

浙财大为毕业生定制“私人书单”

书单记录了学生四年借书记录,纪念大学奋斗历史

本报记者 阮飞霞 通讯员 赵蕾 许倩媛

毕业季临近,浙江财经大学的毕业生们收到了一份来自学校图书馆的特殊纪念品——毕业书单。

这份特殊的书单以白玉兰花为底图,封面上印有图书馆寄语“流年不虚度、不负于诗书”,翻开书单,里面记录着学生们在四年时间里最常去的图书馆阅览室以及借书的全部目录。

“图书馆是同学们在大学里最常去的地方之一。对于毕业生而言,获得一份有着他们大学四年在图书馆奋斗纪录的书单,可以让他们在看到书单时,就仿佛看到这四年努力奋斗的自己,以此不断激励自己前行。”浙江财经大学图书馆馆长吴利群说,“毕业书单不仅是给毕业生的一份留恋,更是提醒他们离校后也要坚持读书。”

从图书馆技术部统计出的数据来看,前150名的同学借阅量都在350本以上,最多的一位达到了461本。这150名同学的毕业书单我们会通过短信联系他们,根据宿舍地点派送。而其它同学则可以通过我们发送给各班班长的指定号码报名获得。

浙财大数据与科学学院的张永成是本届毕业生中借阅量最高的一位学生,四年累计借书461本。他的书单共有15页,里头还记录着他最常去的阅览室是图书馆三楼的语言史地书库,共计112次。借阅的书目不局限于专业应用统计学,还有文学作品《斯通纳》、心理学作品《论人的成长》、还有历史著作《全球通史》等。



浙江财经大学“毕业书单”

“我没有固定的阅读书籍类型,在不同时期里因个人需求或心情的不同,我会选择不同的书看。2014年电影《星际穿越》上映后,我就迷上了物理和量子力学方面的书。”他表示,阅读给他带来最多的就是来自内心以及精神的不同感受,通过不同的书籍体验缤纷复杂的世界,品味各种心情。“这一切都要感谢学校图书馆的丰富

馆藏和便利的图书检索系统,让我可以在四年时间里接触到各类书籍。”

浙江财经大学自2013年起实施“读百本书”活动,将阅读和学分连接起来,鼓励学生在课余时间多阅读、细阅读。据浙财大图书馆在2016年5月至2017年5月的借阅统计数据来看,浙财学子的阅读涉及政治、经济、文学等多方面、多层次。

端午临近,下沙街头粽子飘香

随着端午节临近,各种馅料的美味粽子也纷纷出现在了下沙的街头巷尾和餐桌上。市场上随之拉开了端午粽子销售的高峰期。据了解,今年上市的粽子品种依旧繁多,价格也与去年基本持平,独立的小包装粽子最受消费者们的欢迎。

端午粽子销售迎来最高峰

走进下沙的商场超市中,不少商家已经将端午节的粽子搬到了显眼的位置,并且粽子的口味相较前些年丰富了不少。鲍鱼、干贝、鸡腿肉、腊肠、台卤五花肉、板栗、蛋黄、花菇,重达300g一只的“霸王粽”;一边尖角上有鸭蛋黄或叉烧肉,一边尖角上有豆沙,既吃甜又吃咸,一粽两味的潮汕手工双烹粽子;外表清新,内心狂野,普通的粽料裹着榴莲、木瓜、芒果、桑葚乌梅、蓝莓山药等口味的水果粽;把冰淇淋做成粽子模样,或是糯米里面包了一颗“冰淇淋心”的冰淇淋粽子

……口味十分繁多。随后在华润万家的超市,记者看到网上走红的“贵族”口味并没有在超市出现,据销售员小李介绍,现在卖得最好的还是豆沙馅、红枣馅、花生、肉粽等传统口味的粽子。“现在散装小分装的粽子卖得也都非常不错,一般买回去都是自己吃的。商场里售卖的散装粽子的价格在8.6元/斤到12.8元/斤,小分装的粽子三五五个一袋,价格也不超20元,算得上平易近人。”

除了购买粽子外,也有市民选择自己制作。“自己包的分量足、味道鲜。”家住松和社区的小陈说,自家一直保留着端午节吃粽子的习惯,前几天去菜市场自己就买好了包粽子的材料,选择家人喜欢的口味“个性定制”,“6斤糯米20多元,买40块钱的肉,能包70个左右粽子。”小陈说,自家包粽子更实惠。

怎么吃粽子有讲究

虽然口味繁多的粽子是许多人的心头好,但

是吃粽子也有很多讲究。

首先就要适量,每餐最多吃1~2个。老人、儿童以及有心血管疾病、糖尿病、胃肠道疾病的人应尽量少吃。吃粽子时,可配清淡的蔬菜汤助消化,或喝点热红茶解腻消滞,千万不能配冷饮,那样易让糯米凝固更不利消化。

其次,粽子宜热吃,冷藏冷冻过的粽子一定要重新煮沸蒸透。在冰箱存放时,要包裹严实,与其他食物分开,避免交叉污染。

最后,粽子也不宜用来当早餐,一大早吃粽子,糯米在胃里长时间停留,不但刺激胃酸分泌,还可能导致慢性胃炎、食道炎的复发。也不要吧粽子当夜宵,易致消化不良影响睡眠。在购买新鲜出炉的粽子时,最好现包现吃。同时如果有购买粽叶自己包粽子习惯的话,要记住正常的粽叶经过高温蒸煮,都会呈深绿偏灰黑色或是暗黄色,不要选那种皮色鲜绿甚至蓝绿的粽叶,它们很可能经过硫酸铜处理过,不宜食用。

本报记者 胡师睿