

识别二维码 免费领拉杆箱？

骗人的，莫信！

本报讯（记者 郝晋）4月27日，读者李先生向记者报料：最近一段时间，微信朋友圈出现“识别二维码免费领电动拉杆箱”“识别二维码，免费领取折叠电动车”等信息。经实际操作，他发现此类信息均是骗人的，所以提醒大家勿上当。

骗子设局 发送骗人的二维码

李先生称，4月21日，他正在看微信，忽然收到微信好友发的一条信息。信息内容是一张图片，上面有“京东新品赠送，识别二维码电动拉杆箱免费赠送”等字。

好友发的信息，李先生半信半疑，但还是按照“长按二维码参加活动”的要求进行了操作。

识别好友发的二维码后，李先生加了一个名叫“领取中心”的人为微信好友。

对方很快有了回信：“你好，亲，是来免费领取电动拉杆箱的吗？由于部分地区已经没有名额了，你先告诉我你是哪个省、哪个市的，我帮你查一下是否还有名额。”

李先生说出自己所在省、市后，对方回复：“亲，这个地区是有名额的。我们开展本次活动主要是为了宣传品牌，提高知名度。我们包邮，一分钱也不会收，只需要你进行两步简单的操作。你现在点击我跟你聊天儿时的头像，去我的朋友圈选一款喜欢的电动拉杆箱，把图片发给我！”

李先生选了一款电动拉杆箱，将图片发了过去。

群发二维码 发现被骗

紧接着，对方发来一条语音信息：“亲，你选的这款电动拉杆箱现在是有货的。现在请你帮忙将上面这个推广京东新店的二维码保存到手机里，然后用微信的群发助手功能发给全部好友，人数最少是80人，超过150人额外赠送一个智能扫地机。群发成功后，你将截图发给我就可以领取了。如果不会群发，你可以看一下这个视频教程。”

按照“领取中心”的要求，李先生选择了80位好友进行群发，并将截图发给对方。

对方回复：“谢谢亲，最后一步，用群发助手转发‘赶紧识别，还有名额’，把转发成功的截图发给我就可以领取了。操作成功后三天可以收到货……”

随后，对方让李先生提供收货地址、电话号码。对方还说：“希望你收到货之后，发信息到朋友圈证明你收到了。这样的话，那些不相信的朋友都能看到，知道我们是讲诚信的。”

“几天过去了，没有一点消息。”李先生说，他用微信联系对方，但根本无人回复。他确定这是一个骗局。

李先生认为，此类骗局一环套一环：对方骗受害人加他为微信好友后，利用受害人的朋友圈进行快速传播。

天下没有免费的午餐。在此，他提醒读者擦亮眼睛，看到类似的活动不要参与，更不要转发。

骗子如此操作，或骗取受害人的家庭地址、电话号码等私人信息，或通过“货到付款，方能签收”的形式骗钱。

新蒜上市，正适宜腌糖醋蒜

腌制一罐糖醋蒜，晶莹剔透酸甜爽脆



市民在市区白庙后街菜市场选购新蒜。

本报讯（记者 张汉杰 文/图）4月29日，记者在逛菜市场的过程中看到，菜市场内蔬菜的品种越来越丰富。莹莹菜、新蒜等季节性较强，喜欢尝新的市民不妨买上一些，让家人饱饱口福。

新蒜上市，糖醋蒜好吃开胃

下周就要立夏了，食材让我们感受到了季节的交替。当日早上，记者来到市区万丰路农贸市场，注意到新蒜开始上市，不少市民在选购。

“蒜咋卖？”一名顾客问。“10元6斤！”摊主回答。

早市上，多个摊位卖新蒜。新蒜的个头儿不同，价格也不同，一般每公斤3元左右。购买新蒜的多是中老年人，每个人买一二十公斤。

新蒜上市意味着腌制糖醋蒜的时节到了。糖醋蒜是用新鲜的大蒜加入糖、醋等调味品腌制而成的，少了大蒜的辛辣，给人一种酸甜的口感，特别下饭。

怎样腌制糖醋蒜更好吃？市民赵玉妮有一种方法。这种方法是她跟母亲学的，用了30多年。

她说，糖醋蒜的腌制过程不复杂，根据个人的口味，可用白糖加白醋腌制，也可用红糖加香醋腌制。白糖加白醋腌制的蒜颜色发白，红糖加香醋腌制的蒜颜色发红。赵玉妮喜爱用红糖加香醋腌制：准备好新鲜的大蒜，剥去表皮，保持干净；准备适量的凉开水，加入盐，搅拌均匀，将剥好皮的蒜放入盐水中浸泡一两天，然后捞出来控干水；锅里烧水，放入红糖和香醋，煮至红糖全部化开；将坛子消毒、洗净、擦干水，放入蒜，将煮好的糖醋汁晾凉后倒入坛中，盖好盖子；坛沿里倒入纯净水密封好，几周之后就可以吃了。

