

生活 杂谈

“适老化改造”是大爱之举

■钟伟

近闻,绍兴市柯桥区为80户生活困难老年人安装生活辅助设施,改善居家生活环境,提升居家生活品质,让困难老人住得更安心、更舒心。

小区陈旧、功能落后,多数老人家中没有呼叫、报警设施,卫生间缺少扶手、光线昏暗……这些安全隐患,都可能给老人的居家生活带来伤害。柯桥区政府开展的生活困难老年人家庭适老化改造工程,于细微处关

爱老年人,无疑是一个“小改显大爱”之举。

由于无障碍设施大面积空白,老年人摔倒失能的情况时有发生。推进适老化改造,既是民生事业,又是市场消费,需要全社会从顶层设计入手,让政府部门、街道社区、物业公司及每一个老年人家庭都参与其中。在具体实施过程中,应优先将低保对象中的失能、部分失能、重点优抚对象等困难老人纳入保障对象。

当前,适老化市场缺乏统一的规范和标准,一定程度上影响着相关适老化产业的发展。要加大政府购买服务力度,加快培育居家适老化改造市场,有效满足老年人家庭的居家养老需求。要鼓励和引导公益慈善组织、爱心企业等社会力量,捐赠支持特殊困难老年人家庭居家适老化改造,推动适老化市场健康发展。要把适老化与智慧化结合起来,通过智慧养老化,实时监测老人就寝、如厕、洗浴等情况。

由于每个老人身体情况不同,这注定了适老化改造需要分类改造、量身定制。要用市场化

方式,让有活力老人、半自理老人、卧床老人都能享受到居家适老化改造、居家养老用品、健康租赁“三位一体”的个性化定制服务。实施适老化改造,需要专业健康管理师、养老评估师入户调查,综合考量老人身体状况、家庭环境匹配度、辅具适配需求以及照护者的需求等,推出“私人定制”套餐。

在居家改造的同时,还要改善小区坡道、电梯等与老年人日常生活密切相关的公共设施。要立足老年群体需求,推动坡

道、楼梯、电梯、扶手等公共建筑节点和休息设施、标识系统等社区公共设施无障碍。在交通适老化方面,要加强城市道路、公共交通工具等无障碍建设和改造。在商业适老化方面,要广泛使用慢速电梯、大字标签、轻量化购物车,构建无障碍购物环境。

“小改显大爱”。期待更多的适老化改造项目,改掉危险,在点滴细节中释放人性化的关怀,用不断“加码”的温情标注城市文明新高度。

闲情 逸致

初养罗汉鱼

■陆地

搬了新居,朋友老王见我客厅里空间太大,就给我做了一个玻璃鱼缸。鱼缸放在铝合金做的架子上,有1米多高,里面造了假山、水草之类的景,还放置了水族灯和一台增氧泵。鱼缸里放上水,插上电后,水族灯亮晶晶的,十分绚丽夺目,增氧泵也按时冒出一串串水泡。第二天,我就拎着一个水桶到花鸟鱼市场,正好遇到老王,我和他各买了10条罗汉鱼。回来放进鱼缸里,罗汉鱼额头上隆起一个小圆球,侧扁身子,摆着尾巴,相互在假山旁的水草中追逐、抢食、戏闹,不时荡出水花,很是有趣。闲暇无事,我和妻子,用镊子夹着红虫,在鱼缸旁弯着腰逗罗汉鱼。

买罗汉鱼时,摊主送了一盒红虫,两三天红虫就喂光了。接下来,我经常下班就要跑花鸟鱼市场买红虫。因为红虫不好养殖,买回来两三天就死掉了,渐渐地感觉买红虫挺麻烦,干脆给罗汉鱼喂火腿肠、鸡蛋糕等。鱼食改了以后,我们的麻烦事来了,最重要的是鱼缸里的水浑得快,得勤换、勤洗、勤刷。

