

警惕！一些新型旅游竟是非法集资

□ 科文

十火眼金睛十

随着暑假旅游市场逐渐升温，出现了不法旅游服务机构打着“旅游业”的幌子，用“免费”旅游、储值投资、消费返利等方式诱骗消费者投资，非法吸收资金。日前，山东电视台对非法集资的有关问题进行了报道，揭露了一家旅游公司以组织老年人旅游为名进行涉嫌非法集资的行为，提醒广大群众增强风险意识，拒绝高利诱惑，远离非法集资。

潍坊高新区防范和处置非法集资工作领导小组办公室提醒公众，在计划出游的同时，要提高防范意识，不要被“新型”旅游项目和服务迷惑，特别是中老年群体，更要提高警惕，以防上当受骗。目前，旅游领域非法金融活动主要形式包括以下几种。

会员卡游

以成为会员等名义吸收资金，承诺消费者缴纳会费后可享受免费旅游或低成本旅游，并定期给予分红。这种会员卡经营模式存在很高的资金安全风险，一旦资金链断裂，极易导致消费者权益受损。

投资项目游

以投资、加盟、入股旅游项目等名义，邀请社会人员尤其是老年人外出旅游考察所谓的项目，骗取其信任，与投资人签订《合作协议书》，宣称约定协议到期后返还投资人本金并获得高收益，鼓动消费者投资。比如，福建省某旅游开发公司以扩大产业为由，通过发放礼品、召开产品推介会等方式宣传，以投资旅游项目可获得月息2%的高额返利为诱饵，非法吸收资金1400余万元。

预付款游

以售卖“旅游套餐”预付款产

品的名义，以“低价游”为噱头收取用户预付款，以廉价产品吸引消费者。比如，有旅行社销售旅游套餐产品，以“先交钱再旅游”预付款经营模式，承诺消费者若在一条旅游路线结束后6个月内选择不继续游玩，旅行社可高价回购剩余路线并退款，这种行为已经超出了旅行社的正常业务范围。

出境保证金游

以出境游保证金为幌子，收取高额押金、保证金等，提供旅游产品，并承诺给付高息。比如，北京某国际旅行社以“出境游交付保证金享低价团费”为卖点，宣称消费者若不要求退还出境游保证金，每



视觉中国供图

半年将获得10%的返利，可当作旅游团费使用，吸引不少人缴纳了高额保证金，但最终旅行社以各种理由拒绝退还。

近年来，非法金融活动手段不断翻新，但万变不离其宗，突出的特点还是以高额返利来吸引投资者，社会公众应理性分析投资收益的可能性，不可盲目追求高收益。我国《关于规范旅行社经营行为维护游客合法权益的通知》明确禁止

旅行社一次性收取两条及两条以上旅游线路的旅游费用，严厉打击预付卡违规经营行为。

无论是旅游套餐产品，还是售卖旅游预付卡，这类旅游产品价格明显低于市场价格，社会公众要提高警惕，审慎选择，避免上当。此外，谨慎向个人账户缴纳出境游保证金。社会公众缴纳出境游保证金时，应主动选择银行托管方式，保障资金安全。

特殊用途饮料的安全性是相对的

□ 谈宣斌

夏天是销售饮料的黄金季节，尤其是特殊用途饮料极受青少年和运动爱好者们青睐。从超市、运动场、到车站、码头乃至摊点都能看到这些饮料广告的身影。

特殊用途饮料被大多数人称为“功能性饮料”，但从2016年开始实施的《饮料通则》中并没有“功能性饮料”这一称谓，只有“特殊用途饮料”。其定义是：“加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料”，包括运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料和其他特殊用途饮料。

时下，广大消费者对特殊用途饮料有褒有贬。前者认为，特殊用途饮料有“功能因子”，是“补体液体”“健康饮品”“困了、累了、瘦了就喝特殊用途饮料”；后者认为，喝特殊用途饮料特别是抗疲劳一类饮料，“就像鞭子一样抽在神经细胞上，强迫它们兴奋起来继续干活”。“饮用特殊用途饮料对身体没有什么好处”。无论是果汁饮料、碳酸饮料、茶饮料还是瓶装水，从来没有像特殊用途饮料这样有这么大的分歧。

其实，特殊用途饮料强调的是适应的人群，适宜的场合。也就是说特殊用途饮料的安全是相对的，只有在特定的场合，特定的人群中饮用才是安全的，否则就可能不安全。

有一种以牛磺酸和咖啡因为主导份额的特殊用途饮料，具有提神抗疲劳的作用。但也有人对这两种物质特别敏感，会增加身体压力，刺激中枢神经，血压和血糖升高，越提神越没有精神，越抗疲劳越疲劳。尤其是少年儿童以及失眠、有严重疾病的人，经常或过量饮用，会出现恶心、呕吐、精神异常、加重病情等现象。故该饮料提示不适宜人群为少年儿童、孕妇、乳母。

