现场见闻

电子秤里有“文章”

■孙建新、蒋婵珏

“这秤是不是有问题啊？”“我们怎么知道买的东西是不是缺斤短两呢？”近日，湖州市南浔区练市镇一家超市内在一旁选购蔬菜、水果的几位阿姨，围住了正在为超市的电子秤做校验的南浔区市场监管局练市分局的计量器具校验工作人员叽叽喳喳地询问开了。

“阿姨们，根据《计量法》的规定，对用于贸易结算、安全防护、医疗卫生、环境监测四方面的计量器具需强制检定。电子秤是不是准，最简单的方法就是看一下电子秤上有没有贴检定合格标贴，还要看标注的期限是不是有效。你们看，这个秤就是检定合格的。”市场监管部门的工作人员向正在旁边焦急询问的阿姨们解释道。

时下，在我们周围，一些消费者去超市、农贸市场采购日常生活所需的菜蔬、果品、鸡鸭鱼肉，这是司空见惯的事情，却很少有消费者会去过多地关注用来称重的电子秤是不是准。殊不知一台小小的电子秤，却是关乎着咱们消费者的切身利益。

提高消费者的计量认识和维权意识，维护公平有序的市场环境，这是市场监管部门工作人员一直以来的心愿。这次南浔区市场监管局练市分局组织开展的重点民生消费领域计量器具的专项检查校验活动，吸引了许多消费者群体的关注。此次组织的专项检查校验活动，以农贸市场、商场超市、金银首饰店、药店等为重点场所，着重检查电子秤是否贴有检定合格标识、是否在检定合格周期内、量值是否准确、是否存在破坏计量器具准确度、利用计量器具作弊、缺斤短两损害消费者合法权益的行为。同时在活动现场，向群众发放计量宣传单、计量知识书签等宣传资料，解答计量咨询，以此拉近计量与社会大众的距离，普及计量知识。

“这么一台小小的电子秤，可能有许多消费者不懂里面的大文章，有时还被不法商家侵害了自身的合法权益。我们希望通过此次专项检查校验活动和现场宣传相结合的方式，规范流通领域市场的计量器具管理，督促市场经营者落实主体责任，提高守法经营意识。同时提升广大消费者的计量知识，保护自身合法权益，合力打造一个计量诚信、公平规范的市场。”市场监管部门的一位负责人这样说道。

生活杂谈

垃圾桶不能一放了之

■徐振宇

日前，笔者经过诸暨市东三环暨阳分校到影视城路段，但见外侧绿化带绿草成茵，树木林立，风光不错，但一连几个垃圾桶都是垃圾溢出，却是大煞风景！暂且不说环线是我们城市的窗口，光看着满溢的垃圾就让人非常不适。

前段时间受疫情影响，此地绿化带被绳网拦阻。无人经过，自然就不会产生垃圾了，垃圾桶自然就没有必要清理了。但现在实际情况并非如此，放眼看去，垃圾不光塞满了垃圾桶，连带着垃圾桶周围也堆积了不少，实在是“辣眼睛”。

说到垃圾桶垃圾溢出这个事，在常人看来，应该是保洁人员没有及时清理的缘故。原因很简单，如果坚持正常的垃圾清运机制，应该不会让垃圾堆积起来。还有，就是缺少相应监管。垃圾桶满了，这是很容易发现的事，但就那么一直满着居然没有发现，就证明了监管的缺失。

但笔者最想说的是扔垃圾的人，垃圾桶满了，你就别再“添堵”了嘛，非得整得溢出是怎么回事？有人说，垃圾桶本来就是装垃圾的，不放垃圾岂不是名不符实。但在笔者看来，绿化带的垃圾桶本来就不是用来装生活垃圾的，它只是承担过客的零星垃圾，有些垃圾出现在了错误的位置。归根到底是有些市民还没有养成正确的卫生习惯，让“便利”成为了首选。我们不妨参考一下国外的做法：在德国，对于不文明行为的罚款是明码标价的，比如乱扔旧冰箱罚300欧元；乱扔废轮胎最高可罚1000欧元；乱扔汽车蓄电池罚500欧元……同样，在美国乱扔杂物不仅是一种不文明行为，而且还是犯罪行为，会被处以罚款。在日本对于乱倒垃圾者处罚非常严厉，最严厉的是处5年以下拘役、罚款1000万日元以下。有时候，法律的完善和执行真是不可或缺的。

