

露天烧烤三宗罪：扰民、污染、有毒

专家：一串烤羊肉串的毒性相当于一盒烟的毒性，不吃或少吃为妙

□记者 梁照曾

本报讯 多少年来，烟熏火燎的露天烧烤一直饱受争议，它是百姓青睐的夏季美食之一，却因扰民、污染而受到问责。近日，有关专家指出，露天烧烤存在致毒性，一串烤羊肉串的毒性相当于一盒烟的毒性，人们不吃或少吃为宜。

露天烧烤，原生态美味

周口人对烧烤的喜爱，从夜幕降临后，大街小巷那处处人生鼎沸的大排档就能得到验证。多少年来，这种赤膊划拳、烟熏火燎的夏季夜生活，离不开周口人的生活和视野，烧烤也成为一部分饭店夏季的重要营生。近日，记者夜晚走访了市区光荣路、工农路、五一路、汉阳路、莲花路等路段，看到沿街烧烤生意非常不错。

多数烧烤摊前坐满食客，浓浓的油烟从烤炉中冒出，店主一边招揽过往的行人，一边翻烤着滋滋作响的肉串。“和几个好朋友坐在这里吃烧烤，图的就是个氛围。在室外喝着啤酒吹着风，这才叫烧烤。”正在吃烧烤的市民李先生对记者说，平时有机会，他就会约几个朋友来吃烧烤。和李先生同桌的张先生认为：“吃烧烤就得在室外吃，不在室外吃，那就不叫烧烤。”

在工农路的一个小摊前，一位小伙子告诉记者，露天烧烤体现的是一种原生态美味享受，它曾经是祖先们的饮食方式之一。露天烧烤既是一种原始的象征，也是大众饮食的一种习俗，所以，很受百姓喜欢。

扰民、污染 困扰社会很多年

住在工农路上的市民刘女士则明确反对露天烧烤：“我就住在烧烤店的楼上，露天烧烤实在太烦人了，油烟味特别大，熏得我



晚上都不敢开窗户。而且，好几家烧烤店一直折腾到凌晨一两点，我睡到床上都能听到划拳声、吆喝声，非常扰民。”

记者在走访中发现，除了浓烟滚滚外，露天烧烤本身的卫生状况也让人堪忧。烧烤摊位周围常常是塑料袋横飞、垃圾遍地……市民在吃烧烤、喝酒、聊天放松之后遗留下大量垃圾，烧烤摊主经常直接将其堆积在路上，从而污染了环境，并加重了环卫工人的负担。不仅如此，烧烤过程中所漏的油污，直接熏黑了人行道，走在上面，脚下仿佛粘了一层胶，很多市民对此表示不满。

据了解，这样的情形在市内各烧烤点几乎都不同程度地存在着。记者在采访中还发现，很多室外烧烤摊都紧邻居民区，有的甚

至就在居民楼下，由此而造成的污染、扰民问题一直困扰着市民。

另外，露天烧烤使用的燃料多为木炭或焦炭，会产生大量的煤烟、煤灰，对空气造成严重污染。烧烤时，不仅燃料造成污染，掉在燃料中的油脂、调味品等在燃烧时也造成污染。各类油脂在炭火上而产生的浓烟，其气味十分难闻，并含有污染大气环境的细颗粒，这些污染物随烟气排放，使摊点周围弥漫着危害身体健康的气体。

有毒 一串烤羊肉串，毒性相当于一盒烟

据专家介绍，烧烤时产生的有一氧化碳、



氮氧化物、苯并芘等，其中，苯并芘是国际上公认的强致癌物，在体内蓄积，易引发胃癌、肠癌等，而且人体长期吸入这种被污染的空气，也易诱发癌变。烧烤、煎炸食物散发的热气容易引起咽部发炎，甚至可能患上肺炎。世界卫生组织公布了历时3年的研究结果让人触目惊心：吃烧烤等同吸烟的毒性。研究表明，一个烤鸡腿等同于60支香烟的毒性，一串烤羊肉串等同于20支香烟的毒性。

