

# 数字便民可不能变成数字“陷阱”

□ 楚 翎

扫码停车缴费,扫出来的却是涉黄网站;扫码点餐,却被要求注册实名账号,套取个人信息;想要借个共享充电宝,扫码后却层层跳转到电诈链接……近期,公共二维码跳转乱象成为网友投诉的重灾区。公共二维码是公益服务的数字入口,本意是服务民生、方便市民,却沦为不法分子的“引流工具”,这种乱象要重视、得严管。

近段时间,多地网友反映,自己在扫一些公共二维码时,手机页面跳转至涉黄和电诈网站。据央视网调查报道,之所以出现这类乱象,主要原因在于公共二维码后续维护缺位。景区接驳车、城市公共设施上的二维码因服务终止、域名过期等原因结束使用后

未及时清理,被一些不法分子签注域名后解析至有害网站,将失效二维码篡改非法网站的引流入口;有关部门缺乏动态维护管理的长效机制,公共二维码的配套域名到期后,原注册个人或机构停止续费,域名被回收后遭到恶意抢注;张贴的码牌、链接长期留存在公共场所,失效之后也无人清理。这不仅影响公共服务,还埋下了安全隐患。

数字时代,二维码是社会信息化系统最常见的“入口”之一。尤其是移动支付加速覆盖后,拿起手机扫一扫二维码已经成为我们生活中的高频场景。越是常见、常用,出现风险漏洞时,就越是让人心惊。不法分子利用

人们对公共二维码的天然信任,将为便民服务的公共二维码变成“涉黄码”“诈骗码”,让本该省心省力的扫码缴费、移动支付,成了防不胜防的套路算计。这些“问题二维码”轻则给消费体验添堵,重则有可能导致个人信息泄露,甚至陷入电信诈骗引发财产重大损失,其危害不容小觑。

有道是,苍蝇不叮无缝之蛋。数字服务沦为“数字陷阱”的乱象,暴露出城市公共服务数字化过程中“重建设、轻维护”的短板。要管好公共二维码跳转乱象,避免数字服务沦为“数字陷阱”,就要从源头着手,避免公共二维码“只管上线、不管退场”的情况;要督促二维码的对应部门补齐管理漏

洞,二维码上线时同步做好域名续费、链接维护和停用后的撤除、更新等工作;要开展常态化管理巡视,确保使用期内二维码能用、好用,停用之后能及时回收失效链接、二维码贴纸,避免服务停了码还在,被不法分子所利用。

数字时代,数字安全直接影响民生安全。从这个角度来说,公共二维码跳转乱象,不仅是受害者的个案,更应该上升为公共安全的社会议题。对于这些街头随处可见的二维码,该如何守住数字入口的安全,保证二维码规范服务,值得各方深思。

今日聚焦



## 干群同心 恢复家园

受台风“美莎克”影响,我市遭遇持续性强降雨和大风天气,居民生活受到影响。台风过境后,我市全面部署灾后重建工作。党员干部与志愿者、居民群众一起清淤泥、运垃圾、排隐患,大家并肩作战、齐心协力,心往一处想、劲往一处使,携手恢复家园,

尽显城市凝聚力。如今路通了,灯亮了,街上又热闹起来了,经历风雨的城市,正慢慢找回温热的日常。

明亮/文 蒙俊婷/图

漫观百态

□ 山 石

## 危害食品安全的行为绝不能纵容

近日,有媒体曝光,成都一火锅店将客人食用过的火锅锅底,再次过滤、提炼与熬制,与“新油”混合,配制成新锅底后重新销售。此举引发网民愤慨。四川成都高新法院经审理认为,被告人的行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪,依法对其判处相应刑罚。

民以食为天,食以安为先。《中华人民共和国食品安全法》规定:禁止生产经营者用回收食品作为原料生产的食品。顾客就餐后的剩余饭菜必须统一丢弃。经营者若为了缩减成本,回收剩饭菜再次加工后供顾客食用,不仅侵害了消费者合法权益,更破坏了食品经营市场秩序,损耗行业消费信用。

