明作废。

富阳锦林装饰工程有限公司遗失杭州市工商行政管理局富阳分局2011年7月13日核发的注册号为330183000087737的营业执照正本,声明作废。

杭州侨新文化创意有限公司注销清算公告

杭州侨新文化创意有限公司注销清算公告:本公司股东已决定解散本公司,请债权人自接到本公司通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

桐庐集宁货运有限公司注销清算公告

桐庐集宁货运有限公司注销清算公告:本公司股东已决定解散本公司,请债权人自接到本公司通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

杭州海美鲜水产品有限公司注销清算公告

杭州海美鲜水产品有限公司注销清算公告:本公司股东已决定解散本公司,请债权人自接到本公司通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

杭州星卓生物科技有限公司注销公告

杭州星卓生物科技有限公司注销公告:本公司董事会已决定解散本公司,请债权人自接到本公司通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。