



## 梅城古镇

### 藏在杭州低调的小众古镇

杭州作为一个既有古韵又充满现代化的城市,每年有不少的游客前来游玩,在这座被称“人间天堂”的城市中,拥有众多的旅行景点,像:西湖、宋城、千岛湖等等,是我们日常生活中耳熟能详的杭州美景。

其实,如果来杭州游玩,去腻了一些大众著名景区,也不妨去寻找一个安静的小众景点,去体验这座城市不同的文化魅力。

这座古镇就是梅城古镇。

初次听到这座古镇名字的时候,就觉得这是一座十分唯美的江南古镇,来到古镇后一见也果真如此,山环水抱、风光秀美、生态绝佳,是一个藏在城市喧嚣之外的古镇,被游客誉为“江南大理”。凭借悠久的历史、独特的建筑风格和宁静的环境,深受人们的喜爱。

据了解,梅城古镇距今已有1800多年的历史,因为所处地理位置偏僻,所以这里少有人知,古镇仍保留着较为原始的生态面貌。如今,古镇内保留着许多明清时期的建筑风格,一条狭窄的青石古街蜿蜒曲折地穿行其中,两旁是古老的民居和商铺,漫步在这条古街上,仿佛穿越回了过去,感受着历史的厚重和文化的气息。

从远处看梅城古镇,有种大理的韵味。古镇四周被翠绿的山林环绕,依山傍水,湖水清澈见底。镇内建筑则多采用了白墙灰瓦、曲藻装饰和雕刻的木雕窗花等传统技艺,在阳光的照耀下显得格外美丽,这些建筑不仅展现了古镇居民智慧和匠心,也反映了江南地区特有的文化特点。

浙江境内有太多古镇,大小各异,尽管梅城古镇在其中没有那么出名,但其也是当地旅游景区的重要组成部分。古镇的门票是免费的,到古镇游玩不需要花费任何金钱,比起一些高额门票的景区,梅城古镇绝对是不可错过的一座古镇。

除了古镇建筑之外,梅城古镇还有很多美食,像麻糍、建德豆腐包、玉米糍、梅干菜等等,来古镇玩的时候,这些美食也不可轻易放过。

古镇的文化气息也很浓郁,在梅城古镇内,还有一些特色的手工作坊和艺术馆。在这些坊间,可以亲手尝试制作传统的手工艺品以及欣赏到一些当地艺术家的作品,可以帮助我们更加深刻地了解梅城古镇。

梅城古镇是一个藏在杭州城市喧嚣之外的宁静胜地,古镇保留着悠久的历史 and 独特的建筑风格,免费的门票吸引了那些追求宁静和独特体验的旅行者,无论是大人还是小孩,无论是古镇爱好者还是自然探索者,梅城古镇都能为您提供一个难忘的旅行体验。

来源:网易



## 养鱼之前先养水

很多人感到疑惑,水就是水,还需要养吗?

就字面上而言,养水,就是取得适合养殖的水。所谓的养水,不是把它放入鱼缸内再丢下鱼食就叫养水。想要把鱼儿养好,得先帮缸内建立硝化系统,培养硝化菌。简单地说,养水就是建立硝化系统的重要第一步。

硝化菌是一大群细菌的总称,喜好氧气,无法分解水中的有机物质,也不能将排泄物、残留的饲料、死掉的小鱼虾分解,但能将水中的氨和亚硝酸分解成较无毒

的物质。当水闻起来有腥味或臭味时,就是水中的有毒物质(氨和亚硝酸)没被分解,这就表示硝化系统出状况了。

准备好要给鱼儿住的水缸后,先将过滤设备放好,让过滤设备运转一至两个星期,就会开始有硝化菌了。

当养水还没成功的时候,硝化系统是无法顺利建立的,如此一来,缸内的生物很容易死亡。通常,海水缸硝化系统的建立时间会比淡水缸的要久,有时候光是海水缸养水就得养上一至三个月的时间。

陈彦旭

## 你家的锅安全吗?

不锈钢锅锰超标,陶瓷锅铅超标,用铝锅会老年痴呆,不粘锅的涂层有毒……网上时不时就会爆出类似的消息。那么这些说法到底是不是真的呢?这么多材质的锅,究竟哪种更好更安全呢?

### 不锈钢锅锰超标?

锰的确是不锈钢材料生产过程中会使用的一种合金元素。其实除了锰以外,还有镍、铬等金属元素,但不锈钢锅含有这些金属元素并不等于就会对健康产生危害。

首先,判断食品接触材料中某种成分有没有健康危害,不是看它含量多少,而是要看它能不能迁移到食品中,迁移量是多少。合格的不锈钢锅在正常使用情况下,稳定性很高,能迁移出来的各种金属元素的量是非常低的。

其次,锰是人体必需的微量元素之一,国家权威机构前期针对市场上的不锈钢锅产品专门检测过锰元素迁移量并进行了评估,结果显示不会超过人体可耐受剂量。

### 用铝锅会老年痴呆?

由于铝锅轻便,导热性能好,很多人更喜欢使用铝锅。但铝的强度和稳定性较差,特别是在酸性条件下,容易发生化学反应析出铝离子。

因此,国家标准规定食品接触面没有覆盖有机涂层的铝和铝合金不得接触酸性食品。曾经家家户户都能见到的那种用久了就变得坑坑洼洼的纯铝锅如今早已被淘汰,现在市场上的铝锅都是性能更好也更安全的复合材料,食品接触面覆有保护层,避免了铝材直接接触食物,也就避免了铝离子迁移到食物中。

### 不粘锅的涂层有毒?

所谓不粘锅,是在锅的内表面覆盖了一层具有极低摩擦系数和表面能的涂层,让食物难以附着,因此也就不容易粘锅。

目前市场上的不粘锅产品采用的主要是聚四氟乙烯涂层。该涂层理化性质稳定,具有耐腐蚀、耐高温等性能。关于不粘锅涂层的安全性问题也早在多年前就争论过,其核心是涂层制造所使用的全氟辛酸及其盐类被认为可能致癌。不过,自2012年之后上市的不粘锅涂层都不再使用这种物质了,消费者可以放心。

另外,还有陶瓷锅重金属问题,我国有相关标准规定,比如GB4806.4规定了接触食品的陶瓷制品的铅和镉迁移指标。

其实,不管铁锅、铝锅还是陶瓷锅、不锈钢锅,国家对这类产品有一系列专门的管理标准,符合国家标准的合格锅具产品的安全性是有保障的,消费者不用担心。

来源:光明网

