

海都报为民发声 解浦口村村民难题

福州仓山区盖山镇浦口村河沙曾遭人偷盗长达十余年,海都报报道后,该处土地管理得到加强并公开招租,后续将建露营基地,成为村民休闲佳处

海都讯(记者 梁展豪 林涓 实习生 唐娇 文/图) 7月30日,在福州市仓山区盖山镇浦口村村委会,村民们为海都记者举行了一场别开生面的答谢仪式。记者还未走进村委会,便听到了阵阵欢快的锣鼓声和噼里啪啦的鞭炮声。只见村民们脸上洋溢着喜悦的笑容,他们早早地在村口等候,手中拿着锦旗,眼中满是期待与感激。

记者同志!海都报的报道让我们浦口村的问题得到了关注,解决了我们长久以来的困扰。”
时间回到一年多前。2022年12月,仓山区盖山镇浦口村多位村民向海都报反映,属于村集体所有的河沙不断遭人偷盗,并且偷盗时间长达十余年之久,有人不断偷沙谋利。海都记者收到投诉后,与多位村民进行了深入沟通,了解河沙堆积在岸边的始末,多次深入被盗沙地走访核实,并对相关部门进行采访(详见海都报2022年12月9日A08版)。



据村民们介绍,2022年12月报道发出后,浦口村桑头树地块的土地管理得到了加强,村委会于2023年3月份将土地公开招租,并由一位郑姓的本村村民在同年4月中标。至此,村中一

块长期被私人霸占采沙的土地得到正名。
记者从福州市农村集体“三资”公开平台上看到,村民郑女士承包了浦口村桑头树土地,并缴纳了一年

的租金13万余元,这也纳入了浦口村的经营收入。
“现在土地已经出租给了文旅公司,后续计划在江畔建设露营基地,原本荒废的土地将会成为一块休闲

佳处,并带领着村民们致富。”郑女士说道。
最后,在村民们的连声致谢中,记者接过了写有“真心为民好记者,传播社会正能量”的锦旗。

这个夏天,腌制水果吃了吗?

福州人的水果,可酸、可甜、可辣;专家称需慎食

海都见习记者 王灵婧 吴诗榕 文/图

炎炎夏日,福州好似一个“大火炉”,冰冰凉凉的水果无疑成了市民们的清凉“救星”,腌制水果、甘草水果、酸嘢……多种多样的加工方式、丰富的口感,福州市民将水果吃出了“花样”。

加盐加辣椒粉,水果花式吃法受追捧

“酸酸甜甜的腌水果真的吃一口就能爱上,我最喜欢的是腌渍桃子,每年到了桃子的季节,下班回家我总要带几颗。”腌水果爱好者玲玲(化名)说。

“我也是腌制水果的忠实粉丝,特别是甘草芒果,一口咬下去,甜中带咸,芒果的清香与甘草的韵味交织在一起,简直是生活中的小确幸!”李先生感觉说着说着都要流口水了。

前轻轻一沾,酸甜辣三种截然不同的味道,带来前所未有的味觉冲击。“我以前没吃过辣味的水果,这次在朋友的安利下尝试了一下酸嘢,青芒感觉很不错,但是沾着辣椒粉的油芒果实在是吃不来。”一位市民分享着自己的尝鲜体验。

“我姐姐会自己在家做腌水果,我最喜欢的就是她做的腌枇杷,放在罐子里,做一次能吃一年。”在福州工作的小刘告诉记者,她是莆田人,在莆田夏天的必备美食就是“腌水果”了,每次姐姐都会做一个冰箱。

说起水果“花式吃法”,不得不提的便是“酸嘢”。不同于传统腌渍水果的酸甜,酸嘢以它独有的辣味挑战着食客们的味蕾极限。水果被细心地切条、切块,再配上小山般的辣椒粉,吃

