

《扫黑风暴》全集遭泄露，技术手段能否杜绝侵权

□ 科普时报记者 符晓波

日前，热播连续剧《扫黑风暴》送审样片全集版本被曝光网络，并在极短时间内广泛传播。版权方无奈发出声明，称盗版《扫黑风暴》的出现严重扰乱了该片的正常播放秩序，呼吁观众不观看、不转发、不传播盗版内容，并及时举报，共同打击盗版行为。

这已不是第一次热播电视剧、电影遭遇盗版泄露。文学作品被擅自扫描、音乐作品随意下载、影视剧内部资源流出……进入互联网信息时代，版权保护不断面临新的挑战，特别是在数字化制作和传播力呈几何暴增的背景下，遏制盗版成为内容创作者、出品方最为棘手的问题。

版权保护复杂性日益凸显

就在《扫黑风暴》盗版泄露的几天前，独播平台腾讯视频还因抖音上持续存在大量未经授权、搬运剪辑《扫黑风暴》的侵权视频而状告抖音并要求索赔。抖音方面表示，已处理腾讯的投诉视频超8000条，但也表

示，许多粉丝以支持为由的自发宣传视频无法判定是否为侵权。由此可见，互联网时代，版权保护的复杂性日益凸显。

根据中国互联网络信息中心(CNNIC)发布的第47次《中国互联网络发展状况统计报告》显示，截至2020年12月，中国网民规模9.89亿。其中，网络视频用户规模达9.27亿，占网民整体的93.7%；短视频用户规模为8.73亿，占网民整体的88.3%。网络已成为人们接触文化产品的主要载体，短视频、直播等新业态发展势头迅猛。

科技创新保护版权是大势所趋

随着新业态的出现、新技术的发展，版权的主要载体从平面转向移动终端，侵权的方式和种类也不断翻新，无论国外还是国内，倚重技术手段保护版权已是大势所趋。

互联网行业资深从业人员刘明介绍，目前，针对内容保护的加密技术被广泛应用于院线，简单说来就是给影视资源上

“锁”，使未经授权解密的设备无法播放和拷贝；基于人工智能算法生成的指纹技术，在传播环节，能够高效识别网络中流传的盗版版本，哪怕这个版本经过剪辑、拼接等后期处理。

加密技术和指纹技术使影视资源拷贝、挪用的门槛大大提高，降低了实施盗版的概率，却无法杜绝有人偷偷携带设备潜入影院偷拍。“将标识信息嵌入载体的水印技术则主要针对偷拍行为，只要是翻拍，水印都会被保留下来，便于日后的追查。不过翻拍清晰度不高，以及后期裁剪、截屏都有可能使水印技术效果大打折扣。”刘明说。

还有学者认为，基于区块链具有去中心化、不可伪造篡改、分布式加密储存等特性，区块链技术为网络版权的存证、交易、维权提供了新的途径。从诸多媒体报道可见，国内外许多内容巨头已开始布局运用区块链破解盗版顽疾。

刘明表示，互联网上从内容生成到播出

要经过传输、存储、输出等许多环节，其中任一环节都有被盗版分子乘虚而入的可能，针对互联网资源的版权保护技术是一个嵌入各个环节的系统性工程。目前来看，没有任何一种技术是万能的。

版权保护有技术赋能还需法律加持

从每年破获的盗版侵权案可见，无论技术发展到哪一步，似乎总会被破解。版权保护方和盗版分子利用技术展开的拉锯战自互联网诞生以来长期存在。正如《扫黑风暴》版权方呼吁观众及时举报，人们将更多的期待最终指向法律。

记者发现，《扫黑风暴》版权方发出声明后，曾经流出的资源链接已不见踪影，但全网各个平台仍有不少关于未播剧集的剧透内容。观看过盗版素材的网民中有一些开始进行二次传播。

天同律师事务所律师王博洋认为，互联网的高速发展给著作权侵权的认定带来了新

挑战。对于“送审样片流出”“院线枪版”等情况下进行“剧透”的影视评析类短视频，也会影响观众观看原作品的意愿，从而影响原作品的正常使用，这种做法很可能被认定为非合理使用、著作权侵权。

