

# 旧州“味道”省外飘香

□本报记者 刘现虹

糟辣椒、豆腐乳、泡豆豉、豆腐干、鸡辣子……旧州美食中的一个菜名让人听了垂涎欲滴,烹炒煎炸样样齐全。自去年全省第十届旅游产业发展大会召开后,旧州美食吹响了与市场接轨的冲锋号,越来越多的“旧州味道”正走上各地美食爱好者的餐桌,也越来越成为游客对旧州文化记忆的一部分。

3月19日,记者来到旧州古镇西街周之冕故居26号,巷内传出阵阵鸡辣子香味,刘宝林师傅正在烹制鸡辣子。他的手不停地翻炒,一会加盐、一会加花椒、一会加甜酒酿、一会加酒,热气腾腾、鲜红可口的鸡辣子在他手中仿佛成了艺术品,不一会儿,一盘鸡肉变成了桌上佳肴。

“做鸡辣子选材很重要,我家选用的是紫云农家散养的土鸡,在炒之前鸡肉得先用调料腌制半小时,辣椒也要选用色泽

鲜亮上好的干辣椒,每个细节都不能马虎啊。”刘宝林介绍说,为了研究出适合当下口味的鸡辣子,他试验了成百上千次。“年轻时发觉老辈人做的传统鸡辣子有点跟不上时代口味,于是决定自己研究。经过无数次的失败和总结,现在我家鸡辣子回头客络绎不绝。”刘宝林高兴地说。

正在此时,两名外地游客品尝起了刚刚炒好的鸡辣子。“真好吃,辣味正好,我们那里可没这好东西,给我装一瓶吧。”来自上海的胡女士不但买了还主动要了刘宝林家的电话号码,回去后让他家用快递送货上门。家住市区的刘女士,最近接到在桂林理工大学读书的女儿电话,称带去的旧州鸡辣子已经吃完,许多同学都夸安顺美食好吃,让赶紧再寄些过去。

“春节前的电话订货一直是热

线,每天要忙到深夜一两点钟,客人除了省内周边城市,北京、上海、广州、重庆、深圳等地的许多客人都是回头客,有的春节出国旅游还带到了国外去,没想到我家鸡辣子还远渡重洋呢。现在在我的许多客人通过微信在线上订货,一会功夫钱就到账了,效率很高。”刘宝林自豪地说。

今年春节期间,旧州镇十余家做鸡辣子的商铺,天天都在外销旧州美食,据不完全统计,仅20天,旧州镇销往外地的各种特色美食达300余万元。

此外,屯堡“军帐宴”人气最高的山药鸡八块是最近很火的一道佳肴。“这道美食是在继承传统基础上创新的,近年来旧州的山药炖鸡成了餐桌的上品。”在旧州经营一家餐馆的老板陈如璋告诉记者,做山药鸡八块十分讲究细节,食材是第一

讲究的要素,得选用农家散养的土鸡配旧州本土山药。要让汤色清亮,鸡块得漂洗干净,血水会影响汤色,山药铺底鸡块放面,用大火蒸6小时。为保持鸡肉的鲜美和山药的纯香,不能放猪油,仅靠鸡本身的油脂就能蒸出黄浸浸鲜美的清汤。

“春天进补我们首选这道菜,旧州美食的名声很大,我们是慕名而来。”游客张先生一边看师傅做菜一边说道。“军帐宴”中的美食还有烧腊茄子牛肉煲、渣肉、蛋卷等,其实我们旧州菜都好吃,只是每个人的喜好不一样。”陈如璋说。

据来自六盘水的游客赵先生透露,他和身边的朋友每隔几个月就要来购十几斤,鸡辣子已成为他们舍不得的情结。这也许正是旅游文化拨动心弦,留给人们文化记忆的一部分,留住了胃也留住了心。

## “扫黄治赌”在行动

本报讯(刘祖林 记者 周大义) 3月21日,记者从开发区公安分局获悉,该局自深入开展“扫黄治赌”专项行动,严厉打击“黄赌毒”违法犯罪活动以来,共办理卖淫嫖娼案件8起,行政案件5起,共行政拘留20人,办理刑事案件3起,刑事拘留4人,查封4家无证足疗店。