换水很简单,用一根塑料管子,一头放在鱼缸里,一头放在卫生间,增氧泵一开,水就慢慢地通过塑料管子流进卫生间下水道了。刷洗鱼缸是个技术活,我拿着一把塑料刷子,在鱼缸玻璃上刷着污水留下的痕迹,稍加用力,污水会溅满一脸。妻子见我脸上被污水溅得像麻子一样,在一旁哈哈大笑。我生气地说:“以后刷鱼缸得轮着来。”她说:“门都没有,这鱼缸是你朋友送的,罗汉鱼是你买的,你就辛苦一点,这保洁工作还得归你。”

我从来就没喂过罗汉鱼,没想到养罗汉鱼这么麻烦。一次我出差在宾馆看到鱼缸里养有罗汉鱼,就问服务员洗刷鱼缸有什么好办法?服务员说:“你想要省事的话,就不

要给罗汉鱼喂食,一个月洗刷一次鱼缸就行了。”

回家后,我“照方抓药”,果然,不给罗汉鱼喂食省事多了。鱼粪也少了,一缸清水,能维持10天以上。鱼呢,个个把身子贴在假山旁,偶尔摆动一下尾巴,没精打彩,眼神有点迟钝。一日妻子的朋友来玩,她坐在沙发上,笑着说,坐在沙发上看,一缸罗汉鱼如一幅画。

妻子说:“当初见他朋友送的这鱼缸好看,就买了10条罗汉鱼,当时图的就是个新奇、热闹;现在看罗汉鱼一点兴趣都没有,还不如买张画,既不占地方,又不劳神,多好。”妻子的朋友笑着说:“鱼缸养鱼就是麻烦,费事。”

一天,老王请我到他家喝茶,他问我:“你家罗汉鱼养得怎样?”我说:“买多大还是多大,只瘦不肥。”他把我带到书屋,指着鱼缸里的罗汉鱼说:“看看和你一块买的罗汉鱼。”我一看,他的罗汉鱼比我那几条大多了。我有吃惊,老王的罗汉鱼和我的差别竟有这么大。他说:“鱼要天天喂食,还要防病,鱼缸还要经常换水清洗,有了好的环境,罗汉鱼才能健康长大。”“哦!”我朝老王点了点头,表示认可他的经验。

回来之后,我就专心伺候这罗汉鱼,渐渐地它们恢复了元气,在鱼缸里快活地互相追逐。它们像是在做游戏给我看,后面的追上前面的,轻轻地咬一下它的鳍或者尾巴,然后迅速地游走。前几日,我邀请几位文友来家喝酒赏罗汉鱼,有位文友把一条红虫放进鱼缸,一条罗汉鱼先绕着在水中游动的红虫转上几圈,小心地打量四周,直到觉得没有什么危险后,才张开小嘴把红虫一口含进嘴里,津津有味地嚼着,嘴角一动一动的。它们的聪明劲,令文友惊叹!看着文友高兴的样子,我想,凡事只要积极投入进去,结果还真是不大不一样。

善意 提醒

珠宝首饰店 计量器具 精准性值得关注

■孙建新、朱琳

“在这家店打过一次金器,加工费是根据金器重量折算的,电子天平的误差让我白白损失了十几元钱。”日前,在湖州市南浔区某珠宝店内购物的王女士,看到市场监管人员查出该店电子天平存在误差时,说起了自己曾经的购物经历。

一段时间以来,不少珠宝首饰商行纷纷推出多种促销活动。为保障购买黄金首饰消费者的合法权益,湖州市南浔区市场监管局开展了珠宝首饰店计量器具专项检查整治。执法人员对辖区近几间新开珠宝首饰行内的电子天平进行突击检查,还真发现了不少问题。

在对某珠宝商行检查时,执法人员发现该店开张至今一年多,电子天平竟从未送检,已出现明显偏差。对此,珠宝商行负责人冯女士却不以为然:“开店后一直用这个电子天平,嫌麻烦没有送去检定。称量不准有点误差很正常,只要不是差太多就行。有时候顾客会问称出来的克数怎么跟吊牌上不一样,我也是这么向顾客解释的。”

随后,执法人员在对周边几家金银店检查时,发现金银店负责人普遍存在计量意识淡薄问题。有一家金银店负

责人说:“我们店跟隔壁首饰店的电子天平称出来的克数总是不一样,相差0.1克左右,我们都认为挺正常的。”