此类案件早有先例,2013年江苏制贩“地沟油”案震惊全国。不法分子将劣质油脂伪装成合格食用油销售至全国,该案主犯依法被判处无期徒刑并没收全部财产,其余涉案人员均受到

刑事处罚。今年“3·15”晚会曝光的川渝多地食品企业违规使用高浓度双氧水浸泡鸡爪一案,同样为食品行业敲响警钟。

让消费者吃上“放心饭”,需社会各界共同发力。食品生产经营者是第一责任人。食品生产经营者要牢记经营本分,严格落实食品安全相关规定,如此方能稳健经营。监管部门需督促经营者依法经营,推动行业诚信建设,加大日常巡查执法,从严从重查处违规经营主体。此外,消费者要提高自我防护意识,遇到商家售卖变质食品等违法行为,要保留证据,如实名举报,不漠视、不放任危害食品安全的违法行为。

民生之眼

## 盲目跟风“打车进藏”要不得

□ 鸣 玉

重庆博主“李要得”打车进藏的热度尚未消退,效仿者便接连涌现。据报道,近日广州博主罗先生受其启发,耗时7天打车走完3475公里抵达拉萨,希望通过“打车进藏”的方式吸引粉丝。

“李要得”作为首位打车进藏的博主,凭借新颖独特的出行方式,以充满未知的旅途带给观众新鲜感,获得粉丝热捧。可当大批创作者照搬同款路线,原本的巧思便成了拾人牙慧的表演。如果复刻内容既没有个性化旅途见闻,也缺乏对西藏风土人情的深度体悟,这些看似热闹的进藏行程,就变成了博取流量而出现的闹剧。观众新鲜感极易消退,同质化内容很快会被信息流淹没,难以实现博主预期的传播效果。

同时,这类跟风行为也违背了西藏文旅奖励政策设立的初衷。当地出台激励举措,旨在鼓励创作者以多元视角展

现西藏自然风光与人文底蕴。而部分跟风的博主,更倾向于把“打车进藏”当作快速涨粉的捷径,让行程本身沦为浮于表面的打卡式表演。当前正值西藏雨季,多条进藏公路有泥石流的风险。7天走完3475公里,这种为了压缩行程只顾赶路,忽略道路交通安全行为,很容易给其他效仿者做出错误示范。

追逐流量本是内容行业的常态,但“抄作业”式的跟风永远走不远。进藏的方式从来不止一种,与其踩着别人的脚印去赌一份不确定的热度,不如用独属于自己的视角挖掘藏地风土的细腻细节,以不加滤镜的真实感沉淀用户。别让盲目跟风的“打车进藏”,变成真正的“要不得”。

长话短评

## 猪油拌饭

□ 韦世仙

在上思长大的70后、80后、90后的记忆里,总有一碗热气腾腾的猪油拌饭。那是童年最奢侈的美味,也是父亲留给我们的味道。

小时候,日子清苦,家里饭桌上,难得见到荤腥。在村里,逢着下雨天,或是农闲的时候,父亲会邀几个好伙伴,凑钱跟村民买头猪来宰,然后在村里卖肉。说来也奇怪,每次宰猪都卖不完,许是父亲故意留些肥肉和碎肉。那些卖剩的边角料,却是我们家改善伙食的指望。

天刚蒙蒙亮,母亲已在灶台前忙开了。大锅里的白粥,咕嘟咕嘟地翻滚着,像开了一锅白莲花。母亲拿勺子捞出一两碗干饭,留着给我们做猪油拌饭。父亲呢,把那块肥肉

切成小丁,放进烧热的铁锅里。“滋啦”一声,猪油慢慢往外渗,厨房里,很快就飘满了油脂的香。我们兄弟几个围着灶台,眼巴巴地盯着肉丁在油锅里翻动、缩小,最后变成金黄酥脆的油渣。

父亲捞出几粒油渣,给我们解馋。刚出锅的油渣,烫得很,我们顾不得吹凉,就塞进嘴里。一口咬下,“嘎吱”作响,满嘴是香。父亲笑着骂我们“小馋猫”,手却没停着,把刚炼好的猪油连油渣一道,浇在热米饭上,再撒上少许盐,拿筷子飞快地拌匀。被猪油润过的米饭,粒粒油亮,泛着馋人的光。那香气,直往鼻子里扑,让人顾不得烫嘴,只想赶紧往嘴里扒。

