小区三个门,一个“没门”两个“没人”

如此“大门洞开”,业主安全何来?

昨日,省城包河苑小区D区居民吴先生致电本报反映,小区总共三个门,两个大门是伸缩门,门旁的岗亭内晚上“没人”值班,另外一个小门干脆“没门”,“小区如此‘大门洞开’,我们业主如何安心?” 记者 马冰璐

大门“没人”值班,小门“没门”4个月

据介绍,小区的两个大门安装的是伸缩门,平日里居民、车辆进出大多从这个门过,白天的时候,小区人多,而且有保安来回巡逻,所以挺安全。可到了晚上,两个大门旁的岗亭里却不见保安值班,“到了晚上,岗亭黑洞洞一片,压根没人。”吴先生说,除了岗亭见不到人外,小区里也难见保安巡逻的身影。

大门“没人”值班让吴先生烦心不已,可更令他忧心的是,小门已经四个月“没门”了。小门本来有个小铁门,但因为锈得快掉了,4个月前,被拆了。

小区“大门洞开”,引来了小偷

小区如此“大门敞开”不仅引起了居民的不安,还引来了小偷的注意。据了解,短短几个月,已经有多户居民家中遭窃。“仅我自己知道的就有三四家。”而和吴先生同住一个小区的姐姐家在最近也“遭”了小偷,丢了一台价值几千元的笔记本电脑,“这都是门惹的祸,要是夜间岗亭有人值班,小门完好无损,小偷们也不敢如此猖獗。”

如今小区的三个门没有一个“靠得住”,无奈的吴先生只得自行做好防盗措施。“晚上就算有人在家,我也会把防盗门反锁起来,免得小偷钻进来。”可不管怎么锁好自家门,他还是有些担心。

物业:岗亭无人,只因保安在巡逻

针对吴先生反映的问题,记者辗转联系上小区物业一位苏姓负责人,他表示,小区的小门是管委会和街道拆除的,拆除原因是为了方便纬二路修路分流。“我们从去年10月份刚接手小区的物业管理,目前只负责小区保洁和保安,其他方面,我们无权干涉,所以门被拆了,我们目前也无法恢复。”

为何居民反映大门的岗亭无人值班?该负责人表示,岗亭是保安的休息点,晚上他们一般都是在流动巡逻,“毕竟小区是开放式小区,所以保安不可能呆在岗亭不动。”

原以为低价买了一件“上档次”新衣

岂料,光鲜亮丽的棉衣竟是“次品”

星报讯(记者 马冰璐) 原本以为低价买了一件“上档次”的新棉衣,没曾想光鲜亮丽的棉衣竟是“次品”,遇到这样的闹心事,合肥市民钱女士这两天一直有点闷闷不乐。

前天,钱女士路过城隍庙的一家服装店,一下子被门口挂着的一件大红色棉衣吸引住了。心想着就要过年了,买件大红棉袄挺喜庆,她便进了店门。穿上一试,往镜子前一站,挺合身,显得人也挺精神。一问价格60元,价格挺公道,“老板说,最后一件了,过了这村就没这店了。”

在老板一番言辞怂恿下,钱女士“痛快”地付了钱,拿了衣服回家。晚上,她拿出衣服准备挂进衣橱,对着灯光,她隐约看见衣服后背上有“数字”,再一细看,果然衣服上印着模糊的“180”三个数字,“如果是装饰,不可能这么模糊,这三个数字明显是手写的货号。”钱女士说,这件衣服应该是件“次品”,所以如此“物美价廉”也有了合理的解释。

钱女士本想拿着衣服去店里讨个说法,可她根本没法提供任何凭证,老板根本不会认账。而当时买衣服时,老板也说过,因为是“特价商品”,拒不退换。“真是赔了夫人又折兵,我不该贪这个小便宜。”如今,钱女士后悔极了,她特别想通过本报提醒消费者,购买衣服时,一定要去正规商场,不要贪图便宜,忽略质量,而且一定要记得在买衣服时,索要发票,方便维权。

快乐主妇

教你识别松花蛋好坏

春节买点松花蛋回家凉拌着吃,应该是不错的选择,可是如何挑选到好的松花蛋呢?试试快乐主妇教你的三招吧:

(1)外观鉴别: 观察其外观是否完整,有无破损、霉斑等。也可用手掂动,感觉其弹性,或握蛋摇晃听其声音。好的皮蛋外表泥状包料完整、无霉斑,包料剥掉后蛋壳亦完整无破损;去皮后有弹性;摇晃时无动荡声。