荸荠卖得很火

9时30分，市区胖东来生活广场刚开门，二楼超市就来了不少买菜的大妈。这个时候，超市内菜品的卖相较好。

一堆湿漉漉的荸荠旁，不少市民在挑选。由于上面有泥巴，有的市民在手上套了个塑料袋。在记者的印象中，荸荠

荠是洗净后放到锅中煮着吃的一种水生块茎，清凉爽口，让人食欲大增。超市内荸荠旁边的标牌上显示，荸荠又叫马蹄，是莎草科荸荠属的一种，又称地栗，因形如马蹄、又像栗子而得名。说它像马蹄，仅因为其外表；说它像栗子，不仅因为它的形状、性味、成分、功用与栗子相似，而且因为它在泥中结果。

正在挑选荸荠的胡大妈说：“可以煮，也可以熬粥，还可以和里脊放在一起炒着吃。我的做法是剥去外壳，切片后熬粥，香甜可口。”

新鲜的橄榄菜营养价值高

当日，记者在胖东来生活广场二楼超市蔬菜区发现了一种稀奇菜：叶子像生菜，但比生菜小，长度和手指差不多，边缘有点儿参差不齐。

这种菜叫橄榄菜，每公斤10多元。提起橄榄菜，不少人听说过，不过见到的都是腌制好的橄榄菜。市民程薇见价格不算太高，就买了一些尝鲜。“橄榄菜是广东潮汕地区风味小菜，食之帮助消化，增进食欲。”程薇说，她在南方工作过几年，对当地的饮食习惯略有了解。“开水焯后，加入盐、味精、香油搅拌一下即可食用。细细咀嚼，齿颊留香。”

据了解，橄榄菜富含橄榄油的珍贵营养成分、多种维生素和人体必需的钙、碘、铁、锌、镁等营养物质，是既美味又营养的佐餐小菜。

莹莹菜口感较涩，营养丰富

时下，菜摊儿上出现莧菜，许昌人更爱叫它莹莹菜。其茎部纤维较粗，咀嚼时有渣，下咽时有涩的感觉，所以孩子一般不感兴趣。但它营养丰富，极受老年人喜爱。

当日，记者在市区白庙后街菜市场遇到市民周彩英时，她的菜篮里就有一把。“我的孙子不爱吃青菜，就爱吃肉，这样不好。我时常给他搭配些青菜，要求他吃。莹莹菜就不错，虽然口感较涩，但是很有营养。”周彩英说。

周彩英说，莹莹菜富含多种人体需要的维生素和矿物质，并且容易被吸收。热天，人体大量出汗，多吃莹莹菜

不仅能增强体质、提高免疫力，而且有减肥排毒、补血补气之功效。尤其是莹莹菜中富含易被人体吸收的钙和铁，对儿童牙齿和骨骼的生长、预防贫血均可起到重要的作用。

“根上带泥的莹莹菜比较新鲜，容易储存。水洗过的莹莹菜虽然看着比较干净，但不易储存，买回家后最好当天食用。”周彩英说，叶子大小并不是判断莹莹菜口感的标志。根小的莹莹菜生长时间比较短，因而很嫩。根大的莹莹菜生长时间长，口感差一些。挑选时可掐一下茎，新鲜莹莹菜的茎能掐断。

相关链接

4月29日 市区部分菜市场部分菜价

白庙后街菜市场：芹菜，3元/公斤；西红柿，7元/公斤；生菜，3元/公斤；毛豆角，9元/公斤；新大蒜，5元/公斤；包菜，1元/公斤；

文化路菜市场：蒜薹，4元/公斤；小白菜，4元/公斤；黄瓜，3元/公斤；青茄子，6元/公斤；竹笋，7元/公斤；

幸福万家许扶店：香菜，4.96元/公斤；菠菜，5.16元/公斤；香菇，27.8元/公斤；青茄子，7.96元/公斤；黄瓜，2.36元/公斤；

万丰路农贸市场：芹菜，3元/公斤；胡萝卜，4元/公斤；丝瓜，5元/公斤；白萝卜，1元/公斤；散菜花，3元/公斤；

胖东来生活广场：西葫芦，2.6元/公斤；新土豆，4.8元/公斤；净莲藕，6.6元/公斤；紫甘蓝，3.8元/公斤；紫薯，9.8元/公斤。