对于“垃圾不落地”的做法，网络上有过要不要放垃圾桶的讨论。在笔者看来，不管你放不放垃圾桶，随地乱扔东西的人依旧会扔，因为他们会对垃圾桶视而不见。矫正陋习，离不开物质条件的改善和外部环境的引领，但更需认知提升、观念转变和制度约束的道德规范。

实际上，“便利”条件下的“环保”效果，最终还是要靠人们的道德自觉和保洁人员的职业态度来实现。放置垃圾桶可以为市民扔手头垃圾带来方便，但想依靠放置垃圾桶就确保环境整洁，至少目前还有难度。

特色美味

闲话台州腤腌臭

■余喜华

平日，与三五好友相约台州街头小饭馆、大排档喝酒吃饭，有一个菜必点，就是腤腌臭豆腐。只要这个菜一上，有人面露喜色，争相再添一碗米饭，也有掩鼻而逃的。

有人不禁要问，“腤腌臭”是什么东西？

先说说这个腤字吧，本意指腐败而发臭。腌，就不用解释了，其义也为腐败。腤腌，合在一起也是腐败的意思。“腤腌臭”三字，是指腐败而发臭的东西。

台州人口里的“腤腌臭”，我的老家路桥一带叫腤腌卤，就是绍兴人用来做臭豆腐的卤水。只是绍兴人的臭豆腐，是将豆腐在臭水（卤水）里浸泡3至5小时后，再油炸。台州人却将嫩豆腐泡在臭水里，直接烧滚，再加点油盐葱等调料，称作腤腌臭豆腐，连汤带豆腐都吃掉。

无论是油炸臭豆腐，还是腤腌臭嫩豆腐，都有一股植物腐败的臭味。这种味道，对喜欢吃的人来说，闻起来是臭的，吃起来就是香的。因此好事的食客将它起了一个好听的名字，叫千里飘香。而对于不喜好这一口的，永远是臭的。

台州人做“腤腌臭”的材料，通常是早春收获的芥菜蕻、榨菜头，或者是夏季收获的苋菜茎。具体做法是，将新鲜的原料切成块或段，入水烧滚，待冷却后连汤水倒入陶制大缸，加适量食盐，封缸腌制。大约一个月的自然发酵后，腌制成熟。这时的菜蕻、榨菜头等形状完整、色泽鲜亮青绿、味道酸酸，催人胃口大开，正是夏季佐食下饭的好菜。旧时物资匮乏，春季是菜蕻、榨菜头等块状蔬菜大量收获时节，一时鲜吃不完，通常大量腌制。不仅可以保证夏季菜荒季节饭桌上有腌菜吃，往往还能吃上一年。

但是，即使是腌制的东西，经过夏季三个多月高温作用，这些曾经酸凉可口的腌菜也开始腐败变质、变臭，于是“腤腌臭”这种东西意外地出世了。人们发现这种腐败变臭的东西，加入鲜豆腐煮熟以后，以它特有的味道，更加吸引人们的味蕾。令人称奇的是，食用以后没有任何不良反应。现代科学检测表明，腌制植物腐败的过程，就是乳酸菌参与发酵的过程。

盛过“腤腌臭”的缸子、坛子，即使清洗干净，第二年用鲜菜蕻等腌制酸菜蕻，会直接腌成腤腌臭，这是缸子里原有腐败菌起作用。而要想快速腌成腤腌臭，最好加入陈年的卤水。

在台州的街头，许多小饭馆、大排档，腤腌臭豆腐，往往成为食客们酒后下饭的压轴菜。

相携 郭建生 摄

舌尖文化

竹乡的孟宗笋

■王毅人

千年古镇安吉孝丰是闻名遐迩的孝子之乡，古时二十四孝中的“卧冰求鲤”“孟宗哭竹”“埋儿奉母”，就出之于此地。

安吉是著名的竹乡，竹笋资源十分丰富。有早园笋、红笋、刚笋、毛笋、鞭笋……品种多达30余种。尤其是被誉为“山珍”的冬笋，亦称“孟宗笋”，深受食客的青睐。

冬笋为何称之为“孟宗笋”呢？这与“孟宗哭竹”的典故有着千丝万缕的联系。相传，孟宗，少丧父。母老，病笃，冬日思笋煮羹食。宗无计可得，遂往竹林中，抱竹而泣。孝感天地，须臾，地裂，出笋数茎，持归作羹奉母。食毕，病愈。后人作诗赞道：“泪滴塑风寒，萧萧竹数竿。须臾冬笋出，天意报平安。”此后，冬笋被称之为孟宗笋。

