

生活观察

# 让母爱无“碍”

## 多地母婴室建设管理调查

■新华社记者张晓洁、  
胡梦雪、栗雅婷

“900公里高速,没找到一个能用的母婴室。”不久前,母婴室成为社交平台上的热议话题,网友们在吐槽找寻、使用母婴室经历的同时,也对理想中的母婴室提出了更多期待。

现实情况与美好期待有怎样的差距?如何更好地让母爱无“碍”,让“宝妈”们早日实现“母婴室自由”?记者近日走访多地进行了调查。

### 找寻、使用母婴室存在不便

走进广东省广州市越秀区一座百货大楼的“妈妈小屋”,大小不一的婴儿换衣台有序摆放,三间哺乳房独立隔开,还有防溢乳垫、母乳保鲜袋等爱心护理产品。在周边工作生活的邹女士是这里的常客。

记者走访发现,目前,城市中规模较大的商场、部分地铁站、高铁站等公共区域大多配有母婴室,大部分母婴室可满足喂奶、换尿布等基本需求。但在一些规模较小的商场、高速休息区等区域,母婴室却不见踪影。

一些母婴室标识不够醒目是许多受访者的共识。邹女士表示,自己常去的几个母婴室条件都不错,但由于不熟悉线上搜索渠道,去陌生地方如无明显标识,容易陷入“找不到、问不明”的窘境。家住浙江余姚的“宝妈”龚女士回忆:“时常要问工作人员,有时自己抱着娃,跑上跑下找半天,

确实不太方便。”

找到母婴室位置后,排队、被占用、上锁、周边环境不佳等情况也劝退不少家长。

部分受访者表示,有些母婴室里面“锁不上”或外面“上了锁”,甚至被无关人员占用,体验感大打折扣。母婴室设置在厕所边有时异味逼人,设置在吸烟室旁常常烟味很重。“面对这样的情况,根本无法在里面喂奶。”天津市民张女士说。

记者调查发现,不同母婴室在设施配备上参差不齐。家住广州市越秀区的许女士今年夏天刚生了宝宝,面对有的母婴室“一张哺乳椅都没有”的情况,她只能选择坐在马桶盖上勉强完成喂奶。此外,洗手池有热水、室内有温奶器等也是许多家长的共同需求。

### 现实与期待落差的背后

2016年,原国家卫计委等十部门和单位联合印发的《关于加快推进母婴设施建设的指导意见》提出,经常有母婴室预留且建筑面积超过1万平方米或日客流量超过1万人的交通枢纽、商业中心、医院、旅游景区及游览娱乐等公共场所,应当建立使用面积一般不少于10平方米的独立母婴室,并配备基本设施。

但目前母婴室的设置还未达到要求,与人们的期待也还有一定距离。原因何在?

专家认为,经营者未设置母婴室、一些人占用母婴室或将第三洗手间等同于母婴室,反映出公众整体意识有待加强。

强。北京市两高律师事务所副主任张荆指出:“人流量大的公共场所的经济价值一般较高,在部分公共场所经营者眼里,母婴室设置与经济利益本身没有直接关联,更多的是社会责任的体现,在经济利益驱动下,母婴室变成了可有可无的存在。”

前期规划也是一大原因。杭州市卫健委人口监测与家庭发展处处长李刚表示:“个别场所在前期规划建设中没有预留空间,给后期增设、改建带来难度,因此我们会根据场地条件将母婴室进行等级划分。现在对于新建场所,我们会提前与场所主管单位沟通,为母婴室预留合适场地。”

管理方面,专家认为,一是资金投入不够。李刚表示,目前各地出台的母婴室资金补助政策多是一次性补助,持续性的资金投入机制尚未建立。二是以劝导为主的监管方式效果有限。“母婴室目前暂未涉及处罚。”广州市母乳爱志愿服务队母婴室项目负责人蔡君说。

### 实现“母婴室自由”需各方努力

2021年,国家卫健委等多部门联合印发的《母乳喂养促进行动计划(2021—2025年)》提出,到2025年,公共场所母婴设施配置率达到80%以上;所有应配备母婴设施的用人单位基本建成标准化的母婴设施。这一目标的实现需要各方共同努力。

“完善标准,形成法律法规,才能更好保障母婴权利。”张荆说。

近年来,各地在此方面持续探索。广东省出台了母婴室安全标准规范《母婴室安全技术规范》,深圳市将“公共场所母婴室配备率”纳入妇女发展规划指标体系;浙江省实施了《母婴室建设与管理规范》省级地方标准,规定了母婴室的建设、管理、服务和监督与改进的要求,以杭州为例,全市公共场所母婴室已建成738个,标准化率达到95%以上……

针对母婴室管理问题,各地也不断创新做法。在浙江,“智慧母婴室”服务平台的上线让家长们能快速查到附近的母婴室并根据导航路线找到准确位置,等级、设施配置等详细信息也便于使用者进行个性化筛选。在广东,广州为确保“专室专用”,有的母婴室加装了电子门锁,使用者拨打旁边张贴着的联系电话,就会有值班人员第一时间前来开门;深圳当地组建起母婴室社会监督员队伍,建立专家库,以评促建推动母婴室的服务及运营管理。

蔡君表示,应加强对母婴室建设维护单位的培训指导,同时持续开展宣传科普,提升社会各界对母婴室建设管理的重视和支持。“希望在各方努力下,‘母婴室自由’早日实现,我们‘宝妈’带娃出行也能更放心。”龚女士的丈夫胡先生对记者说。

