

文/**祝天泽** "人生都离不开健康,健康是生活质量的一种反映,是生命存在的一种形式。有了强健的身体,生命才能发光发热。没有健康,一切成为乌有。"谈到健康,以开设"孔娘子"品牌美食随笔专栏而闻名的上海著名作家孔明珠如是说。

■ 健康星闻⇔⇔

孔明珠:吃得合理才能吃出健康

孔明珠是中国作协会员,上海作协理事,《上海纪实》副主编。著有《孔娘子厨房》、《月明珠还》等十几部著作。她的著作被翻译成日文,有的以繁体字在台湾出版。她写的回忆性散文,一篇获得《上海文学》散文奖,一篇荣获"冰心散文奖"。

"人退休后要做点事情,否则会很孤独,也会有一种失落感。沉浸于自己喜欢干的事情中,钻研它,痴迷它,这会带来身心上的愉悦,也促进了自身的健康。"孔明珠退休后没有停下人生的脚步,她的专栏"孔娘子厨房"每几周一篇,通过生动有趣的故事引出一种美食,介绍烹调特点和方法,受到广大读者的喜爱。文章汇集后出了三本美食书:《孔娘子厨房》《烟火气》和《煮物之味》。她说:写文章著书实在是一件十分快乐的事,既让世人共享了创作成果,自己又得到了精神上的满足,一举两得矣!

孔明珠很注重锻炼身体,每天坚持骑车,爬楼梯,散步,近来她正一招

一式地学打太极拳。她爱好旅游,有时与朋友、家人一起出游,有时参加笔会到周边采风,走走看看。"人老脚先衰。人只有经常走走,动动,人体血脉畅通,才能提高免疫力,减缓衰老的进程。""去年我与一些画家、作家结伴,去了一次俄罗斯,感受那里人文景观和风土人情,大饱眼福。既增长了知识,又锻炼了脚劲,还提高了对友好邻邦的了解,真是不虚此行。"

由于受父亲酷爱种植花卉影响,孔明珠小时候就很喜欢花草,而今在屋顶平台上种花,如仙人球、石榴花、月季、铁树等。"每天太阳落山去浇水,看到开花结果真是心旷神怡,喜不白琴!"

在饮食上孔明珠讲究科学、合理。平时就餐以蔬菜为主,小荤为辅。购菜时选择新鲜的,质量好一点的,以有机种植为主。在烹饪时少油、少盐,注意清淡。早餐既有大饼、油条、包子和粥,也有西式面包、糕点,牛奶、鸡蛋

是不可少的。中午吃得比较简单,主要是面食,如面条、馄饨和饺子。晚上丈夫回家吃饭,她会亲自下厨炒几个菜,有荤有素,比较丰盛。

孔明珠特别爱煲汤,餐桌上少不了一碗汤,如鲫鱼萝卜丝汤,排骨莲藕汤,老母鸡火腿汤等,"汤营养丰富,能滋补身体"。由于杂粮具有营养价值高,抗衰老、抗癌的特点,因此孔明珠在做饭时经常加一把黑米、糙米,在煮粥时加一把黄小米。

"规律化的生活也很重要,一旦打乱了,人体会感到很不舒服,影响健康。"每天晚上孔明珠十一点钟睡觉,早上七点钟起床。午后争取躺一会儿。周而复始,长此以往,严格遵守。

孔明珠觉得心态年轻很重要。她喜欢与年轻人交朋友,通过微信、微博经常发一些信息、短文,与身处各界的朋友交流、切磋。"一个人需要不断吸收新鲜东西,不断拓展视野,人生才会不断有所收获,不断进步。"

藏在厨房里的两大肝癌凶手

肝炎是患肝癌的第一大原因,而第二大诱 因黄曲霉毒素容易被忽视。其实黄曲霉素就 藏在你我的身边,尤其是厨房里面,要引起注 意。

先谈谈食用油,花生米和玉米是常用食用油的来源,它们富含淀粉,一旦在运输或储存中潮湿、发霉,不幸被黄曲霉感染了,即使经过榨取的热过程,也很难去除掉黄曲霉毒素。因此建议大家买一些大厂家的品牌油,而且不建议在家贮藏一大桶油,小瓶包装的食用油暴露在空气中用完就扔掉了,能减少很多风险。一旦出现"哈喇油"味道,就说明已经有发霉的趋势,一定要坚决扔掉。

我们做饭一般会超过100℃,但黄曲霉毒素需要260℃才能降解,平时做饭很难将黄曲霉消灭掉。有一个小窍门教给大家,下油后在热之前,可以添少许的食盐,在食盐搅拌的过程中,可以降解黄曲霉毒素,在一定程度上减

少对人体的伤害。

当花生米有"哈喇油"味道时也建议扔掉,因为一旦被黄曲霉毒素污染就非常难被清除。大米也建议随买随吃,不要长时间、大批量的在家储存。这些粮食放在储藏室或厨房,一旦受潮就非常容易发霉,所以建议大家要密封保存。

除了食物还有用具,筷子用久了会有些裂缝、小毛刺,这样难免有食物残渣残留在上面。一旦筷子上的食物残渣发霉了,即使100℃的消毒柜也束手无策。所以建议洗完的筷子小头朝上大头朝下,让它晾干,否则在筷子篓里潮湿加上炎热就很容易发霉,进而感染黄曲菌,分泌黄曲霉毒素。建议竹筷子半年就更换一次,或选择树脂材料的筷子,表面光滑,不容易有食物残留在上面,金属材质的筷子也是不错的选择。