安吉人素有用竹笋烹制佳肴招待宾客的传统，尤其到了冬季，用冬笋烹制的菜肴摆上了寻常百姓的饭桌，油焖冬笋、冬笋煨咸肉（俗称腌笃鲜）、冬笋炒肉丝、雪菜冬笋丝……安吉的各大宾馆酒家，根据当地竹笋资源丰富的优势，收集了当地民间的竹笋烹调技术和方法，去粗取精，推出了颇具浓郁特色的“竹笋宴”。品种有凤尾笋、文武笋、炒雪笋、鲈鱼春笋、蘑菇笋片、火腿鲜笋汤等百余种。如兰花笋，取笋尖，用刀细细切开，嵌入火腿肉等佐料烹制，其形状宛若一朵朵清逸飘幽的兰花，香味扑鼻。竹乡推出“竹笋宴”后，深受前往安吉休闲旅游观光的四方宾朋的喜爱。

竹笋的营养价值极高，含有17种氨基酸，其中9种是人体必不可少的。用竹笋烹制的菜肴，香气溢人，滋味鲜美，素有“素食第一品”之誉，历代文人墨客为之留下了许多不朽的诗句。宋代诗人杨万里在吟咏竹笋的诗篇里写道：“可齑可烩最可羹，饶齿簌簌冰雪声。不须咒笋莫成竹，顿顿食笋莫食肉。”苏东坡的诗句“饱食不嫌溪竹瘦”，则另有一番情趣；而郑板桥也是发出“江南竹笋赶鲥鱼”的赞叹。近代艺术大师吴昌硕更是对故里的竹笋念念不忘，留下了“客中常有八珍尝，哪及山家野笋香”的绝唱。

竹笋还有较高的药用价值，常食竹笋，可消食祛痰。

俗话说，百闻不如一见，百见不如一尝。前往安吉休闲度假、旅游观光的朋友，千万别忘了品尝“竹笋宴”，到时打你嘴巴也不肯放哟！

岁月如歌

难忘儿时端午节

■余瀛

小时候，外婆和我们住在同一个村子，与我家仅隔着一条公路和一条小河，我几乎每天都在外婆家度过。

我5岁那年的端午节，照旧去了外婆家。来到外婆家，只见到舅舅、舅妈和外婆他们正忙碌着为包粽子而准备着，看到此情此景，我高兴极了。要知道外婆包的粽子在村里可是一绝，不仅品种多、味道好，还特别有寓意。

外婆对我说：“二娃，今天我们要包粽子，事情多，你用这摇篮摇，带下小妹妹（幺舅的女儿），我们包粽子给你吃，好不好？”

想着吃粽子，我开心答应：“好，我带妹妹。”

看着外婆用翠绿的箬叶包裹着雪白的糯米和鲜红的枣子，只见洁白的米团里仿佛嵌着几颗深红油亮的玛瑙。外婆包的粽子馅有咸肉、蛋黄、豆沙、枣子等，它们吊在高凳上像一排排整齐的列队，很是好看。

其实，我嘴上虽答应带妹妹，可实际上我光顾着那粽子，深深地被那粽子吸引了，根本没有真心带妹妹。

随后，外婆把所有的粽子放入了锅里，不一会儿，一股粽子的清香缓缓地从锅中溢了出来，我贪婪地嗅着这丝丝粽香。

快要起锅的时侯，舅舅笑着逗我说：“今天没带小妹的不能吃粽子哟！”

我暗想：舅舅不是在说我吗？于是有些赌气，年幼的我并不知道那只是一句玩笑话。

我偷偷地从屋子里跑了出来，沿着公路跑、下坡……只见外婆在后面大声喊着我的名字，舅妈在房前看到我正下坡，赶紧出来追我。我看到舅妈来追我，就跑得更快了，一路不停歇地跑回家，一下钻进妈妈怀里要吃自己家的饭。