“短视频‘二次创作’方常常以‘合理使用’主张其并非侵权。事实上，‘合理使用’并非没有边界。”王博洋说，根据新修订的《著作权法》第二十四条，需在符合法定情形下，在表明作者身份和作品名称、不得影响作品的正常使用、不得不合理的损害著作权人的合法权益的情况下，才可以被认定为“合理使用”。

互联网时代新兴业态发展较快，立法可能具有一定滞后性，亦产生较多司法认定上的难题，不过法律总在日益完善。例如新修订的《著作权法》第二十四条规定了“法律、行政法规规定的其他情形”之兜底性条款，也为将来互联网新兴业态发展中适用“合理使用”预留了弹性空间。

吃太辣食物对身体有什么影响

□ 高健 程景民



日前，江苏某医院来了一位病人，该病人在朋友的搀扶下来到医院，表示自己吃了一顿饭就全身发麻。经过医生的检查诊断，她被确诊为换气过度综合征，而一般这种情况就是吃了太辣的食物导致的。

辣椒是我们生活中常见的调味品。很多人觉得“无辣不欢”，如果菜肴里没有辣椒，吃起来没有那么欢畅。还有些人觉得吃辣有很多坏处，对健康不好。其实，这两种说法都太绝对，抛开剂量谈危害是不科学的。

少量吃辣益处多

辣椒的营养价值较高，每百克辣椒维生素C含量高达198毫克，居蔬菜之首



位，维生素B、胡萝卜素以及钙、铁等矿物质含量亦较丰富。

少量吃辣有刺激食欲的功效。辣椒含有辣椒酞或辣椒碱，这两种物质有促进食欲、改善消化的作用。动物试验证明，辣椒水刺激口腔黏膜，可以反射性地加强胃的运动。此外，吃了用辣椒制成的调味品，可以增加唾液分泌及淀粉酶活性。

辣味品还具有杀菌、防腐、调味、驱

寒等功能，因此，在你的日常菜谱中加入一点辣椒，对身体的健康大有益处。

过量吃辣不可取

辣椒虽然富于营养，又有重要的药用价值，但食用过量反而危害人体健康。过多的辣椒素会剧烈刺激胃肠黏膜，使其高度充血、蠕动加快，引起胃疼、腹痛、腹泻并使肛门烧灼刺痛，诱发胃肠疾病。

这几类人群不宜吃辣

凡患食管炎、胃炎、胃溃疡、痔疮等病者，均应少吃或忌食辣椒。慢性胆囊炎患者也应忌食辣椒、白酒、芥末等辛辣食物，因为这些食物均有刺激胃酸分泌的作用，易造成胆囊收缩，诱发胆绞痛。痔疮患者如果大量食用辣椒等刺激性食物，会刺激胃肠道，使痔疮疼痛加剧，甚至导致出血等症状。

患有心脑血管疾病、高血压病者不宜吃辣，慢性气管炎、肺心病、肺结核病人也不例外。辣椒素使循环血量剧增，

心跳加快，短期内大量服用，可致急性心力衰竭、心脏猝死，即使没发生意外，也会妨碍原有的心脑血管病及肺内病变的康复。甲亢病人不宜吃辣。因为甲亢患者本来就容易心动过速，食用辣椒后会使心跳进一步加快。

有眼病者不宜吃辣。红眼病、角膜炎等病人吃辣椒会加重病情，在治疗过程中，大量食用辛辣食品，也会影响疗效。

除以上这些患者，还有肾病、泌尿系统结石、风热病患者，皮炎、结核病、慢性气管炎患者也都应注意不食用辣椒。对于吃太辣就会长痘痘的人，也不合适吃太多辣椒。其实，正常人吃辣也应注意，不能为了一时爽快过量吃辣。大量吃辣后，最好适当增加饮水量和蔬菜、水果的摄入，以淡化辛辣食物对身体的不利影响。

(第一作者系山西医科大学图书情报专业硕士研究生，第二作者系中国食品科学技术学会理事、山西医科大学教授)