30日下午,记者走访福州多家水果店发现,随着桃子、李子等夏季水果大量上市,不少水果店内“腌水果”的品类也更加丰富。



专家提醒

腌水果会损失营养成分

在鼓楼区某果切店内,记者看到“腌水果”品种有芒果、李子、油柑果。“腌制水果14.9元半斤,我们家的腌水果有很多回头客。”老板告诉记者。

那么,腌制过程是否会破坏水果的营养成分?食用有什么注意事项?对此,记者咨询了福建农林大学食品科学学院食品安全系的李灼坤老师。

肠胃的刺激”。

正在店内挑选腌制水果的顾客林女士(化名)便是其中的一位常客。她告诉记者:“这种腌制的水果不仅保留了水果本身的鲜美口感,还增添了一种别样的风味,让人回味无穷。”

“腌水果可能会损失一部分维生素和矿物质,腌制过程通常涉及长时间的浸泡或发酵,以及可能会高温处理,这些操作都会导致营养成分的减少。”李老师说,使用较生的水果进行腌制,食用可能会增加对肠胃的刺激,“未完全成熟的水果通常含有较高的有机酸和鞣质,这些成分在腌制过程中可能变得更加集中,从而增加对

李老师说表示,为了增加风味和保存期,腌水果通常会添加大量的糖,这可能导致腌水果的糖分过高。而使用盐进行腌制的水果含有较多的钠,长期食用高钠食品可能增加高血压和心脏病的风险,甚至一些商业化的腌水果产品可能含有防腐剂、色素和其他添加剂。同时,若腌制液的浓度不够或密封不严,可能会导致水果变质或滋生有害微生物。

“血糖控制不佳、高血压、心脏病患者以及需要减肥的人群应尽量避免食用腌水果,若食用应注意适量。此外,易过敏人群也应谨慎食用。”李老师说建议。

福州一餐馆售卖蛇肉?

有市民反映,东浦路一家餐馆菜品疑似含有蛇肉;部门:在后厨未发现蛇肉,店家涉及虚假宣传,将对其进行普法教育



店家朋友圈晒出的菜品“龙凤戏珠”含有蛇肉

海都讯(记者 罗丹凌 文/图) “福州一家餐馆,将保护动物眼镜蛇作为食材煲汤。”7月30日,福州市民林先生致电海都热线968880报料称,东浦路有一家名叫“牧牛记·闽菜药膳汤海鲜烧烤(鼓楼店)”的餐馆,推出的菜品“龙凤戏珠”里疑似含有蛇肉。

鹤鹑蛋、草药等其他食材,店家号称有“清热解毒”之功效。
在大众点评上,记者查看发现,该餐馆以售卖牛羊肉火锅为主,线上菜单并没有“龙凤戏珠”这道菜。随后,记者按照大众点评上显示的店家电话致电店家,问及是否有“清凉大补汤”时,店家竟主动询问记者“是不是要吃蛇”,还称用到的蛇是从正规养殖户那边进货的,30日上午预订,傍晚

就有货,价格388元一份,无法优惠。
在添加该店家的微信后,记者看见店家朋友圈内发了不少关于“龙凤戏珠”的宣传,号称“夏天到了,‘龙凤戏珠’能够清热解暑”。

记者将店家朋友圈内“龙凤戏珠”食材、成品照片发送给了福州市动物园。蛇类专家孙斌表示,“龙凤戏珠”用到的蛇为舟山眼镜蛇、滑鼠蛇(水律蛇),前者为毒蛇,后者则

无毒,两种蛇均为我国“三有保护动物”(即有一定的经济价值、科研价值,对环境有益的动物)。
该店家是否真的售卖蛇肉?30日下午,记者跟随鼓楼区自然资源和规划局执法支队、鼓楼区市场监督管理局对此事进行了调查与了解。但经过现场查看,该店家的后厨里并没有发现冷冻蛇肉和新鲜蛇肉。

林先生告诉记者,“龙凤戏珠”售价为388元一份,需提前预订。菜品中除了蛇肉之外,还有鸡肉、

鼓楼区自然资源和规划局相关负责人表示,由于

没有在后厨发现蛇肉,该店涉及虚假宣传,后期将对店家进行普法教育。

那么,蛇能不能吃?记者从福建省林业局获悉,无论野生蛇还是养殖蛇,均尚未列入《国家畜禽遗传资源品种目录(2021版)》,各经营单位不得以蛇为食材加工餐食。

后续,相关部门还将继续对该店开展突击检查,若真的发现蛇肉,会根据蛇肉数量和保护级别处以相应的行政处罚。