

品尝醇  
乳猪

全媒体

## 的独

罗俊杰

张家界夏秋最治愈的  
软萌妹子

全媒体记者 段晓辉

山有樛木，隰有荷华，无花并芳，竟秋无瑕。是《诗经·小雅·大东》里无花果的芬芳，所有绿色生命都有期待中的花季，无花果也一样，胖鼓鼓的小身体里，密密麻麻、小而繁多的丝状物即是花序，挤挤挨挨的花序中有星星点点的小颗粒，那些，才是无花果真正的果实，包裹着花蕊和种子一起生长，即使不被人看到，也要开出花来。

光是看这清爽的配色都要一整个爱住了，下过雨后的无花果园子里，满树都挂着鼓鼓囊囊的果子，皮色青绿中泛着丝丝紫红，待到太阳照射几日，颜色变成深紫，好似一个个小糖包子，可爱极了，夏秋最治愈的软萌妹子，就是它了。

咬上一口，那甜丝丝、软糯糯的口感，并着水果的芬芳和甘冽，就淌进了心里，糖心如蜜，毫不为过，区别于其他水果的齁甜，无花果的甜蜜中还透着诸多清爽。

这颗软萌妹子，低调的酝酿，静静地守着阳光雨露成长，努力守住一口流蜜的芬芳，一切都是刚刚好的样子。

📍采摘地：

慈利县岩泊渡龙潭村  
(联系人 15874429966 舒先生)

在繁忙的城市中，寻找美味佳肴成为了许多人的日常乐趣，而寻常的美食已经让人出现疲劳感，追求食物的稀有感成为了人们的新要求。近日，记者带着好奇心走进了一家位于荷花机场附近，经营超过二十年的乳猪肉餐厅——桔园乳猪店。

一进入店内，迎面扑来的是浓郁的猪肉香气，仿佛让人立刻飘飘欲仙。干锅炖制的乳猪肉，外观十分引人注目，肥瘦鲜明、金黄酥脆，表面的乳猪皮咔嚓作响，让人无法抗拒地想要迅速品尝一口。

将乳猪肉送入口中，脆皮外层和嫩滑肉质交织在一起，带来的口感层次分明。咸香的脆皮与肉质的鲜嫩形成了完美的平衡，一口下去，香气四溢，仿佛在舌尖上炸开一朵美味的花朵。肉质饱满多汁，入口即化，余味悠长。

乳猪肉作为一道传统美食，有着独特的制作工艺和风味。经过慢火炖制，使得肉质更加柔嫩，而且充分锁住了肉汁，让每一口都充满惊喜。而独特的调味和香料使得乳猪肉在口感和味道上都有着与众不同的表现。

探访这家乳猪肉餐厅，让记者对传统美食有了全新的认识。乳猪肉的独特风味让人回味无穷，每一口都是对传统烹饪工艺的尊重和创新的结合。无论是寻找美食的冒险，还是对美味的追求，这里都是一个绝佳的选择。不妨前去一试，品味其中的美味与传统的结合，相信你也会被深深地打动。



## 米酵菌酸 餐桌上的 隐形杀手



河粉、肠粉等食物在高温潮湿的天气下易产生米酵菌酸毒素，中毒病死率超50%。米酵菌酸听起来有些陌生，但每年因它导致的中毒甚至死亡的悲剧却接连在上演。

据介绍，米酵菌酸是一种名叫唐菖蒲伯克霍尔德菌椰毒致病变种的细菌代谢产生的外毒素。这种细菌的环境适应性极强且耐受干燥，因此可在外环境下长期存留。其平均病死率也在68%~89%之间，个别中毒事件病死率甚至高达100%，是我国病死率较高的一种微生物性食物

中毒。

中毒者初期均有恶心、呕吐(呕吐物为胃内容物，重者为咖啡色样物)、头晕、头痛、腹痛、腹胀、嗜睡等症状。重症者可能还会出现脑、肝和肾脏病变，甚至发生多器官混合病变。

这几类食品最易污染谷类制品，包括发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、河粉、玉米淀粉、发酵糯米等；薯类制品，包括马铃薯粉条、甘薯淀粉、山芋淀粉等；变质食用菌，包括银耳、黑木耳等。

米酵菌酸的耐热性极强，即使经过100℃的高温煮沸和高压烹饪也无法将其破坏，只有通过良好的卫生和饮食习惯才能杜绝此类食物中毒事件的发生。疾控专家介绍，生活中做到以下几点，可以很好地避雷：

消费者要从正规渠道选用食品，要认真阅读产品标签，留意产品感官性状、生产日期和保质期；家庭不要擅自进行酵米面的制作；不要食用变质的米面蔬菜等；

另外，专家提醒，食物泡发时间要控制好，泡发时间太长，各种病毒和细菌也会持续滋生。泡发用水要干净，时间不要超过两个小时，不过夜泡发。

(来源：人民网)