我们端着碗,蹲在门槛上,大口大口地扒着饭。米饭的软糯、猪油的醇厚、油渣的酥脆,搅在一起,尝一口,那滋味真是说不出的满足。什么菜都用不着,一碗饭下肚,从头暖到脚,连屋檐滴答的雨声,都听着顺耳了。父亲总站在一旁,看我们狼吞虎咽,嘴角挂着笑,眼角却悄悄泛起亮光。他不吃油渣,老说自己牙口不好,把最香的油渣,全让给了我们。

日子就这样过去。我们兄弟几个,像巢里长大的鸟,一只只飞走了。进了城,也吃过些好的席面上的菜。可无论吃什么,总觉得心里空空的。后来才慢慢想明白,那

些饭菜里,没有父亲守在灶台边的身影,没有那碗烫嘴的、油汪汪的猪油拌饭,也没有那些清早和黄昏……

人到中年,我也时常去菜市场,挑一块好肥肉回来慢慢熬。油是熬出来了,白白的,凝在碗里,可怎么也闻不到当年那股香了。想来,不是油变了。是那碗饭里的东西,再也凑不齐了。那碗饭里,不光有猪油和盐巴,还有父亲那双粗糙的手,有他蹲在灶前添柴的背影。那碗饭里,装着的是我再也回不去的童年,和一片父亲用他从不言说的辛劳,为我们撑起来的天。美食家蔡澜说:“谷类之中,白米最佳,一碗猪油捞饭,吃了感激流泪。”我想,他大概也吃过那样一碗饭吧。

一直忙着工作,还没来得及好好孝敬父亲,他就走了。可那碗猪油拌饭的香气,却一直留着,留在我心底最柔软的地方。

## 冬瓜的妙意

□ 陆 野

冬瓜是夏季解暑的“宝藏蔬菜”,水分含量高达95%以上,活脱脱一个天然“水枕”,热量极低且不含脂肪,兼具食用与药用价值。因其利尿消肿功效显著,在中医中有“水灵芝”的美誉。

大暑节气,冬瓜是人们餐桌上的常菜。暑热天气,大家足不出户,静坐着都能渗出细密的汗,稍一劳作,豆大的汗珠便噼里啪啦滚落,只觉口干舌燥,连精神都蔫头耷脑的,胃口也相应较差,甚至不思饮食,只想吃一些汤水。

这时,一碗清润的冬瓜料理,便是驱散暑气的良方。晚餐时候,做一款冬瓜肉丸汤便很清爽。拎着冬瓜削掉皮,切成巴掌大的小块丢进锅里,肉馅顺着指缝挤出圆润的丸子,“扑通”落入沸水中,溅起细碎的水花。冬瓜块在汤汁里咕嘟咕嘟地翻滚,渐渐吸饱浓郁的酱汁,热气蒸腾,肉香裹挟着冬瓜的清甜在空气中悠悠散开,汤色清亮又不油腻。汤锅里的热气顺着缝隙漫出来,裹着肉香飘到客厅,正在写作业的孩子闻着味儿就会跑过来扒着灶台看。饭前喝一碗,能补水还能补充蛋白。

红烧冬瓜比吃肉还要下饭。冬瓜切成块后,先炒香葱蒜和虾皮,再倒入冬瓜和调好的料汁,以小火炖8分钟,勾个薄芡,抓一把葱花往锅里一撒,齐活儿。端上桌时还滋滋冒着气泡,夹起一块咬下去,外皮带着焦香,内里软乎乎的,汤汁顺着嘴角往下流,连下巴都沾了鲜味儿。此道菜香味浓郁,更是低脂肪的好食。

