

西瓜“扮俏”有点贵,外来瓜唱主角

天气渐热,西瓜等水果开始热销 体质虚弱、慢性胃炎患者等人群要少吃

本报5月10日讯 随着天气渐热,在长沙,西瓜、橙子等水果走俏,本周(5月3日-5月9日)长沙市场上的水果身价持续上涨。记者走访市场时发现,西瓜虽然价格小贵,但仍吸引不少市民购买。据了解,由于本地西瓜供应量少,目前,长沙市场上的西瓜多是“外地瓜”,今年初夏西瓜比去年贵。

天渐热,西瓜卖得俏

眼下,对于爱吃水果的市民来说,又到了大饱口福的好时节。今天,记者走访长沙市部分水果专卖店、超市等发现,杨梅、香瓜、本地枇杷、桑葚等时令水果“崭露头角”其中大家印象中价格亲民的香瓜也跻身“贵族”,每斤10元左右;杨梅多是被包装成一小盒,里面装的颗粒不多,盒子下面还垫着厚厚的水果海绵垫,每盒售价9.98元;本地枇杷每斤12元左右,与外地枇杷相比,本地的个头略小。虽然现在这些水果数量不多、价格略高,但仍吸引一些市民“尝鲜”。

而随着天一热,市民吃水果的喜好也发生了变化,其中西瓜成“新宠”。5月9日,在长沙伍家岭的绿叶水果店,这里的云南麒麟瓜在促销,每斤售价也要5.58元,虽然价格不便宜,仍有不少市民在选购。据店员

介绍,云南麒麟瓜成为该店的热销商品,“天气热,买西瓜的就多起来了,一天下来我们要卖出二三千块钱。”附近另一家水果店女店主也告诉记者,近期西瓜、香瓜等瓜类水果销量增加了不少,尤其是西瓜,销量比“五一”前至少增加了五成。

价小贵,较去年涨7.57%

走访中记者发现,水果专卖店、超市里的麒麟瓜、早春红玉、特小凤等多个品种的西瓜价格每斤多在5元左右。在长沙街头,一些小摊贩也开始推着手推车卖西瓜,售价多在3.5元以上。据了解,目前长沙市场上在售的西瓜主要来自云南、海南等地,本地西瓜比较少。

眼下,哪种西瓜最好吃呢?商家表示:“云南麒麟瓜正好在初夏时盛产,现在,品质好点的云南麒麟瓜都甘甜爽口,比较好吃。早春红玉皮薄肉甜水分足,而且个头小,卖得也不错。”

“这周西瓜均价比上周涨了13.73%;与去年同期相比,今年西瓜均价也涨了7.57%。”长沙市发改委价格监测中心工作人员告诉记者,今年春季雨水不断,造成本地西瓜大量减产,加上前期西瓜滞销,不少果农减少了种植面积,供应量减少,导致今年初夏西瓜价格飙升。

■记者 陈月红 通讯员 陈静宇



长沙天气渐热,西瓜成“新宠”。图为5月10日市民在挑选西瓜。记者 陈月红 摄

长沙200多家餐厅加入“无地沟油”行动 一键就能查询无地沟油餐厅,以后还能对商家进行评价

本报5月10日讯 今天,阿里旗下本地生活服务平台“口碑”宣布,联合线下百万餐厅发起“无地沟油”行动。目前,长沙已有200余家餐厅加入该行动,这些餐厅的口碑店铺会被打上“无地沟油”标志并重点推荐。今后,用户可以更方便地找到卫生健康的餐厅。

记者打开支付宝的“口碑”频道发现,用户能够一目了然地看到哪些餐厅承诺了不使用地沟油。截至目前,长沙包括彭厨、湘水瑶家等知名品牌在内的200余家门店已经参与了“无地沟油”行动。

据悉,顾客发现餐厅使用地沟油后,可以通过口碑客服热线进行投诉。后续,口碑网会开放对无地沟油标签的评价功能,用户在App里就能

评价商家的用油情况。对于被查明使用了地沟油的商家,将会取消其“无地沟油”标志。根据使用地沟油的情节严重程度,还会清退商家店铺,甚至移交给监管部门、公安部门处理。

湘菜重油,如长沙本土的知名餐饮连锁“彭厨”一天用掉至少2000斤油。彭厨的运营总监刘迎表示,公司在长沙有十几家门店,全部都第一时间加入了口碑“无地沟油”行动,“加入无地沟油行动能让消费者更了解、信赖餐厅,希望有更多餐饮同行加入进来。”

“互联网平台推动餐饮企业参与无地沟油行动形成的社会效应,对于使用地沟油的商家将会产生震慑、引导效应。”食品科学行业专业人士郑晓冬认为。 ■记者 杨田风

长沙工伤保险基金 节余近10亿

本报5月10日讯 长沙是全国最早启动工伤保险制度改革试点的城市之一,于2004年提出“建立工伤预防和康复相结合的工伤保险制度”,探索建立的工伤保险基金购买工伤康复服务的“长沙模式”在全国有影响。