经过排查,执法人员发现该局辖区有3家珠宝商行存在电子天平计量不准确的情况。在事实调查清楚后,执法人员将电子天平按要申报检定,对这三家珠宝商行作出罚款处理,并责令当事人限期整改,在未取得电子天平检定报告前不得投入使用。

“根据《计量法》和《强制检定的工作计量器具明细目录》相关要求,用于贸易结算的电子天平属于强制计量器具,必须具备检定机构出具的有效期内的合格证明才能使用。天平秤的精准度直接影响黄金首饰的价格,作为经营者应当具备基本的合法经营意识,不能把消费者利益不当回事儿。”南浔区市场监管局长产品质量监督与计量科科长张瑞良表示。

南浔区市场监管局提醒:消费者购买黄金首饰贵重物品,不仅要到正规金银店购买,还要注意销售商的计量器具是否加贴检定合格标志。最好要求商家现场复称,看称重与吊牌标注是否一致。若发现计量器具未经检定或存在“缺斤少两”行为,可拨打12315热线投诉。

寻访 美食

灵桥白切羊肉

■张进发

冬季来临,许多地方都有吃羊肉的习惯,因为羊肉性热,具有益气补虚的功能,能改善人体手足冰冷、气血循环不畅的状况。

灵桥,距杭州富阳城区约十余公里,是富春江东南面的一个小镇。只要提起羊肉,富阳人的第一反应就是“灵桥羊肉”。现在灵桥羊肉不仅富阳出名,更是走出了富阳,开始在区外扬名。

灵桥羊肉从1948年灵桥村村民朱瑞林开始制作,至今已有70余年历史,儿子朱柏浩自幼耳濡目染。1978年,朱瑞林收灵桥村村民朱汉荣为徒,1986年,朱瑞林离世,朱汉荣开始自立门户制作羊肉,他弟弟朱汉华帮忙。灵桥村的三家羊肉作坊,分别是朱汉荣、朱汉华和朱柏浩。

据了解,朱师傅他们烧制的羊肉,是从我省桐庐、余杭、上虞等地采购的山羊。朱汉荣从事这个行业历史最长,上世纪70年代就开始宰羊卖肉,至今已干了40多年;他弟弟朱汉华排名第二;朱柏浩稍晚一些,也有20多年的历史。

朱师傅他们烧制羊肉的方法大同小异:首先是宰杀活羊,褪毛斩块,用清水漂洗干净后,放入锅中煮(断红);捞出,用冷水冲1小时左右,使皮肉白净、清爽。然后把铁锅洗净,放入少许油烧热,投入葱、姜,爆炒后捞起,然后将这些香料放入锅底做垫,上面放羊腿(皮朝下)、羊排等斩好的羊肉,加黄酒、白糖及少许盐,再加入高汤和清水,旺火烧至沸腾后,改用小火至羊肉酥烂。最后用漏勺捞出,趁热剔除骨头,放入大盘中冷却待用。

烧制羊肉的过程虽然简单,但其奥妙尽在作料的多少、高汤的熬制及时间的控制之上。所以,高汤和作料的配制乃是灵桥烧制白切羊肉的精髓,一时半会,很难掌握。

俗话说:“人吃五谷生百病,羊吃百草治百病”。当然,羊肉不可能治百病,但羊肉确实是人类重要的食品来源之一。从营养成分看,羊肉蛋白质含量丰富,有较高的钙、钾、维生素B1等营养成分,热量比牛肉高,铁质比猪肉含量高。

灵桥民间有两句谚语:“冬至羊肉当人参”,“冬至进补,春来打虎”,以至于人人都知道寒冬腊月是吃羊肉的最佳季节。人们都知道在冬季,人的阳气潜藏于体内,身体容易

出现手足冷、气血循环不良等情况。冬天吃羊肉,是利用羊肉的补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血功能,来抵御风寒、滋补身体的一种好办法。所以,在灵桥人的心目中,冬至这一天吃羊肉效果最好,吃到肚里的羊肉,如人参一样能补养身体。

于是,冬季成了羊肉最旺销的时节,尤其是除夕与冬至那两天。春节家家户户都要备上羊肉,招待八方来客。如今,富阳当地不少办喜宴的人家,筵席开席的一道冷食菜,大都选用羊肉,而灵桥白切羊肉更是一道具有浓郁地方特色的招牌菜。

