

## 夏季皮凉席如何选

炎炎夏日,皮凉席迎来销售旺季。与此同时,一些质量低劣的皮凉席商品混入市场。中国消费者协会联合中国皮革协会提示,购买皮凉席认准头层皮革和“真皮标志”证明商标,消费者切勿贪图小便宜,购买低质的皮凉席。

### 辨别头层牛皮,认准“真皮标志”证明商标

皮凉席与其他皮革制品不同,长期与人体皮肤直接接触,对透气性要求高。目前,皮凉席的行业标准《QB/T 4204-2011 皮凉席》要求皮凉席的主体材质必须是头层皮革,因为头层牛皮保留了粒面层结构,皮面平细,且皮革中天然的胶原纤维成网状编织,细致紧密,赋予皮凉席舒适的亲肤性能和触感,以及良好的透气性和透水汽性。

一些厂家为了拉低价格,用剖层皮代替头层皮。剖层皮是粒面层以下相对较为疏松的“网状层”,蛋白纤维粗糙且疏松,表面需要覆以PVC、PU等树脂材料进行加工,皮面涂层厚,透气性差。更有甚者,厂家为了降低成本,剖二层甚至三层,又被称作二层革、三层革。

消费者在购买皮凉席时,无论是线下还是线上购买,都要选择正规商家,选购知名度较高、消费者评价较好的品牌和产品。由于普通消费者很难辨别头层牛皮和剖层皮,中国皮革协会自2020年开始在皮凉席产品上推广使用“真皮标志”证明商标。消费者在难以分辨皮凉席材质的情况下,可以选择使用“真皮标志”证明商标的产品。

### 切忌片面追求牛皮完美

一张皮凉席一般采用1.5张牛皮制成,受牛皮的尺寸、形状特点限制,通常要进行拼接,在皮凉席上可能会出现拼接痕。皮凉席使用天然材料牛皮加工而成,牛在自然环境中生长,遇到蚊虫叮咬、灌木扎伤等情形时,可能会存在不同程度的伤疤。

皮凉席行业标准《QB/T 4204-2011 皮凉席》规定,可以有少量的不影响产品的内在质量和使用的轻微瑕疵,不明显处允许有分散的小结疤、小糙斑。业内人士常称“无伤不真皮”。市场上的高端产品为保留皮凉席天然特质和透气性强的优点,不会用厚涂层遮盖疤痕,多采用专业工艺修复,甚至



有的在背面保留其疤痕痕迹。

### 皮凉席需要定期、专业保养

皮凉席和其他真皮制品一样,需要定期、专业保养(清洁、加脂),保养得当可延长皮凉席的使用年限。皮凉席保养也有诀窍,消费者要详细咨询、充分了解产品的售后服务知识,享受更加优质的售后服务。目前,国内一些知名品牌推出了定期护理、代为保存、以旧翻新等服务。

日常使用中,千万不要用洗衣粉或洗衣液进行清洗,最好用拧干的温湿毛巾擦拭席面以清除汗液,自然晾干。易出汗体质的人群使用皮凉席时需增加擦拭的频次,建议每晚用温湿毛巾擦拭。

换季的时候,用清水喷湿毛巾,拧干后擦拭席面,待其自然晾干。一定要干透,否则皮凉席容易霉变。干燥季节应使用专业皮革护理剂均匀涂擦皮凉席表面,稍后用干净的软布擦匀。 华文

## 自制酸辣粉

酸辣粉是许多人都爱吃的一道小吃,其特点是麻、辣、鲜、香、酸,且油而不腻。尤其是在夏季的夜市上,酸辣粉更是十分受欢迎。其实,酸辣粉的做法很简单,自己在家也能轻松搞定。

做法:锅中热油,放入辣椒、葱末炒出香味,下郫县豆瓣酱、榨菜,翻炒几下后加生抽、糖,翻炒均匀。锅中加适量水,烧开后下入事先泡软的红薯粉,熟后加适量盐、味精,关火。将红薯粉连汤倒入碗中,再加入花生、香菜末、醋、香油拌匀即可。

外面卖的酸辣粉大多重油重辣,卫生方面也难以保证。自己在家做,既经济实惠、干净卫生,配菜和口味也能随意调整。如果你也喜欢吃酸辣粉,不妨动手试试吧。 何晓燕

## 小小数据线 选购莫大意

如今,越来越多的电子产品都会用到数据线。小小的一根数据线虽然外表相似,但如果买到劣质数据线,就可能存在安全隐患。因此,在选购过程中,一定要仔细甄别。

### 看品牌

尽量选购知名厂家生产的正品数据线。从线芯、绝缘外衣、插头等材料的选取到成品的生产,知名厂家都有较高的企业内部质量监控,成本价格必然不会是几元包邮。一般而言,其生产工艺会优于杂牌企业。

### 看材质

一般数据线的外包装上,会写明数据线的包覆材质。PVC和TPE是数据线常见的包覆材质。PVC是聚氯乙烯的简称,具有较高的阻燃性和较好的机械性能。TPE为热塑性材料,具有很好的耐老化性能。

### 看规格

关注产品标注的电流值,选择与充电头规格匹配的数据线。充电头与数据线规格不匹配,可能会造成线材和接头的异常发热。

此外,及时更新老旧数据线。使用频率和使用习惯会影响充电数据线的寿命。消费者要通过观察充电时的反应速度、充电成功率来判断数据线是否已经老化。一旦发现性能下降,要及时更换。如果充电数据线外衣已经破损,应当尽快更换新线。 王绍芳

## 喝茶时,搭配什么零食比较好



苦夏漫漫,闲来饮茶。茶食,是指在喝茶时搭配着吃的小零食。乾隆年间的《越言释》中记载:“种种糕糍饼饵,皆名之为茶食。”饮茶后所吃的茶食,可以进一步与茶汤的韵味结合,形成独特的回味。周作人曾经写过一篇文章《北京的茶食》,感叹彼时北京茶食之贫乏。

许多人追求“素淡”,认为茶食素淡才配得上饮茶的那一份风雅,据不同类型茶的茶性,选择适合的茶食。其实选茶食可以用一个小口诀来概括:“甜配绿,酸配红,瓜子配乌龙,黑茶要香浓。”

1. 绿茶,香高味长,口感清爽,祛暑提神的同时,蕴含着一点点的苦涩,而搭配味道稍甜的点心,正好消除口腔里的涩感。

推荐点心:广式甜糕、凤梨酥、绿豆饼等。

2. 红茶,茶性温和,口感醇厚,滋味浓郁。温文尔雅的红茶适宜搭配味道偏酸的点心,口中富有层次感的碰撞更易令人心身愉悦。

推荐点心:水果脯、柠檬片、蜜饯等。

3. 瓜子配乌龙:指的是乌龙茶用滋味咸的茶食来



搭配。茶点滋味略带咸,结合乌龙茶的香醇,不会喧宾夺主的同时,使得茶汤滋味更上一层楼。

推荐点心:咸瓜子、花生米、酥饼等。

4. 黑茶要香浓:指的是用偏油、香脆的茶食搭配黑茶。黑茶香气陈醇、滋味浓厚,最适宜消除食品的油腻感,使得茶食的香脆得到存留。两者结合,唇齿之间尽是美妙。

推荐点心:蛋黄酥、月饼、肉脯等。

钟艺