长沙市工伤保险管理服务局局长陈贵平介绍,截至2016年底,长沙市工伤保险参保人数达140万人,基金累计节余近10亿元。目前,长沙市已经累计有4393人享受工伤康复待遇。

■记者 王智芳 实习生 姜娜 通讯员 任家欣 王虹

提醒 这些人最好少吃西瓜

西瓜含有多种维生素,在所有瓜果中名列第一,有“夏季瓜果之王”之美誉。夏日吃上几口西瓜可消除暑气,但也有禁忌。

西瓜是生冷之品,较为寒凉,因此体质虚弱、月经过多者、消化不良的慢性胃炎患者、年老体迈者皆不宜多食,吃多了易伤脾胃,造成腹胀、腹泻、食欲下降。此外,西瓜含有较多的糖分,糖尿病患者也不宜多食。一次食入西瓜过多,西瓜中的大量水分会冲淡胃液,还会引起消化不良和胃肠道抵抗力下降。

医生给老人垫付医药费 被妻子误伤成“熊猫眼”

“你给我说清楚,瞒着我取那么多钱干什么?”5月9日,在长沙京石结石病医院,一位刘姓医生与妻子发生争吵,并被情绪激动的妻子误伤成“熊猫眼”。原来,刘医生为了帮病人垫付医药费,偷偷从银行卡里取了一万块钱。了解到事情的真相后,刘医生最终取得了妻子的谅解。

5月7日上午,刘医生在医院上班的时候,发现一位患者独自在病房里哭泣,见状他赶忙上前安慰。询问后得知,老人因为无钱缴纳手术费用,想要放弃治疗离院。老人哭着对刘医生说:“老伴去世得早,女儿又在外地自顾不暇,我身上没那么多钱做手术。”

听了老人的遭遇后,刘医生决定,“先帮他垫付医药费,让老人安心治病”,再向医院反映情况,为老人申请“京石·湖

湘敬老防石基金”取石手术费援助名额。于是,刘医生瞒着妻子,拿着银行卡取出了本来给儿子准备的一万元学费,为老人缴齐了手术费用。

但万万没想到的是,取钱的事被妻子发现了。5月9日,刘医生的妻子张女士跑到医院质问他,“你是不是把钱拿去打牌输掉了,儿子的学费怎么办!”张女士咄咄逼人,刘医生却不想理论,情急之下,张女士误伤了刘医生的眼睛。

后老人出面为刘医生证明,才平息了这场争吵。最终,刘医生不仅获得了妻子的谅解,还受到了同事们的称赞。“其实都怪我,不然刘医生不会被他老婆责怪。”事后自责不已的老人也获得了“京石·湖湘敬老防石基金”的援助,并顺利接受了微创保胆取石,取净结石还保留了有功能的胆囊。 ■李娟

健康连线

吃蚕蛹致休克!暖湿天需防食物中毒

本报5月10日讯 昨日,长沙市17岁的小刘因一口气吃下10余个蚕蛹,导致过敏性休克。长沙市疾控中心专家提醒,病从口入,近期长沙气温较暖,湿度大,适宜霉菌滋生,要重点防范食用霉变食物、发芽马铃薯、未煮熟四季豆等引起的食物中毒事件。

长沙市疾控中心专家介绍,暖湿天气较易发霉的食物有花生、玉米、加工糕点、米饭、馒头等,水果若存放时间过久也易发霉变,食物霉变后各种微生物大量繁殖并产生有毒物质,人食用后容易造成消化系统、泌尿系统甚至神经系统的

损害。面包、水果或蔬菜若已霉变,不可再食用。花生、大米、豆子等粮食,如果发现其中个别颗粒发霉,应及时挑出霉变颗粒,剩下的未霉变粮食尽快食用,且烹调前多用手搓擦,反复清水冲洗,或者加碱,用高压锅蒸煮。

发芽的马铃薯(即土豆)中“龙葵碱”含量较高,进食后易导致中毒。如果马铃薯发芽较多、皮肉已变绿色则不可再食用。另外,煮熟煮透的四季豆才无毒性,市民在烹饪时一定要给足火候,在外用餐时也要注意,切勿食用未熟透的四季豆。 ■记者 张洋银 通讯员 周银柱 陈典

路面塌陷,香樟路 部分路段请绕行

本报5月10日讯 从长沙香樟路东往南左转上万家丽的驾驶员注意了,由于地铁施工引发路面塌陷,最近10天,这里的左转弯车道将封闭,车道也随之减少,交警提醒经过该路段的车辆尽量绕道行驶。

雨花交警大队十中队中队长张翼鹏建议,需要由香樟路东往南左转上万家丽路前往喜盈门范城等地的驾驶人,可以在香樟路左转上香莲路,经由木莲路前往;东往西方向由原来的四车道减至只有三车道,交通拥堵加剧,建议大家提前选择曲塘路、木莲路、劳动路、湘府路等路段绕行,避开拥堵路段。 ■记者 魏帆