近年来,灵桥羊肉名声在外,但是,羊肉作坊存在的无证无照、环境卫生较差、生产模式、产品包装不规范等一系列问题,也在一定程度上制约了羊肉产业的发展。

为了规范羊肉产业健康发展,进一步打响“灵桥羊肉”的品牌,2019年,灵桥市场监管所启动灵桥羊肉小作坊改造提升工作,将生产中的清洗、解冻、烹煮、冷却、包装等各个环节相隔离,将原来的土灶换成现代化的不锈钢灶具。这样一来,既能有效控制温度,又易于清洁清理,在保持生产环境卫生整洁的同时,产量也增加了一倍。短短一年时间,特色羊肉小作坊整治提升工作已初见成效。

截至目前,灵桥镇已有6家羊肉作坊通过整治得到了不同程度的规范提升,其中4家创建取得省名特优食品小作坊称号。完成整改提升的“杭州富阳区灵桥镇陈记羊肉作坊”“杭州富阳区灵桥镇晓青肉制品作坊”,相继迎来了成都市、无锡市市场监管局的现场观摩学习,得到了外省市场监管部门的肯定。

荷花池村陈银开的“陈记羊肉作坊”,不到饭点,门口便排起了队,生意很是红火。不仅如此,整治提升后,陈银还引进真空包装杀菌工艺,改变了以往单纯在农贸市场销售的现象。陈银乐呵呵地对笔者说:“真空包装帮我们解决了保鲜问题,羊肉可以卖到更远的地方,年销售额与以往相比增加了一倍以上。”

灵桥白切羊肉确实好,鲜香嫩滑、肥而不腻、口感浓郁,近十年来,每年春节前笔者都去陈银的羊肉作坊买十多斤羊肉,留一部分自己享用,余下的馈赠亲朋好友。

灵桥羊肉,后继有人,通过改造提升,品牌越来越响亮。



母子情深

郭建生 摄

读者 之声

替人亮“绿码”,这个好心使不得

■应红枫

日前,笔者从当地媒体上看到一条新闻,从外省来浙江舟山访友的崔女士,在乘坐公交车时因外地手机无法提供本地健康码而被允许上车。而该在该公交站候车的一位热心女士用自己的本地手机为崔女士叫了网约车,解除了崔女士因未能出示健康码而被公交车拒载的尴尬。

这条新闻看似表扬某热心女士用自己的手机(绿码)为外地崔女士叫车的助人为乐精神,但是在疫情警报尚未解除,甚至还有复发蔓延危机的情况下,某热心女士用自己的手机为无法提供绿码的崔女士呼叫网约车的行为,让人细思极恐!

众所周知,今年以来的新冠肺炎疫情,来势凶猛,轨迹怪异,已经成为一场谈虎色变的全民战争。查源头、堵传播,国家为扑灭疫情,已是不计成本。更有万千医务人员夜以继日,枕戈待旦,甚至付出了宝贵的生命。在今年上半年,

全国人民响应国家号召,宅家抗疫,积极采取各种防范措施,好不容易使我们国家取得了来之不易的胜利。但是国际疫情形势严峻,新冠肺炎疫情呈现蔓延之势,给我们带来了严峻的输出性风险。更何况天气渐冷,多地又相继出现新冠病例,使抗疫成为了我们无法回避的持久战。把好每一道关口,堵住每一个源头,预防每一处风险,这不单单是政府有关部门的职责,更是我们每个公民应尽的义务。

当前,疫情危机并未完全消除,甚至在局部地区仍有扩散的风险。面对疫情,我们绝不可掉以轻心,更不能抱有侥幸心理!目前,在出入商场、超市、乘坐公交等人群聚集的公共区域,戴上口罩、出示绿码等,已经成为一种普遍共识和民众的自觉行为。在这一道防护屏障前,我们每个人都必须诚信、真实地向相关管理人员亮出自己的健康码,这是对自己负责,更是对整个社会负责。诸如某热心女士用自己的健康码,替别人呼叫网约车的行为,是绝对不值得支持的!