据了解,此次专项行动主要以打击辖区无证小洗发屋、足疗店为工作目标,重点对西航辖区花园街、香榭街、星光路等地段的发廊、足疗店、洗脚城集中开展大清查、大整治、大巡逻、大收戒工作,清理整治治安复杂场所,严打“两抢一盗”及“黄赌毒”等各类违法犯罪活动,始终保持严打整治的高压态势和凌厉攻势,全力提升街面见警率、管事率,全力提升人民群众安全感与满意度。

自行动开展以来,该局共出动警力180余人,警车30余台(次),共清查足浴、发廊等场所45家,核录盘查可疑人员240余人,办理卖淫嫖娼案件8起,行政案件5起,共行政拘留20人,办理刑事案件3起,刑事拘留4人,查封4家无证足疗店。目前,专项行动还在深入开展中。

## 足球小将 绿茵场竞技

近日,紫云自治县猫营镇举行为期一个月的村少年宫第一届“平安杯”足球联赛。据悉,举办足球联赛旨在全面推进素质教育,促进学生积极参加体育锻炼,养成良好的锻炼习惯,将“阳光体育、快乐足球、健康体魄”的理念深入学生内心。

□吴康 记者 姚福进 摄



## 民房凌晨突然起火 消防官兵成功扑救

本报讯(王帅奇 早报记者 刘洋) “大晚上的,这里突然起火了!快来救援啊!”3月21日凌晨1时26分左右,塔山东路消防中队接到支队指挥中心调度命令称:位于塔山东路百岁酒楼对面一民房着火,请立即前往扑救。接到报警后,塔山东路中队立即赶往现场。

消防官兵到达现场后,通过侦查和询问得知:着火的是一间存放烧烤摊位的临时住房,里面无人员被困。房屋为彩钢瓦搭建,火势已严重威胁毗邻房屋,如不及时处置,后果将不堪设想。得知该情况,指挥员立即命令用水枪、车载水炮打击火势。经过消防官兵20多分钟的扑救,大火被成功扑灭。

消防部门提醒:春季气候变化无常,早晚温差大,用火用电频率仍然较高,加之春季风大,发生火灾后容易造成火势迅猛发展,春季仍需注意用火用电安全。

## 春季餐饮食品安全 消费警示

春季来临,气温逐渐升高且湿度开始变大,细菌滋生繁殖逐渐活跃,易导致食物霉变、变质。为此,春季餐饮食品安全请消费者注意警示:

一、外出就餐时应选择餐饮服务许可证(或食品经营许可证)、健康证件齐全的单位就餐,要注意查看餐饮服务单位的量化分级等级,寻找笑脸就餐。用餐时应注意辨别食物颜色、味道是否异常;小餐饮店要谨慎食用凉拌菜。

二、避免食用不知名野菜和蘑菇。随着天气转暖,各种山野菜陆续生长,如果采食有毒植物或者加工不当的山野菜,容易引起中毒,严重的将危及生命;要避免在移动商贩处购买难以辨别野蘑菇。毒蘑菇外观与食用蘑菇外观相似,为避免误食,应尽可能不吃野蘑菇。

三、谨防马铃薯、腌制品、豆角(四季豆)等食物中毒。发芽或黑绿色皮的马铃薯(土豆)会产生大量的龙葵素,食用后易引起食物中毒;冬季腌制的肉、咸菜中的亚硝酸盐含量会增加,一次性食用过多颜色过深、已变质的腌制品,易引起亚硝酸盐中毒;扁豆、四季豆放置过久,可产生大量亚硝酸盐,引起变性血红蛋白症,同时扁豆和四季豆加热不彻底,也能导致发生食物中毒。

四、食用冷冻海产品要当心。冷冻海产品存放时间过长或存放不当,就容易腐败变质,所含蛋白质会分解并产生胺类、可溶性毒蛋白等有毒害的物质。且这些有毒害的物质经加热煮、煎也不能彻底破坏其毒性。因此,春季应慎食冷冻海产品,变质的海产品切不可食用。

五、外出踏青要注意。用于野餐或路途中食用的食物要原料新鲜,加工透彻。各种荤食最好是真空包装的,耐贮存又便于携带,自制食品要烧熟煮透;干粮类食品,以烘烤、油炸类比较保险,包子、夹心蛋糕等水分含量高的食品容易变质,要注意保存。