再如电解质饮料，添加有对身体所需的矿物质及其他营养成分，能为机体补充新陈代谢消耗的电解质和水分。因而，这种特殊用途饮料适合出汗多、劳动强度大，流失水分多的人饮用。一般人饮用非但不能补充电解质，还会增加身体负担，不利于健康。特别是劳动强度小，出汗、水分流失多的青少年和老人更要慎用。而钠、钾超标对人体极为不利，严重时会使心脏受到损害，心律减慢和心律失常。

营养素饮料，里面添加有适量的食品营养强化剂，如维生素、蛋白质、矿物质或糖分等，适用于营养不良者饮用。而身体健康、营养素不缺乏、心肾功能不全及糖尿病患者则不能饮用。即通过不同体质人群添加不同物质的饮料，如维生素缺乏需要者添加有维生素，矿物质缺乏需要者添加有矿物质，蛋白质缺乏需要者添加有蛋白质，但也不能作为日常饮品。

总的来说，喝特殊用途饮料要根据各人的体质因人而异，不是所有的特殊用途饮料都能喝的，且不能频繁饮用，还有一个控制量的限制。大量研究证实，任何特殊用途饮料都不能长期饮用。因为特殊用途饮料所含的物质，很少是天然的，大多是人工化学合成的。如果过量饮用特殊用途饮料，里面的糖分、咖啡因、牛磺酸、着色素和防腐剂等，会对人体造成伤害；还会造成营养失衡，出现维生素、矿物质等物质过量或缺乏，引发疲劳、精神萎靡、肥胖、糖尿病等健康风险。

(作者系中国科普作家协会会员)



冬瓜为什么被称为“夏季第一瓜”

□ 刘晓蔓 程景民



视觉中国供图

肥瓜”之称。

具有六大功效

清热解暑。冬瓜性寒味甘，清热生津，避暑除烦，在夏日服食尤为合适。

美容养颜。冬瓜籽中的油酸，可以

抑制体内黑色素沉积，具有良好的润肤美容功能。冬瓜籽含有的蛋白质和瓜氨酸更是可以润泽皮肤，还能抑制黑色素的形成。

减肥功效。冬瓜中的丙醇二酸，能有效控制体内的糖类转化为脂肪，防止体内



本世纪初，我从海南省海口市购藏一件蜜蜡手把件。手把件为椭圆形，通体鸡油黄色，干净无杂质，微透明，树脂光泽。外观无裂，工艺精细，抛光完美，酥

鸡油黄蜜蜡手把件

□ 居云峰

润可手。

蜜蜡是琥珀的一个品种，是树脂生物化石。蜜蜡因质地酥润，呈半透明或不透明状态，颜色酷似蜂蜜或蜂蜡而得名。从地质学上讲，蜜蜡是中生代白垩纪至新生代第三纪松柏科、云实科、南洋杉科的树脂，经地质作用而形成的有机混合物。

地质地矿学者研究认为：树脂化石的形成一般经历三个阶段。第一，树脂从松柏等树上分泌出来；第二，树脂被深埋，并发生了石化作用，树脂的成分、结构和特征都发生了明显的变化；第三，石化树脂被冲刷、搬运、沉积和发生成岩作用，从而形成了琥珀、蜜蜡。

蜜蜡经过地质变化从地层或煤层中挖

出后，除去砂石、泥土等杂质。其形态多呈不规则的粒状、块状、钟乳状及散粒状。琥珀、蜜蜡硬度低，质地轻，储藏方便。完美无瑕的琥珀、蜜蜡具有很高的收藏价值。

蜜蜡主要出产于波罗的海。颜色多样，黄色、白色、红色均较常见，其中鸡油黄为上品。蜜蜡有新老之分。老蜜蜡是指在古代就制作成的蜜蜡饰品。古代欧洲君王室有很多蜜蜡制成的饰品。在中国，早在秦汉时期就有蜜蜡出现了。老蜜蜡表面大多风化了，有的有风化纹、冰裂纹或开片纹。但表面都有一层厚厚的包浆，酥润光滑。

古往今来，佩戴蜜蜡饰品成为时尚。近几年蜜蜡爱好者又在追捧白蜜

立秋风凉，芝麻叶香

□ 梁永刚



视觉中国供图

去，几个来回，浑身浸得黏糊糊，像杀猪匠的油布衫。芝麻叶油污不好洗，难去除，庄稼人下地都穿破衣烂衫。天热出汗多，体力消耗大，一大早打芝麻叶，也要带上一罐水。这种盛水的瓦罐，在旧日乡间很常见，黑褐色，肚子圆圆，像装粮食的麻包，乡人们称之为“麻包罐”。罐口两侧各有一个圈，是系绳子打水用的。走到地头，顺手掐一把野薄荷叶，丢到罐里，麻凉解渴。也可摘几片油绿发亮的新鲜芝麻叶，当茶叶泡水喝。