妈妈很是惊奇，赶紧到灶边给我弄吃的，不想舅妈一瘸一拐走到我家，说出了刚才我没吃饭的原因。我真的没想到，舅妈为了追我，狠狠摔了一跤，顿时就不生气了。

三十多年过去了，想起那个端午节，分明浸透着一种浓浓的亲情啊！

温情时刻

紫色的桑果

■蔓蔓

在我4岁那年，山东姥姥来到我们家，她在小院的南面窗户旁种下了两棵桑树苗。

那一年刮台风，其中一棵小桑树被吹歪了，姥姥就将歪树缠绕在另一棵桑树上，两棵桑树就这样慢慢扭在了一起。

桑树慢慢长成了大树，我们兄弟姐妹也长大了。

每到夏天，知了还没爬上树梢，小院中的桑树早就开始结果了，一颗颗挂满了树枝，真像一只只绿色的毛毛虫挂在树上；慢慢地毛毛虫又开着淡黄色花朵，一丝丝细细的红色花蕾，吐露着清雅的芳香。

不久，在阳光的照射下，桑果变成了粉红色，又过了几天变成深紫色，由浅入深，这就是桑果。

桑果成熟了，远远望去一颗颗挂满了枝头，那满树茂盛的绿叶，那满树紫色的果实。

小鸟们欢闹着飞来了，彩蝶舞动着翅膀飞来了，唱着歌的小蜜蜂也飞来了。我们兄弟姐妹们也迫不及待地都来到了树下。

弟弟爬上了树杈摘着桑果吃，大姐举起了竹竿打落着桑果，二姐站在树下使劲摇着桑树，我站立在花台上踮着小脚使命地拉下枝条摘着吃。

落满一地的桑果，又将树下的水泥地溅得一地，那一摊又一摊的紫色。

一会儿时间，我们都变成了紫色可爱逗人的大花脸，一双双小手也变成了紫色的小猫爪子，就连我们的衣服上也被桑果染成一点点的深紫色。

此时的我们，你看看我，我瞧瞧你，相互之间指着对方的脸庞，忍不住看着各自好笑的模样，哈哈地放声开怀大笑。那开心快乐的欢笑声，随着风飘出了那小院的围墙。

年年此刻的情景，挂满在枝头上的桑果真是吃也吃不完。年年丰收喜庆的美景，年年树下的欢声笑语，那一摇摆树，如下雨般的桑果落满一地的紫色，那大大甜甜多汁的桑果，真是难以忘怀。那充满着亲情和快乐的紫色，早已深深索绕在我的心里。

信息传递

匠心表达尽在干邑之味

■杜志华

近日由法国国家干邑行业管理局/BNIC主办的“匠心风土表达，尽在干邑之味”中国媒体巡回品鉴会在太原和杭州成功举办。继走过北京、上海、广州等15个城市之后，今年干邑/Cognac来到了太原和杭州这两座富有人文气息的城市，推广这一法国独有的烈酒：干邑地理标志/Cognac GI。来自不同领域的几十家媒体及美酒达人参与了品鉴。

在干邑/Cognac认证讲师的带领下，人们通过视觉、气味、味道三个维度深入了解了干邑/Cognac的历史、风土与文化，特别是干邑/Cognac作为地理标志和集体商标，是如何成就中国进口烈酒领先地位。

随着人民生活水平的提高，消费呈现多样化趋势，因此干邑/Cognac似一缕新风吹向了年轻一代。得益于卓越的品质和古老的技艺，干邑/Cognac拥有与众不同而又丰富多样的风味，带给人们的是独特而愉悦的感官体验。对于寻求精致品质的专业人士和消费者而言，干邑/Cognac给人带来独特感官体验的同时，也成为年轻人一种时尚生活方式。

十年来，中国市场与干邑/Cognac行业之间的合作一直在继续。干邑/Cognac现已在中国注册为集体商标，这意味着干邑地理标志/Cognac GI的保护掀开了新的一页。

用心品味

翡翠玛瑙白玉汤

■王珍

在朋友圈晒了一碗“翡翠玛瑙白玉汤”，让亲朋好友猜这是什么菜。我这嘚瑟的人就这样肤浅，每吃到好吃的东西，就恨不得立马在微信上“奔走相告”。猜蔬菜汤、野菜汤的朋友居多，也有猜荠菜汤的，只有两位朋友坚定不移地说：南瓜叶羹！一看，果然是桐庐人。