六、餐饮服务单位要采购新鲜食材,严格执行原料采购验收和索证索票制度,严格食品储存管理,严格餐具清洗消毒;学校和建筑工地食堂要特别注意食用盐的使用,严禁各类餐饮单位采购、贮存、使用亚硝酸盐。

如果发现餐饮服务单位有加工、经营腐败变质食品等的违法行为,应积极向辖区食品药品监督管理局举报投诉。如外出发生腹泻、呕吐等疑似食物中毒症状的,请尽快就医,保留消费凭证、病历、化验报告等相关资料,同时立即拨打投诉举报电话12331,向辖区食品药品监督管理局报告。



## 老年人消费风险特别提示—— 消费慎防十大陷阱

老年人是个特殊的消费群体,他们防范意识较弱,维权能力较低。于是他们成了一些不法商家忽悠、欺骗的对象,给他们心理、身体和经济上造成很大损失。为保护老年人的消费权益,在3·15之际向老年人特别提出以下消费风险提示,慎防十大消费陷阱:

### 一、有病切记乱投医

老年人有病要去正规医院就诊,保健养生也应到正规医院和机构去咨询,切不可有病乱投医,更不能轻信来路不明的网络医生。

### 二、免费承诺别轻信

老年人面对不法商家承诺的免费赠送、半价促销等要经得住诱惑,不贪图小便宜。

### 三、虚假广告要辨别

近年来,保健食品、医疗、药品广告日益成为虚假广告的“重灾区”。老年人在通过报纸、杂志、广播和电视等媒体接触广告时,要提高辨别意识。

### 四、专家忽悠不上当

老年人因有病在身,他们特别渴望专家、医生的指导,对他们的医嘱也深信不疑。但是,要特别防范所谓的“专家”趁机向老年人推销高额保健品。

### 五、无效退款难实现

一些不良商家为了推销保健品或药品,不惜违法广告法,承诺保证疗效,无效退款。对此,老年人不要相信。

### 六、养生讲座不购物

一些不法商家打着养生讲座的旗号忽悠老年人,对老年人以赠送鸡蛋、面条、酱油等小物品相诱惑,达到推销商品的目的。老年人不要随意在讲座上购买保健品或保健用品。

### 七、“政策补贴”不可信

某些不法商家冒充国家卫生部的电话向家境贫寒又久病缠身的老年人直接打电话,谎称能为他们向国家有关部门申请“政策补贴”和药费补助,进行欺骗诱导。老年人不要为了获得所谓“政策补贴”而上当受骗。

### 八、保健品药品要区分

保健品对治疗某些疾病有一定辅助作用,但不能代替治疗药物。《广告法》第十八条明确规定:“保健食品广告应当显著标明‘本品不能代替药物’”。老年人要注意区分。

### 九、上门维修找对人

老年人家中电器坏了需要维修时,要向正规家电维修企业和报修,切忌网上乱搜索,防止遇到冒牌维修。

### 十、面对诱惑防风险

高收益伴随高风险,面对金融商家高利率诱惑,老年人要擦亮眼睛,不受诱惑。切记“投资有风险,入市需谨慎”。

安顺市消费者协会



实操演练

## 筑牢电梯安全“防火墙” 我市开展电梯事故救援专题培训

本报讯(见习记者 薛峰 文/图) 3月17日,为确保电梯救援作业规范和作业安全,市质监局联合市消防支队开展电梯困人救援专题培训活动。

培训活动通过集中授课、互动答疑和实战演练等形式组织开展,市质监局技术专家分别从电梯基本原理及构造、常见错误的救援方式、如何正确实施救援等方面向参训的消防官兵详细讲解专业知识,并在救援演练现场向各级消防战士手把手传授电梯救援实操经验。参训人员在理论培训和实战演练中,进一步了

解电梯基本构造,掌握救援安全知识,强化了电梯救援安全作业意识,电梯救援作业理论水平和实操基础得以巩固提升。

据了解,此次培训旨在加强质监部门和消防部门的协作联动,进一步响应全省电梯应急救援处置服务平台建设的安排部署,完善全市电梯应急救援三级响应体系,强化三级响应体系最终环节消防部门开展救援的科学性和有效性,规避减少救援过程中容易发生的二次伤害和财产损失,为筑牢电梯救援最后一道防线夯实基础。