红米饭 南瓜汤

□ 单守庆

“红米饭那个南瓜汤哟咳罗咳，挖野菜那个也当罗咳罗咳，毛委员和我们在一起罗罗咳，餐餐味道香味道香罗咳……”

在2021年纪念中国共产党成立100周年的日子里，一位朋友发来视频：他口琴演奏、朋友们放声歌唱《毛委员和我们在一起》。那悠然而起的琴声和久唱不衰的歌声，让我想起19年前在井冈山参加第二届中国药膳烹饪大赛的一些往事……

《毛委员和我们在一起》那朴实生动的歌词、灵动优美的旋律，记录了毛泽东、朱德、陈毅等老一辈无产阶级革命家在井冈山时期艰苦卓绝的革命斗争经历。井冈山时期，是从1927年10月到1930年2月的两年零四个月时间。那时，国民党军队不仅对井冈山革命根据地军事上“进剿”和“会剿”，而且在经济上严密封锁，粮食奇缺，食盐、布匹、药材等日用必需品都十分匮乏。红军官兵采取多种措施战胜困难。《毛委员和我们在一起》首先唱到红军的“吃吗”：吃——吃红米饭；喝——喝南瓜汤；粮——野菜当粮；香——“毛委员和我们在一起罗罗咳，餐餐味道香味道香罗罗咳”。

2002年10月25日，第二届届中国药膳烹饪大赛在井冈山市黄洋界宾馆开幕。



且得益于南瓜“补中益气、益心敛肺、消炎止痛”食疗价值。红军在极端的困难面前，保持革命乐观主义精神和旺盛的战斗力，星星之火终成燎原之势。

野菜。野菜与蔬菜，虽然都是“菜”，但从食品安全的角度来看，此菜非彼菜，野菜首先要识别其是否可食，还要讲究野菜的制作和食用方法。“野菜不能野吃”。在红军中，曾专门成立共产党员组成的“试吃小组”“野菜检验组”。他们试吃各种野菜，把有毒和无毒的野菜甄别出来，通报可食用的野菜。新中国成立特别是改革开放以后，随着人民生活水平的日益提高，对蔬菜的消

茉莉花飘香京城

□ 董云

在茉莉花盛开的日子里，茶友们齐聚到瑞蚨祥百年老店，在中国茶文化推广王玲玲老师的带领下，倾听两片叶子的故事，品味不同茉莉花茶的茶韵。

顾名思义，茉莉花茶就是用茉莉花窈制的花茶。宋代以前就有用茉莉花窈茶的记载，南宋施岳《月·茉莉》词原注：“茉莉岭表所产……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味，古人用此花焙茶”。在我国各产茶省(区、市)基本都产花茶，著名产地有福州、苏州等地，香味清幽。

“睿得茉莉无上味，列作人间第一香。”始于宋代，清朝入京的苏州茉莉花茶，是来自天堂的味道。园林中的苏州，不仅有缠绵的昆曲，还有雅而不浮、优而不俗的苏州茉莉花茶，冲泡和饮用过程中满室花香。

为此也成就了我国始于1952年的虎丘牌、碧翠牌等产自苏州一带的茉莉花茶，近70年来一直是茉莉花茶粉丝追逐的品牌。

茶友们为身着旗袍的主持人在现场边唱《好一朵美丽的茉莉花》边为大家分茶汤的过程沉醉之余，纷纷漫步在始于1862年的瑞蚨祥老店里，摩挲着店里展示的旗袍，似乎个个变成了旗袍美人。

笔者忍不住感慨道，习茶多年，一直对茉莉花茶有深深的偏见，认为北京人喜欢喝茉莉花茶是因为早些时候，咱老北京的地下水水质不好，图的就是那浓浓的花香气不仅能够把那水的涩味去除一些，还能够解解渴。更或许自己的不喜茉莉花茶，还有个原因是因为她在张爱玲的笔下是苦的，“我给您的这一壶茉莉香片，也许是太苦一点……”而我们今天品到的茉莉花茶，却是淡淡清香中透着幽幽茉莉花香……