由于肉串烤制时间短，温度达不到杀灭细菌的温度，烧烤食物外焦里嫩，有的肉里面还没有熟透，若是不合格的肉，食者可能会感染上寄生虫或患上布鲁氏菌病，埋下健康隐患。患布鲁氏菌病的主要表现是发热，并伴有有关节、肌肉疼痛，身体乏力、多汗。

一旦肉被烤焦，绝对不能入口，因为，烤焦的肉已经含有致癌物质。研究发现，肉类在烧烤时会产生一种物质——杂环胺(HCAs)，它是动物性食品(如鸡肉、牛肉、猪肉和鱼肉等)在烧烤时产生的一种可诱导癌变的化合物。烧烤时间越长、温度越高，肉类所产生的杂环胺就越多。人摄入的致癌物越多，得癌症的概率就越高，尤其是乳腺癌和结肠癌。

且不论环保与否，仅从健康角度出发，还是不吃或少吃烧烤为好。

潮湿天气，该如何预防食物霉变？

□记者 杨华丽

本报讯 夏季潮湿闷热，人们会感觉不适，同样不能适应这种天气的还有家中的各种食物，如果储存不当，食物就很容易发霉。下面，就让我们一起看看夏季如何储藏家中的食物。

支招一：剩饭剩菜的保存

剩饭剩菜吃不完又不舍得扔，该如何保

存才健康呢？如果感觉可能吃不完，应当在起锅时把一部分食物分装在干净的盒子里，凉到室温再放到冰箱里，这样可以安全储藏到第二天。用餐时吃不完，也应在饭后马上放入冰箱，这样虽不能保证24小时以上的安全，但是下一餐热一下吃是可以的。

支招二：面粉和豆子的保存

吸潮的米面易霉变，产生致癌物质“黄

曲霉素”，可在晴朗干燥的天气打开包装，在阳光下晾晒。趁着干爽，赶紧分装成短时间可以吃完的小袋，一袋在一两周内吃完。其他袋子都赶出空气，再夹紧袋子，放阴凉处储藏。很多家庭喜欢用饮料瓶子保存粮食和豆子，这是个不错的方法，既省地方也整齐。

支招三：油脂的保存

倒进油壶的油要在一周内吃完，大桶内

的油要在3个月内吃完。打开大桶油包装后，应定期倒出一部分到干净、干燥的油瓶或油壶中，并把大桶盖子重新拧紧，储藏在不透光的柜子里。倒进油壶的油应在一周内吃完，大桶内的油尽量在3个月内吃完，否则，过氧化值容易超标。氧化的油脂对身体不仅无益，还可能促进衰老。

周口美食风向标

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <p>粤海美食 粤海城承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。 粤海如意坊 吃100元返20元，实行送餐服务。 粤海城 8394980 杂家菜 8238936 美食广场 8275115 如意坊 8598566</p> | <p>东云阁大酒家 周口第一品牌 盘龙鳙 承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。 地址：周口中州大道 8686865</p> | <p>鸿运大酒店 包桌享9·7折 散点享9·7折 本店为自带食材的少数民族顾客免费烹制佳肴。 地址：五一路与交通大道交叉口路南 电话：8386166 6191266</p> | <p>小码头家常菜馆 (原渔人码头) 味道不变、环境不变、服务不变 80%新老菜价格下调30% 地址：汉阳南路(原大闸路) 电话：8363555 8362555</p> | <p>欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话： 8599376 8599369</p> |
| <p>宋氏姐妹土豆粉 香辣绵柔 好吃不贵 地址：五一路育新路交叉口 加盟电话：13033945018</p> | <p>小肥羊 吃100元送100元餐券(锅底和酒水除外) 地址：建安路中段(原光荣路) 电话：8781998</p> | <p>重庆刘一手火锅 特别的风味 来自刘一手 地址：建安路中段(原光荣路) 电话：7979777</p> | <p>春香园食府 吃杂粮美食 追求健康消费 地址：七一路与文明路交叉口南100米路东 电话：8267683</p> | <p>任氏牛骨头 (原槐店王婆大虾店) 消费100元送50元餐券 啤酒喝一瓶送一瓶 地址：文明路交通大道交叉口向北82米路东 电话：8539800</p> |