坐在桐庐畲湾农庄真正的田园风格餐厅里，鸡鸭鱼肉都以“本”姓登上餐桌。东道主池同学一一推介：野生黄鳝、野生江鱼、本猪肉、本鸡肉……在同桌们吃得不亦乐乎啧啧叫鲜的时候，我从容淡定，直到那“翡翠玛瑙白玉汤”出场。我按捺不住地转动餐桌圆转盘，将那汤转到我跟前，毫不客气地叫停。操起大汤勺，稳稳地给自己舀了两勺。对于有眼缘的菜，我一向不谦让。

清香悠悠、丝滑润喉，清淡的咸鲜中有新鲜蔬菜的丝丝甜味。我连着吃了几口，分辨着食材：这点点红艳艳的玛瑙是枸杞，这纯白如玉的是蛋清，这香气独特的翡翠是什么呢？我的脑子里快速盘点着我吃过的所有蔬菜。

“南瓜叶羹啊。这是桐庐人家最普通、家常的菜，没啥稀奇。你还是多吃点野生新鲜的鱼、农家本猪肉吧，很难得的。”豪爽热情的池同学极速揭开谜底，她是怕我这种细品慢咽的节奏，延误了大家品尝那丰盛的美味佳肴时光。在她的盛情下，我也吃了不少别的菜。鱼果然鲜，肉果然香。而且，在辣不辣的问题上，桐庐人果然真实不虚，该辣的辣到位，不辣的就真不辣。不像某些地方，点个一点辣都不要加的青菜，还是辣的。店家还会很无辜地说，真的没加辣，是这辣深入锅中洗不清了。

一圈吃下来，我还是把钟情献给南瓜叶羹。在一桌荤腥中，它不油不腻，清凉爽口，百吃不厌啊。尤其爱南瓜叶那种独特的清香，吃着口齿生香、生津，很贴我的口味。我吃过南瓜，也吃过清炒或者蒜蓉南瓜叶，还吃过南瓜花炒蛋，这南瓜叶羹还是第一次吃到。

池同学说，做南瓜叶羹，有点费时费工的，鲜采的南瓜嫩叶，择净后，用手揉搓许久，直到揉软搓碎，完全没有那种毛喇喇的口感，只留下原汁原味的鲜香美味。这南瓜叶虽然是田畈里到处都有的粗菜，但南瓜叶羹的做工确实精细，它所具有的色香味完全可以征服我这类人的口味。

看我吃得有滋有味，某人也忍不住舀了一小勺吃。毫无悬念，和他每一次吃野菜的反应一模一样：怪味，不好吃！

这就对了，人人都能接受的那叫普通大众菜。风味独特的，一定是：一个人的美味，却是另一个人的“毒药”。

而我，在吃菜方面，素来走小众路线，放着好端端的大鱼大肉一桌子好菜不吃，偏偏吃那喂猪的东西，犯贱。不过，我从来不怕别人偷偷嘲笑我为“讨饭命”，我有的是理由不以为然：人家皇帝佬儿还在民间吃了点剩饭剩菜合煮的“珍珠翡翠白玉汤”赞叹不已，传为美谈，直到如今呢！

相比之下，南瓜叶羹已经是很上得了台面了，做得如此精细可口，恰似江浙人的生活态度。平常的日子，一样过得不马虎、不将就、不懒惰，把细碎的生活过出了真正的精致和讲究。何况，南瓜叶作为一种食物，本身还能清热解毒，宽肠通便，并有出色的疗伤、止血、止疼的功效。夏季，用南瓜叶来泡茶喝，还可以起到消暑止疲的功效。

想到南瓜叶的种种好处，我就有一种冲动——回家把花盆里的花花草草全都拔掉，撒上南瓜子。虽然我没有本事做到种瓜得瓜，但我不图自己种南瓜吃，只需萌个芽、出个秧、长几瓣叶子，应该可以的吧？

“水街”品书香

日前，位于绍兴市柯桥区齐贤水街的城市书房试运行。该书房面积500多平方米，设置阅读区、休闲区、亲子区、户外活动区等多个功能区，目前有文学、科学、幼儿绘本等各类图书1万余册，成为周边居民休憩的好去处。

30年前，“齐贤水街”长800米，两岸是供销社、粮管所、国营肉店、生产资料店等，村民们依水而生，曾是非常热闹的地带。从2018年2月开始，柯桥区对齐贤水街进行改造，既保留历史文化风貌，又融入现代时尚元素，勾勒出江南水乡特有的景色。

钟伟、赵炜 摄影报道