



感受蟋蟀鸣叫，做好生活谋划

偌大的世界、无垠的宇宙，缺少不了任何一个物种的存在，比如入秋后应时而生的蟋蟀。这些天里，每到傍晚或入夜，那熟悉的蟋蟀声便不绝于耳，倾诉着时令的更替，吟唱着生命的赞歌。秋天里，不能没有蟋蟀声，否则便显示不出

天地的悠远与生命的短暂；生活中，只要仔细品味蟋蟀声，就能够从那略带嘶哑的低吟浅唱里，感受到天地自然的力量以及自然世界给我们的生活启示。

青岛人对蟋蟀不陌生。蟋蟀是一般的叫法，古籍上也称作蛩；在青岛方言里，蟋蟀还被叫做“土渣”，可能是指这种昆虫生于土里吧。记得上个世纪七十年代，那时每到入秋后，多数男孩子都喜欢到田野里或马路旁去捉蟋蟀。夜晚来临后，孩子们拿着手电筒顺着蟋蟀的叫声去发现和捕捉，同时用废弃的作业本纸张折成小笼子，将捕捉到的每一只蟋蟀投入一个小笼子里。之后孩子们便开始斗蟋蟀的游戏——将两只蟋蟀投入密封的罐子里让其撕咬，蟋蟀获胜方得意洋洋，失败的一方则再去捕捉更多更强壮的蟋蟀，双方或几方



便如此轮番争斗下去。尽管当下还有个别的宠物爱好者在继续着斗蟋蟀的游戏，但是作为一种普遍的风俗已经成为历史陈迹。

我总觉得立秋后的蟋蟀和夏至后的鸣蝉，这两种以鸣叫为特点的昆虫，能给我们的生活带来不少启示。鸣蝉的一鸣惊人和不平则鸣，似乎在启发我们在年轻时，一定时刻秉持积极进取的生活态度，珍惜老天爷赐给我们的与生俱来的天赋，努力让自己的生活变得更加精彩；蟋蟀在秋后发出的低沉悠长的鸣叫，则似乎提醒已到中年的人们，赶快提前做好入冬的打算，别让寒冷的冬天真正到来时，自己还食不果腹衣不蔽体。

蟋蟀很早就在中国的典籍中被提及，《诗经》里说蟋蟀“七月在野，八月在宇，九月在户，十月蟋蟀入我床下”，可见这种昆虫很懂得适应自然环境并能够为自己打算好未来的生活，在天气渐冷时它依次躲到屋檐下、居室里以及床底下。《诗经》里还记载了一首流行于山西一带名叫“蟋蟀”的民歌，这首诗歌的意思译成现代文后大体如下：“天寒蟋蟀

进堂屋，一年匆匆临岁暮。今不及时去寻乐，日月如梭留不住。行乐不可太过度，本职事情莫耽误。正业不废又娱乐，贤良之士多警悟。”汉朝的贤哲们曾经解释说，这首诗“忧思深远”。用现代眼光看，它就是提醒人们凡事适可而止，要做到未雨绸缪。

蟋蟀在民间

还有一个名字叫促织，意思是秋天到了，催促女人赶快织布做衣，以防寒冬的到来，这更是对生活中的远虑。北宋大词人周邦彦对此演绎道：“暮雨生寒，鸣蛩劝织，深阁时闻裁剪。”南宋大词人姜夔专门写了一篇关于蟋蟀的词，其中咏叹蟋蟀的叫声是“哀音似诉”，说这声音让“思妇无眠，起寻机杼”。人生有年轻便有衰老，生活有高潮更有平峰甚至低谷。处暑过后，闻听着蟋蟀如泣如诉的浅吟低唱，还是多为自己未来的生活做好谋划吧。

文/许秉智



夏秋交替吃凉菜“悠着点”

一盘凉拌黄瓜被罚 5000 元引发关注
原来餐馆未取得冷食类食品经营资质

静文逛市场



扫码进群，在这里
寻味青岛生活



冷食类食品需有制售许可

针对安徽多个餐馆卖拍黄瓜被罚款事件，监管部门表示，这些餐馆并非因为“拍黄瓜”被罚款，而是超营业范围从事冷食经营，未取得冷食类食品经营资质。餐饮服务提供者在办理食品经营许可证的时候需要申请经营项目，若制售凉菜，需要有冷食类食品制售许可。若一开始餐饮企业没有增加该项目，可以在制售凉菜前申请经营范围变更。

如果餐饮店在无许可的情况下，通过网络外卖平台销售凉菜，则不适用于柔性处理原则。因为外卖销售凉菜在运输过程中风险更大，根据《网络餐饮服务监督管理办法》，需给予当事人相应罚款处罚。

天热警惕细菌性食物中毒

从食品安全角度，凉菜由于没有经过充分加热，很容易被大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌污染。中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红表示，夏秋季节细菌生长速度快，在常温下加工、存放凉拌菜和熟食品，极易造成细菌性食物中毒。

“凉菜和熟食的操作要在专门（专门用来制作凉菜和熟食的屋子）里进行，手和手套要消毒，使用专用的刀和菜板。餐馆的熟食和凉菜大多数是提前做好备着的，或者是提前做好半成品，客人来了取出来切一下浇个调味汁的。做好

之后要放在冷藏室里暂存，决不能随便放在室温下。”范志红强调，虽说大部分人中招之后只是腹痛腹泻、虚脱发烧，过两三天就会好，没有致命后果，但毕竟引起了消费者的身心痛苦，造成耽误工作学习的结果，是需要承担法律责任的。万一遇到的是那种椰毒假单胞菌，甚至有可能会夺人性命。

在家做凉拌菜应现吃现做

不仅是在外就餐时，就算在家做凉拌菜也建议把好关，《生命时报》建议，购买食材时一定要选择新鲜的，最好从正规超市或农贸市场购买。尽量不要选购散装的冷荤类肉食。一些食材不经过加热直接入口，很难保证彻底清洗干净。要注意生熟分开，以免造成交叉污染。

调味上也尽量少用色拉酱、蛋黄酱等调味料，它们不但热量较高，也易滋生细菌。可多加一些醋，既美味可口，又可抑制微生物的繁殖，还能在很大程度上保护维生素C不被破坏，促进钙、铁离子的吸收。也可以加些蒜泥，大蒜素有杀菌抑菌的作用，并且风味独特，有助促进食欲。

很多人拌凉菜时，经常会多拌一些，吃不完就放进冰箱，这习惯并不好。凉拌菜大多没有经过杀菌，且吃过的凉拌菜中被带入了细菌，长时间储存不仅给细菌的生长繁殖提供足够时间，还会导致亚硝酸盐含量升高，对健康造成危害。凉拌菜应现吃现做，放置时间不要超过2个小时。

外卖选择低温配送商家

随着季节变化，温度升高，网络餐饮外卖风险加大，应谨慎选择生冷食品，尽量不选择凉菜、生食类食品、冷加工糕点等高风险品种，要认准具备凉菜制售资格的商家。最好选择距离较近、可短时送达的餐饮单位，具备一定储藏保鲜条件的餐馆是最好的选择，比如使用密封保鲜盒盛放菜品、采用低温冷链配送等。

收到订餐食品后，先查验其包装是否使用封签对配送食品予以封口，包装及容器是否清洁、完好，配送的食材是否变质或受到污染。签收后要尽快食用，切勿长时间在常温下存放，防止食物储存不当发生腐败变质。同时注意留存好订餐截图、消费记录等相关凭证，养成良好消费习惯。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文