而我最拿手的,是做冬瓜薏米煲排骨汤。用瓦煲煲了一大煲,盛汤时特意给老人多舀几块软乎乎的冬瓜,孩子抢着要啃排骨,一家人围着瓦煲,你一言我一语,汤的热气模糊了眼镜片。孩子们捧着碗,把最后一口汤喝完,摸着圆滚滚的小肚子,打着满足的饱嗝,喊着“比过年还饱!”惹得我都要笑。

说起冬瓜,就会想起小时候屋角的那片瓜棚,春天爬满绿色的冬瓜苗藤蔓。到了夏末秋初,冬瓜叶渐渐变黄、干枯脱落,瓜藤也褪去部分水分,变得粗糙而干瘪。此时,换到冬瓜做主角了。只见一个个又大又长的冬瓜横七竖八地躺在瓜棚上,憨态可掬。待冬瓜长到一定程度,母亲便会去摘冬瓜。母亲摘下冬瓜时,会用袖口轻轻擦去瓜皮上的白霜,那动作温柔得像在抚摸我们的脸蛋。

母亲用箩筐装了满满一担,挑回屋里,放在床底地面上,一个个码好,需要煮吃时再拿出来做菜。一床底冬瓜,可以吃得好长时间。在物资匮乏的年月,这一床底的冬瓜,是全家消暑的依靠,更是餐桌上顶得上肉香的“硬菜”。

就是这憨憨实实的冬瓜,不但给了我们清热解暑的妙意,还是供养我们长大的营养来源,恰似敦厚热忱的长者,以质朴的馈赠为盛夏送来慰藉,给我的童年留下难忘的记忆。



## 簕山古渔村

卢镰太 摄

## 消夏一碟素

□ 吴林溪

吃完西瓜,桌上剩下一大堆瓜皮。红红绿绿的趴在那儿。

我妈说,小时候你不爱吃西瓜,倒是爱吃西瓜皮,今儿这西瓜挺好,皮厚,一会儿切出来,凉拌一下。

我眼前一亮,嘴里应着,手上也没停,拿盆收了西瓜皮,端进厨房。

刀刚磨过,闪着光,手起刀落,西瓜外面那层硬邦邦的绿皮便被咔嚓咔嚓地削掉了。这是个力气活,也是个精细活,切得厚了,能吃的部分就少了,切得薄了,那层硬皮坚挺着不掉。等把那层铁青的硬壳削干净,绿莹莹的瓜瓢就露出来了,像一块儿上好的和田玉。

切丝是个细致活。菜刀“喀喀喀”地敲在老木案板上,切出来的瓜丝水灵灵的,在瓷碗里堆成一座泛着绿光的小山。我撒了两句盐进去,筷子一搅,水被杀了出来,原本硬邦邦、支棱着的细丝,立刻变得顺从起来。没一会儿,碗底就积了浅浅的一汪水,用手把这细丝里的水攥干,一碟瓜丝就成了柔软的模样。

拌西瓜皮需要的料很少。半勺盐,几滴香油,用筷子拌一拌,装在白

瓷盘里,那俏生生的模样就让人觉得清爽。

大家都爱西瓜最中间的那一口红肉。红得像一团火,又甜又沙,一口咬下,汁水顺着嘴角往下淌,那是盛夏里最痛快、最让人眼馋的事。可红肉吃多了,嘴里发黏,心里也容易发焦。反倒是这没人要的白皮,淡得一点味道也没有,却藏着最地道的凉快。

我们过日子,轰轰烈烈、甜得发腻的时候极少,大部分时候,都是像这西瓜皮一样,脆生生的,不起眼,极其寡淡。可等我们扎扎实实挨过去,这点寡淡便也被嚼出滋味来。

傍晚的时候,太阳终于落到西边去了,但院子里的水泥地依然源源不断地往上冒着热气。我在院子里摆上桌子,一碗西瓜皮,两碗白粥。

夹起一筷子西瓜皮,伴着白粥吃下去,那股凉丝丝、带点微咸的滋味,一下子把胸腔里的燥热给压了下去。

天色一点一点黑透了,我看着桌上的空碗,心里觉得异常踏实。这漫长、滚烫的伏天,其实也没什么可怕的,日子嘛,总能一筷子一筷子地吃过去。