“人怕中暑，芝麻叶怕掐”。打下来的芝麻叶，盛在鱼皮袋儿里，为了多装，一摵再摵。若是摵在袋子里，易起热，会腐烂，要及早摘出来，摊开晾晒，烧水炸菜。炸芝麻叶，用的是铁锅，烧的是柴火。火候大小，关乎芝麻叶生熟，也连着成色品质。柴不足，火不旺，炸轻了，没熟透，咬不动，嚼不烂；火头猛，时间长，炸老了，烂成片，不团圈，不劲道。大热天炸菜，受不完的

罪。灶房不透风，闷得上不来气，火舌烤热了脸，烟雾熏蒸着眼。水滚了，芝麻叶倒锅里，漫过水，盖上盖。少顷，墨绿的芝麻叶变成略带暗黄的淡黑色，拿双筷子，使劲搅动，上下翻匀。几番滚沸，芝麻叶的身子瘫软了，没了筋骨，塌了架。捞出来一根，掐掐梗，指甲能进去，就该出锅了。氤氲迷离的雾气夹杂着芝麻叶醇厚的香气，飘飘悠悠，散了一院子。炸完一锅，摊在高粱箔上控水，添水烧锅，再炸另一锅。炸过的芝麻叶，有黏液浸出，摸上去油腻粘手，要在清水中反复漂洗，淘洗，团成团儿挤出水，再一根根抖擞成条状晾晒。

晒芝麻叶，不是摊在席上，也不是搭在绳上，而是扔到地上。“一物降一物，卤水点豆腐”。芝麻叶原味苦，口感涩，晒的时候，只有沾了泥土，接了地气，才能去除苦涩之味。找一处敞亮地方，平展展，无遮挡，日头好，譬如打麦场，抖开芝麻叶，均匀摊开。晒至半干，再一摵摵揉搓抖拧，干得快，不碎渣。日落西山，一地脱了水的芝麻叶，身体蜷缩，乌黑干瘦，皱巴巴的，像干木耳。捡起一根，拇指食指相碰，轻轻一捻，若有细小碎末从指尖滑落，就算晒成了。

三分晒，七分存。晒干的芝麻叶，须及时贮存在阴凉干燥之地。若是收藏晚了，或者存放不当，就会返潮烂掉。干芝麻叶虚头巴脑，堆大，占地方，乡人多装鱼皮袋儿里，放在浮棚，或者盛在气死猫罐儿里，挂于屋梁。晒得多，容器装不下，便另想他法，找来一把长麦秸秆，选出几根柔韧结实的，根部拴紧，四散开来，平铺于地，把干

芝麻叶堆放上面，再将麦秸秆梢部往上收拢，合于一处，绑到一块。乱糟糟的芝麻叶，有了麦秸秆的系连，成为支棱棱的灯笼形、石榴状，一兜兜挂在屋檐下，和红辣椒、黄玉米一起，装扮着农家的丰盈，搭配着院落的秋色。

干芝麻叶是从土窝里滚出来的，沾染着泥，包裹着沙。吃之前，要在清水里泡发，反复洗，再三淘，等叶片变软了，捞出挤水，切碎入锅。淘洗芝麻叶是细活儿，不能性急，也不能懒省事，菜里若有泥沙，小的吃着碜，大的还硌牙，影响食欲，也影响心情。旧日乡间，干芝麻叶的食用是讲究时令的，青菜多的季节，往往不舍得吃，等到冬日蔬菜短缺之时，或者来年春天青黄不接之季，才拿出来补齐缺口、接济饥馑。

乡谚说“芝麻叶揉三遍，给肉也不换”。因干芝麻叶色黑，又被称为“黑菜”。有黑菜也有黄菜，萝卜缨子、芥疙瘩叶，晒干后就是黄菜。芝麻叶最大的特点就是香，口感劲道，光滑爽口，吃法多，味道好，可凉拌，可热炒，可做随锅菜，可制包子馅。在过去的艰难日子里，母亲为了让一家人填饱肚子，总是变着法子做饭，特别是到了寒冷冬天，一把稀松平常的干芝麻叶，被母亲烹调成多种菜肴，譬如凉调芝麻叶、清炒芝麻叶、芝麻叶包子和芝麻叶绿豆面条。芝麻叶入口，初尝微苦，但越嚼越香，如茶汤一样，有回甘之妙，令人忘不掉。

(作者系河南省平顶山市人大常委会工作人员)

亮收藏 长知识