而老北京人谈起茉莉花茶，总是满满的深情。早年间，在京城随处可见的公共澡堂里，经济宽裕者会在洗完澡后往大厅里客人休息的大床上一躺，花上一毛钱，叫上一壶茉莉花茶，待身穿白色号衣的服务员用茶盘端来茶水后，斟上喝一口，洗得酥软急需补充水分的身体，顿时全身舒坦，如入仙境，自己也仿佛成了神仙。如今这种市民饮茶的方式，随着生活水平的提高，公共澡堂被洗浴中心取而代之，似乎把老百姓隔离开来。不知道那些能够进出的洗浴者，是不是还可以体会到洗澡后一碗茉莉花茶入口让你飘飘欲仙的感觉？

在民间，茉莉花茶被称为“报恩茶”。传说有一年冬天，北京茶商陈古秋邀来一位品茶大师，研究北方人喜欢喝什么茶，正在品茶评论之时，陈古秋忽然想起有位南方姑娘曾送给他一包茶叶还未品尝过，便寻出那包茶，请大师品尝。冲泡时，碗盖一打开，先是异香扑鼻，接着在冉冉升起的热气中，看见有一位美貌姑娘，两手捧着一束茉莉花，一会儿又变成了一团热气。陈古秋不解地问大师，大师笑着说：“陈老弟，你做好事啦，这乃茶中绝品‘报恩仙’。”原来此茶是三年前陈帮助过的一位女子托人转送的。陈古秋一边品茶一边根据眼前出现的情景悟道：“依我之见，这是茶仙提示，茉莉花可以入茶。”次年陈古秋便将茉莉花加到茶中，果然制出了芬芳诱人的茉莉花茶，深受北方人喜爱，从此喜茶的人们便又能喝到一种新的茶叶品种——茉莉花茶了。

故事表达了人们对茉莉花茶的美好心愿。事实上，茉莉花茶只是我国众多花茶中的一种。花茶作为我国特有的一种再加工茶类，因所用茶类及花品而异。

明代钱椿年《茶谱》：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、梔子、木香、梅花皆可作茶。”近人徐珂《清稗类钞》：“梅、兰、桂菊、莲、茉莉、玫瑰、蔷薇、木樨、橘诸花皆可。”现代窈制花茶用的香花主要有茉莉花、白兰花、珠兰花、柚子花、桂花、金银花、玫瑰花、月季花、含羞花等。窈制花茶时可以单独用一种香花，也可根据需要用两种以上的香花。

老百姓爱花体现了爱生活的积极态度，在春天百花开之时，不仅有“吃花”的习俗，而且智慧的茶人还把花与茶窈制成花茶，把花的美妙长久地保留了下来，让人们可以一年四季沐浴在茶与花的香美中。



昔日乡间，盛行以物换物，鸡蛋换盐、两不找钱，是原始的经济形态，也是古老的贸易方式，陪伴了我的童年和少年时光。上世纪八十年代前，乡民土里刨食过日子，风调雨顺收成好，打下来的粮食，勉强顾住一家老小。那个时候，不兴外出打工，兜里没有活便钱，用粮食做交易、换东西，实属无奈之举。到了九十年代，改革开放越来越深入，农人们致富门路更多更广，只要不借力肯吃苦，挣不完的钱。庄稼人吃糠咽菜，受够了穷和苦，手里有俩闲钱，也不乱买东西，一分钱掰成两半花。仔细是吾乡方言，意思是过日子非常节俭。老辈人会说，男人是个接钱的篮子，女人是个装钱的匣子，不怕篮子没沿，就怕匣子没底。

豫中平原吾乡一带，祖祖辈辈恪守一个传统，除非万不得已急用钱，一般都不集粮食，尤以小麦为甚。那年头，麦罢后，缴公粮，剩余麦子装进缸，隔上一年半载，还要倒腾出来晾晒，怕返潮，恐生虫。老一辈经过年饥，历过灾荒，尝遍了饥饿的苦，受尽了缺粮的难。大长一年，五冬六夏，守着床头一缸粮食，看着门外