(2)灯光透照鉴别: 将皮蛋去掉包料后按照鲜蛋的灯光透照法进行鉴别,观察蛋内颜色、凝固状态、气室大小等。劣质皮蛋内容物不凝固,呈水样。

记者 江亚萍/整理



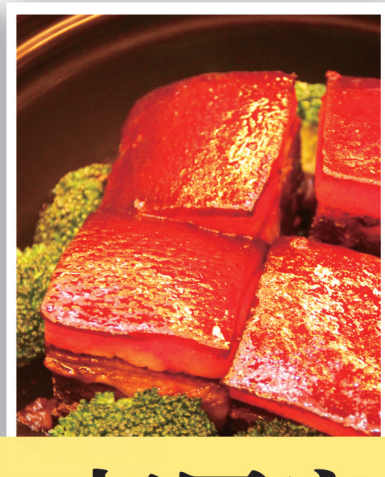
昨天是中国传统节日“小年”,省城蜀山区笔架山街道汇林阁社区的志愿者来到汇林阁小区空巢老人刘正荣大爷和刘家田奶奶家里帮老人家除尘、贴窗花、挂灯笼。 张敏 玉凤 记者 马冰璐 文/图

吃惯了山珍海味与各色西餐,奔波于各个城市各色餐馆,八大菜系与西餐料理都尝了个遍,说起来也头头是道如数家珍;可不知不觉间,我们把味蕾丢在哪里了?年关将至,在收拾行囊踏上回家的路途中,你还记不记得那只份属于家乡的味道?

也许今年的年夜饭,我们可以不用再执着于燕鲍翅参的浮华,不用再刻意钟情于日韩欧美的时尚,不用再追逐于精致铺张的摆盘……烂炖、重油、重色,实惠、进味、足量,既富有格调又物美价廉——宴江都金鼎食府的新派徽菜、安庆本帮私房菜,在这阖家团圆的日子里,让你与失散已久的味蕾再度团聚。







带味蕾一起回家

宴江都

宴|江|都|金|鼎|食|府

▸胡氏一品锅
▸龙井虾仁
▸油焖春笋
▸福到金元宝
▸东坡肉
▸一帆风顺

★翻牌菜★

四星级的家乡菜

印象中,高档的酒店总是与粤菜、燕翅鲍结缘,有些“看不起”重油重色的徽菜;家乡菜、私房菜呢,听起来总觉得只有街边土菜馆里才能吃到正宗的。因此,当我们在四星级酒店——浙商国际大酒店内宴江都金鼎食府的菜单里,看到新派徽菜、杭帮菜与安庆私房菜时,都吃了一惊。这里格调雅致如同西餐厅的大厅卡座与31间华丽尊贵的各式包厢,让人以为肯定又是燕翅鲍的专场。但事实上,宴江都不仅会做家乡菜,还做得很地道,不追求最华丽的外观,而是实实在在,从选料、做工、烹调、口感上保持原味又彰显品质,真可谓“四星级”的家乡菜,让人一入口就知道,这就是我们最怀念的、刻在骨子里的味道。

骨子里的好味道

以烧炖熏蒸闻名、重油重色的徽菜,是宴江都的拿手好戏。这里隆重推荐“胡氏一品锅”,别看这锅黑黝黝地好像卖相不怎么样,真可谓浓缩徽菜特色于一锅。一代文豪胡适任北大校长时,就曾用用“一品锅”招待绩溪的女婿梁实秋先生,得到“一品锅,三五七层花色多,品其味,离桌不离锅”的美誉。蛋饺爽口味美,夹心肉酥而不腻,油豆腐灌汤清甜,经过长期焖炖,味道由上至下层层渗透,鲜美无比。

安庆私房菜,首推“福到金元宝”。别看这菜平平无奇,尝到嘴里就高下立现:卤蛋做得到家,连蛋黄里都沁着排骨的肉香;排骨更是油而不腻,肉香四溢。鸡蛋各个金澄澄的美味可口的同时,更讨得如意吉祥的口彩。

此外,以严谨精细、清新爽嫩为特色的杭帮菜,更是宴江都年夜饭里的最美风景线。龙井虾仁色泽雅丽,清口开胃;油焖春笋鲜嫩爽口,百吃不厌;东坡肉肥瘦相宜,姿艳色美……除了徽菜、安庆菜与杭帮菜外,宴江都还有精品湘粤佳肴,满足您不同的口味需求。

◎合肥市包河区宣城路65号(浙商国际假日酒店)
◎0551-4679922