

市民爱喝山泉水,记者送检水样,结果显示——

山泉口感好,大肠杆菌不少

文/片 本报记者 蓝娜娜



上山打水喝的市民不少,可这些山泉水的水质到底如何?不少市民都称不清楚。14日,记者用无菌瓶采集了浮山和夹岭山的山泉水水样,送到水质监测中心进行菌类和硬度检测。15日,检测结果显示,两份水中都含有不少大肠杆菌和其他菌落。但两份水样的硬度都偏低,水较顺滑,因此市民会感觉好喝。

水质监测中心工作人员正在对山泉水细菌含量进行检测。

打了半年浮山水,不知水质如何

近日,市民王女士向本报反映,看到许多人到山上打水喝,但是由于不知道水质是否达标,她没敢加入打水大军。

14日下午1点半,记者在浮山上看到,许多中老年人正提着容积不同的水桶、水箱向山上走去,还有人推着载有七八个大水桶的自行车上山打水。而在半山腰的一个取水处,五六名市民在不同的水洼里舀水,山泉水经过简易漏斗口处

的“过滤手绢”流到水桶中。此时,还有十余名市民在排队等候打水。

65岁的市民宋先生告诉记者,浮山共有十多个取水点,有的地方是市民直接从水洼里打水,有的地方则安装了水管,市民扭开水龙头接水就行。“打回去的水我都是烧开了再喝,这个水水质到底怎样,我也不是很清楚。”宋先生说,他已经喝了半年的浮山水,感觉山上的水喝着顺滑,泡的茶也比用自来水

泡的好喝。

记者询问了正在打水的20余人,大部分人都会将山泉水烧开后再饮用,但也有人因不放心水质,不敢饮用。“这水从山顶流下,多少会受到一些污染,没经过处理,我不太放心。”与丈夫同来的市民张女士说,自己每周都和丈夫带着三四个大水箱上山打水,因为山泉水比较顺滑,所以经常拿来洗菜、洗衣服。

水软口感好,细菌含量高

为解决市民的疑问,记者用青岛市海润自来水集团有限公司水质监测中心提供的两个无菌瓶,先后采集了浮山后六小区旁山上和夹岭山的泉水,随后送往水质监测中心,对水中菌类含量和水的硬度进行检测。

在监测中心生物室,工作人员徐女士先对水中细菌进行检测。只见她在两份水样中各提取了1毫升水,滴入小碗状的培养皿中,然后加入了15毫升细菌培养基,即让水中细菌迅速生长的物质,以便于检测细

菌数量。“水中如果没有细菌,即使加了培养基也不会产生细菌。”徐女士说,加入细菌培养基后,将培养皿放入37.5℃保温箱中,48小时即可得到结果。但一般而言,经过30小时的培养,细菌数量就基本稳定了。大肠杆菌检测也是同样流程,徐女士采样后放入37.5℃保温箱中,待24小时后查看结果。

15日下午5点,经过30多个小时的等待,检测结果显示,浮山的山泉水细菌含量为每毫升80个,大肠杆菌每升

升150个;夹岭沟山泉水细菌含量每毫升20个,大肠杆菌每升80个。“普通自来水经过消毒后没有大肠杆菌,而山泉水因没经过任何处理,所以含有大肠杆菌。”徐女士说。

据了解,水的硬度越低,软度越高,水越顺滑,喝起来口感也越好。在对夹岭山水和浮山水硬度检验报告中,两种水的硬度分别为176毫克每升和88毫克每升,远低于自来水260至280毫克每升的标准,因此喝起来会比自来水口感好。

专家:水质不可控,不建议饮用

青岛市海润自来水集团有限公司水质监测中心主任刘光华告诉记者,山泉水作为原水,在流淌时可能会带入一些有害物质。没有经过检验和消毒的山泉水被市民喝入,很可能引发疾病。

“山泉水往往没有人管理,假

如有人在水中投放无色的有害物质,那么市民仅从水的清澈度上无法辨识。”刘光华说,如果按照检测报告上显示的细菌和大肠杆菌含量数据,那么把从夹岭山和浮山取来的水烧开也能达到消毒杀菌的作用。但是,由于不能保证细菌等

各类指标始终在合理的范围内,因此市民在是否饮用山泉水的问题上要慎重。青岛市海慈医院感染科周医生介绍,人体产生腹泻、呕吐等疾病,多是由大肠杆菌等细菌引起的。“严重的会导致人死亡。”周医生说。

芹菜叶和根炒出马芹茶

初步定价每斤680元,明冬全面上市

文/片 本报记者 曹思扬

马家沟芹菜叶和根能制成茶叶!15日,这种马芹茶首度亮相在第六届青岛马家沟芹菜文化节的开幕式上。记者了解到,每30斤马家沟芹菜叶才能炒出1斤马芹茶,预计市民明年冬天便可喝上这种茶叶。

芹菜叶和根,泡出健康茶

15日,为期75天的第六届青岛马家沟芹菜文化节在平度市开幕。在开幕式现场,一个把马家沟芹菜叶和根炒制茶叶的展台最吸引游客们的注意。记者了解到,这种茶叶名叫马芹茶,目前还没上市销售。

平度市酒店协会秘书长郭霞是马芹茶的发明者。谈及发明此茶的原因,郭霞告诉记者,由于工作原因,自己平时喜欢研究各种美食,每次在做芹菜时都要把芹菜叶和根扔掉,觉得十分可惜。“我在营养书中看到芹菜叶和根的营养价值要远远高于人们常吃的茎部,2008年时我突发奇想,找来工人按照茶叶的炒制方法分别炒制马家沟芹菜叶和根,并制成芹叶茶和芹根茶,亲朋好友品尝后都觉得味道很不错,我患有高血压的父亲在喝了半年马芹茶后,血压一直稳定在正常水平,这令我信心大增。所以我想把马芹茶推销出去,让更多的市民喝上这种既健康又美味的茶。”

炒茶工艺严,全靠人工管



今年70岁的杨树彦师傅正在现场炒马芹茶,杨师傅介绍,他当了50年的炒茶工,2008年时开始炒马芹茶,他摸索了近一年时间才总结出规律,因为芹叶和根的水份很大,在炒制过程中较难控制火候,所有工序均要严格控制时间,炒马芹茶的工艺要比炒普通茶叶复杂得多。

杨师傅说:“炒马芹茶需这样几个步骤:首先是选料,能炒制茶的芹叶和根的原料十分讲究,必须选择冬天的马家沟芹菜,春秋夏的马家沟芹菜的水份过大,炒出来的茶味过淡,大约30斤马芹叶能炒出1斤芹叶茶,20斤马芹根能炒出1斤芹根茶,这比例要远远低于普通茶叶;其次是炒茶,先炒30分钟,晾1个小时,然后再炒1个小时,晾两个小时,时间不能多也不能少;接下来就是烘干,火大了出灰,火小了不出味,烘7至8个小时,茶叶才能基本成型。”

明冬才上市,定价680元/斤

据郭霞介绍,她准备明年把马芹茶大量推向市场,目前马芹茶的商标正在申请中,明年春天会对外推广,预热市场,等到马家沟芹菜集中上市时,再大量推出产品。

据了解,马芹茶的价格初步定为每斤680元。“因为马家沟芹菜的成本很高,每斤需30元左右,而且每30斤马芹叶才能炒出1斤马芹茶,加上马芹茶的制作工艺十分复杂,全部需要人工完成,每天仅能生产百余斤,所以马芹茶的价格只能定位在较高的水平。”