现代快报记者随机走访11家零售药店发现——

无需身份登记，就能买到退烧药

受疫情影响，2月3日起，无锡市市场监督管理局向全市药品零售企业发出通知，要求零售药店在销售退热、止咳药时，登记购药人的身份证、联系方式、体温等信息。近日，现代快报记者随机走访了11家零售药店，发现依然有药店未按规定售卖退烧药。

现代快报+/ZAKER无锡记者 高艺 文/摄

无锡百草堂（清扬路店）

“示范药店”没有任何要求

近日，记者来到无锡市梁溪区清扬路上一家名为无锡百草堂的药店，药店门口悬挂着一块“示范药店”铜牌，可在进店走访后，记者发现该药店显露的问题颇多。

在药店内前台，一张告示单上告知进店的市民，需要佩戴口罩，出示“锡康码”，并配合店员测量体温。可当记者进入药店后，店员并未提出出示“锡康码”及配合测量体温的要求。

记者看到，店内药品均放置在玻璃柜台及墙体柜内，消费者需向药店工作人员提出购买需求，并由工作人员协助取药。

据了解，布洛芬适用于普通感冒或流行性感冒引起的发热，具有退烧功效。得知记者需要购买布洛芬时，店员并未多问，从柜台内取出一盒布洛芬缓释胶囊后，递到了记者手中。

直到记者完成扫码支付、走出药店，店员都未提出任何关于出示身份信息的要求。

从药店购入的药品具有退烧功效

对退烧药各药店规定不一

包括无锡百草堂（清扬路店）在内，记者随机走访了共计11家零售药店，并向每家药店的店员提出了购买布洛芬的需求。通过走访，记者发现，各家药店的购买布洛芬的要求并不统一，药品的购买方式也不尽相同。

在天润医药天一店，得知记者要购买布洛芬，店员直接拒绝售卖，“布洛芬查得紧……布洛芬跟止咳药是不能卖的。”在无锡东绛医药商店，店员首先告知记者需要提供身份证，当记者提出并未携带身份证时，店员降低了要求，“你是本地人吗？给我测下体温，登记一下表格。”表格中需写明购买者的身份证号、家庭住址、手机号码以及药物的用处。在位于周新路的三九药店，店员则表示，咳嗽药、退烧药需要身份证登记，“布洛芬买不到的。”

据悉，无锡市市场监督管理局提倡零售药店采取无接触药品销售模式。要求各区县根据自身实际情况，采取有效措施。在走访过程中，记者发现，百佳惠大药房（无锡振新店）以及海王星辰（清扬路店）两家药店依然需要消费者进入药店自行选购药品，而进入店铺时，均没有提出出示“锡康码”以及测量体温等要求。

据统计，记者走访的11家店铺中，有7家药店必须提供身份证并实名登记信息；1家药店无需提供身份证，但必须测量体温并登记身份信息；2家药店直接不能购买；1家无需提供任何信息，就能买到布洛芬。

对此，现代快报记者将持续跟进报道。

@无锡人 你吃的是“红烧排骨”还是“无锡排骨”？

无锡排骨，传统名称叫“无锡肉骨头”，是无锡地区的一道传统名菜，深受当地老百姓喜爱。外地的亲朋好友来无锡时，主人经常会去一些老字号卤菜店买无锡排骨等熟食招待客人。可以说，无锡排骨就是老百姓心中锡帮菜的代表。

如今，不少饭店、熟食店卖的排骨都自称“无锡排骨”，但有的吃不出传统味道。对此，专业人士表示：并非所有红烧排骨都能叫“无锡排骨”。

现代快报+/ZAKER无锡见习记者 王瑾 文/摄

真正的无锡排骨 周国良供图

一些消费者买到的无锡排骨

消费者提出疑问：现在的无锡排骨咋不好吃？

3月12日上午，现代快报记者来到了位于无锡城区市中心某知名肉庄，看到店内购买熟食橱窗前的顾客络绎不绝。

记者对营业员表示要买无锡排骨，营业员随即称了部分相应的商品递了过来。记者在现场随机询问了一位阿姨，问刚刚购买的这款是不是无锡排骨，这位阿姨说：“是啊，这就是无锡排骨，我经常买，难道这不是吗？”她话峰一转，说，“但是，不知道什么情况，和小时候相比较，正宗的、超好吃的无锡排骨就是吃不到，即使是在这种老字号的店铺。”附和她的，还有好几个现场的消费者。

当天中午，现代快报记者带着在该肉庄买到的排骨，找到了国家烹饪行业高级评委、注册中国烹饪大师、烹饪高级技师周国良老师。

周老师从厨四十余年，现为无锡大饭店行政总厨，在无锡本帮经典菜肴制作方面有独到功夫。

记者拿出刚刚购买的无锡排骨请周老师品鉴，周老师看了一眼说：“这可不是正宗的无锡排骨，只能算是无锡小排！”

专业人士：正宗无锡排骨重在选料

据周老师介绍，制作无锡排骨的重要一步就是选料，必须要选猪肋排骨，带两根骨的硬肋，每块重100克~125克。肋排要肥瘦相间，这样制作出来的无锡排骨口感才能香而不柴、油而不腻。

周老师说，制作无锡排骨其实不难，关键看火功到不到位。先将排骨斩成块，用少量盐拌匀，放保鲜库内腌制12小时后用沸水洗净，加入黄酒、葱结、姜块、八角、桂皮及清水，盖上锅盖大火烧沸后，加入酱油、白糖，盖好锅盖，用小火焖至酥烂入味、汁水变稠即成。

“正宗的无锡排骨色泽酱红，肉质酥烂，香味入骨，不失其形。”周老师介绍道：“无锡排骨并不是一味的甜，而是咸中带甜。”

提请消费者注意：红烧排骨≠无锡排骨

在周老师的办公桌上，记者发现了一本《无锡菜典》，这本书的封面图片就是一道无锡排骨。记者在书里找到“无锡肉骨头”这篇，对照无锡排骨的特点和图片后发现，刚在某肉庄买的“无锡排骨”，块头小，骨头偏多，肉质较硬，颜色红亮，和正宗的无锡排骨除色泽相似外，其余完全不同。

“如果外地的游客第一次到无锡来，品尝后以为这就是无锡排骨的话，那就造成很大的误解了，‘无锡排骨’这块招牌也会产生负面影响。”周大师说，无锡很多饭店都有“无锡排骨”这道菜，“但不是所有的红烧排骨都是无锡排骨”。

现代快报记者在网上查阅相关资料并请教了无锡锡菜研究中心的专家后了解到，无锡排骨的传统做法是将猪肋排骨剁成6厘米左右的段，用盐腌制后飞水断血，捞出洗净，锅内用竹箅垫底，把排骨放入，加红曲粉、八角、桂皮、料酒、葱、姜、清水，用旺火烧沸，加酱油、盐、糖、味精，盖好锅盖，用小火闷烧，锅中汤汁收汁后 即成无锡排骨。

现代快报记者通过多方调查了解到，目前市场上的无锡排骨制作工艺各异，质量和风味差异大，部分产品口味偏甜、肉质不烂、口感油腻，@无锡人，你吃到的到底是“红烧排骨”还是“无锡排骨”？