### 食在浙江

## 干挑面——长兴早餐界的“顶流”

记者潘仙德 通讯员长旅报道 南米北面,是大多数人的刻板印象。但如果你来到湖州市长兴县这座南方小城,就会发现这里的人热衷于包子、混沌、面条等各种面食。但要是问到最爱哪一种,大部分长兴人会告诉你一个答案——干挑面。

同样是江南的清丽之地,苏式的红汤面、杭式的片儿川等已出类拔萃,为何长兴干挑面仍能独树一帜、另有一番风味?那还得从长兴的历史说起。

古往今来,位于浙北的长兴作为全国第一大自然移民县,容纳了来自天南海北的人。

长兴干挑面正是南北文化交流、碰撞、融合的一大产物。

清末太平天国时期,长兴作为三省交界的兵家必争之地,受战乱影响,长兴几乎变成空城。清政府为充实长兴人口,从河南、安徽两处三丁抽一丁迁徙至长兴,他们的加盟让面食文化得以在浙江发展。

炉边日光弹指,春秋漫卷,时光推演,长兴本地饮食与河南的手工面、安徽的浓油赤酱等饮食文化融合,



联名生产出了既色鲜味美,又软硬适中的干挑面。

干挑面,顾名思义,须得干而无汤、高高挑拌。伴之

新鲜猪油的动物肉香,以及传统自做的辣佐料、本地出产的香细葱、传统大豆酱油和味粉,就能烹制出无法言传的香味。

干挑面色泽油亮、香气诱人,但能长留长兴人心中,还有一个特点——让你实现浇头自由。

干挑面上桌,秘制酱油裹挟着面条,赋予它们鲜亮的灵魂。在筷子搅拌的几秒

## 围灶吃鱼

■刘峰

雪霁,与好友带上一坛老酒,去水乡看望表哥。

这个号称“百里湖主”的奇人,在离小镇三十里地的湖中。当进入湖野,如走进一册古籍,“雾凇沆砀,天与云与山与水,上下一白”,苍凉之美,令人惊叹。

湖野不能驾车,只能靠步行。走了好半天,竟没有看见一只鸟,也听不到一点声音。正在迷茫之际,隐隐约约,听见几声犬吠,不禁一喜。

离堤边的船皮屋愈近,那黄犬吠得愈凶。船屋,是从湖底挖出来的沉船搭成。几百年前,这里曾是漕运要冲,繁华一时,后因河水改道,冷寂了下来。表哥给湖底清淤时,没想到挖出了好些未烂掉的船板,于是搭成了这一座木屋。

“老黄,别闹,兄弟们来了!”

只见从枯荷丛里探出一颗热气腾腾的脑袋,是表哥!他一边喝住黄犬,一边停下挖藕的铁铲。眼前的冰雪是白的,淤泥是黑的,表哥仿若从古时云梦泽来的野人。

老表,从小在水乡长大,生前仿佛是一只鱼精,一天到晚离不开水。前些年,好友带他去城市发展。表哥搞不明白,问他:“城里有什么好?”好友答:“赚了大钱,荷包鼓鼓,不比你在水里捞生计强?!”表哥禁不住好友怂恿,就去了。

“中午,咱们痛痛快快喝酒、吃鱼。”表哥见我和好友来,遂放下铁铲,顺手捞起两条肥鱼,爬上岸来。当路过菜园时,又摘了一大捧紫红的朝天椒。水乡长大的人,

都会做鱼宴,人人都是美食家。一番麻利的收拾后,船皮屋顶升起了袅袅炊烟。只见它又白又直,徐徐融入仿佛蓼汁染成的碧霄,有一种“大漠孤烟直”的情韵。

将财鱼剁成大块,用菜籽油爆炒后,添入从湖里舀来的清水,倒入用盐渍红的藕块,丢进姜块,切入葱根,捂上钢盖,大火而焖。不一会儿,香气弥漫,就传来“咕嘟咕嘟”的吃语。趁焖的工夫,表哥开始做剁椒鱼头。

取了一个网兜,拿着铁榔头,先敲碎屋前鱼池上的冰,然后捞出一条活蹦乱跳的胖头鱼。此鱼头大、鳞细,味道鲜美,是鱼之上品。

剁得一砧板藏红花一般的辣椒,表哥用盐腌渍一番,以提味。然后,将分为两瓣的状似团扇的鱼头铺陈在一只大盘之上,将剁椒用油爆一下,添入姜丝、八角、桂皮、花椒、葱花、蒜泥,佐以胡椒、味精、陈醋、黄酒、香油等调料,均匀摊在鱼头上。接下来,将之搁在炊算上,捂上锅盖,用大火猛蒸。割下的鱼身,咚咚捣成粉红的肉泥,倒入滚水,煮成鱼丸。

燃料,是芦苇、蒲草、野菰、水柳等野生植物,焚起来有一种天然的清香。屋外冬日杲杲,屋内温润如春,让人恍惚回到旧年乡间的春节。

围灶吃鱼,喝汤,饮酒,不觉半醺,微微冒汗。湖鲜地道道,胜过高档酒店珍馐。表哥海量,但因高兴,身体也开始摇晃:“兄弟们,你看这多逍遙!”

## 晒出“童年味”

洗净去皮、切成大小均匀的条状,在晴朗的天气,连续晒足三天,至七八成干,将红薯条放入锅中,用小火慢慢地蒸或煮,直到变得软糯,晾凉后再次晒干……小时候,最期待的零食之一就是红薯干,香甜软糯的口感,仿佛能治愈一切,至今仍让我们回味无穷,品味传统美食的独特魅力。

图为深秋初冬季节,在开化县长虹乡,晒红薯干一直是农户家家都会做的传统美食之一。

记者邹伟锋 摄