生活 真味

■王珍

在黑咕隆咚的地窖里行走,和以前类似的行走心情完全不同。不但没有想快点走出去的急躁,反而想多逗留一会儿。因为那儿虽然黑暗,却有一种怡人的酒香弥漫在空气中,让人感觉愉悦。尤其是当眼睛渐渐地适应了黑暗,看得见阵势浩大的大大小小的各种酒甕之后,我有一种初次相遇的惊喜。

深入台州宁溪糟烧酒业有限公司,在那巨大的酒窖里走过一圈之后,我才明白,原来,老酒老窖,就是要经过一定年份的陈酿、贮藏。酒窖陈酿过程是制酒中重要的一部分,对酒窖的要求非常高,得恒温通风、干湿度稳定等条件,非专业的酒窖不可。

邂逅宁溪糟烧

历史悠久的著名白酒厂家生产的年份酒,都是根据存储的年份长短来定价的。不由地嘲笑自己以前的无知,还以为买一瓶酒,不打开来喝,过十年就会变成“十年陈酿”呢。

同行的朋友告诉我,窖中那些像从前农家的大水缸一样的大甕里边装的是一吨酒,其他还有几百、几十斤的中小酒甕。反正那个大酒窖里有许多名副其实的年份酒,价值连城。具体有多少,人家说了我也记不住,因为我对于数字没概念。

仔细看着那些酒甕口,大多盖着荷叶或者老笋壳,用竹篾丝扎住后以泥封口。酒甕四周积着厚厚一层黑乎乎的乌花。专家说,这是有益菌。你看,有长长的拉丝呢!积得越厚,酒越好。

其中一些酒甕上,贴着红纸,上边用毛笔写着名字。这些是已经被别人买下的酒。据说,时下爱喝白酒的人,都以喝各种各样的定制白酒为时尚。所谓的定制白酒,其实就是买下诚信度高的酒厂生产的酒,继续贮藏在酒厂的酒窖里。在需要的时候,从酒厂的酒窖里直接舀出来,装入自己定制的瓶中。显得很高大上。

宁溪糟烧被当地人称为“台州茅台”,非常抢手。一般有适婚嫁儿女的人家,早早就定制好数百至千斤酒,在娶媳妇、嫁女儿时,不仅要用作喜宴上的喜酒,而且还要赠送来参加婚宴的嘉宾每人两斤酒。真正还原了喝喜酒的本意。

听朋友眉飞色舞地描述着当地人的风俗,我一个劲地问朋

友,什么时候嫁女儿?搞得我好像很会喝酒似的。不过,身处酒窖的我仿佛情不自禁地爱上了酒的气息,不会喝酒,闻闻总可以吧?窖藏的酒,带着果香、花香,优雅细腻、沁人心脾。我相信,这种酒香闻着也是会醉、会上瘾的。难怪人们常说,酒香不怕巷子深。

就像在台州黄岩区头陀镇一条叫店头街的陋巷里,不显山露水地隐逸着宁溪糟烧这样一个酿酒世家。时常有文艺界的名人走入酒文化博物馆和深深的酒窖。也许,你不能指望在那里能和竹林七贤不期而遇,但碰到橘林七贤的可能性还是相当大的。

博物馆内丰厚的馆藏展品,以及窖藏的酒,让我大开眼界,也

相当增长知识。至少,从此我不会再称自己是个滴酒不沾的人。这倒不是仅仅因为看着清澈透亮、闻着醇香浓郁的糟烧,我忍不住喝了一口。更因为我由此知道了,原来,糟烧白酒是我们浙江的名白酒,也是我们常常用来浸杨梅烧酒的白酒。而且那些若乡愁一般挥之不去的糟菜,如绍兴糟鸭、嵊州糟肉、宁波糟虾等传统的浙江名菜都和糟烧一样,沾着浓郁的酒糟香。糟鸡糟鸭,糟鱼糟虾,糟毛豆、糟香干,对于江南人家而言,荤素皆可糟。这些似酒非酒、酒液而酒味淡的糟菜,确实让人回味。

以前我认为世间有茶就行,此后才明白酒亦一样,在生活中不可或缺。豪爽如酒,淡泊似茶,都是人生的真味。