一垛柴火，白天心里敞亮，晚上睡得踏实。反之，若是缸里没有陈粮，家中没有陈柴，就是手里有大把的票子，心中也没有底气。吃陈粮，烧陈柴，是庄户人人家老长辈的朴素愿望，也是“手中有粮，心中不慌”的生动诠释。

游乡卖货的小商小贩，一身兼两职，农忙种庄稼，闲来做买卖，深谙灵活经营之道，摸透各种买主心理，来的都是客，看人下菜碟。家境殷实之人，手里不缺零花钱，多采取现把现，一手交钱、一手交货。普通人家，经济不宽绰，就是兜里装钱，也看得十分珍贵，不情愿往外掏。用粮食换东西，比起现金交易，更容易让人接受，毕竟家里粮食充盈，搬走几瓢，不算个啥。再说了，粮食也是硬头货，啥时候都不愁变现，菜籽换菜油、芝麻换香油、黄豆换豆腐，不仅不费事，反而更合理，这些粮食本身就是原材料，换到手里，不用再买。

我出生于上世纪七十年代末，在那个物资匮乏的年代，夏季属于乡村的水果很少，最常见的就是西瓜，凉甜解渴，老少皆宜，故而麦换瓜成为粮食换物的主打。

乡谚说：瓜见花，二十八。盼星星，盼月亮，盼来了一地好西瓜，接下来，又该忙着卖瓜了。旧日乡间，瓜果蔬菜种得多，多是就地售卖，或者坐家不动、等客上门，或者路边设摊、招揽路人。若是种得多，家里又不缺人手，便拉着牛车，套上牲口，走村串巷，沿街叫卖。坐摊儿和游乡，各有利弊。若论卖得多，来钱快，当属游乡无疑。

三伏天的乡村，到处弥漫着慵懒松散的气息，就连灶房烟洞里吐出来的炊烟，也提不起一点劲头，在院子上空弯弯绕绕，一副失魂落魄的模样。随着一声“换瓜喽”的悠长吆喝，犹如一支闪闪亮亮的银针，刺进了被炎热烘烤得神经麻木的村庄肌肤。最兴奋的是一帮大小子，就像听到了嘹亮的集结号，一骨碌从草席上爬起来，赤着脚跑了出去。各家的距离有远有近，位置有前有后，但最终目的地却只有一个，那便是瓜车所在地。卖瓜人找个厚实凉荫，刚把车子停稳扎好，便扯人凑到近前，打着招呼，问回收成，问问村子里。吾乡地少，主贵，即便临水挨河的村子，种瓜的也不多，沙瓤西瓜比蜜甜，大人小孩都稀罕。娃娃妞们，绕着瓜车转

来转去，摸摸这个，瞅瞅那个，高兴得像过年。卖瓜人都是邻庄的，低头不见抬头见，孩童们掂拍瓜、摸摸痒，他们不会厌恶不耐烦，更不会斥高腔责骂，而是一脸和善，慢声细语地说：“想吃瓜，赶紧喊大人拿来换。”

此时，麦收刚过去不久，各家各户都有成缸的新麦，对于孩子们想吃西瓜的乞求，大人是不会拒绝的。很快，孩子们扛的扛，背的背，提的提，一路小跑来了。再看装麦子的容器，啥样都有，有背鱼皮袋的，有端簸箕的，还有弟兄俩抬着草筛子的。卖瓜人站起身，掂过秤，逐一给各家妻子称重。该挑瓜了，观其色，看其形，拍拍这个，敲敲那个，挨个举起来，放到耳边听。幼时，我对卖瓜人的“透视眼”和“隔皮断瓜”的技艺，充满了好奇和敬佩，仅凭碎砰的拍瓜声，居然就能判断生熟，知道是沙瓤还是水瓤。

一斤小麦，轻轻松松能换两斤或者三斤瓜。换的瓜多，敞开肚皮，几天也吃不完。

(作者系河南省平顶山市人大常委会工作人员)



論談喝吃