

寻找洛城“最美妈妈”

瞧,“最美妈妈”正向我们走来

欢迎您继续推荐身边的“最美妈妈”,在“祝福墙”上留下您对妈妈的祝福

候选人推荐方式

1.从即日起至5月7日,您可拨打本报热线66778866或18638358967(8时至18时),讲述“最美妈妈”的故事,记者将根据故事内容筛选候选人,并进行采访。

2.您也可发送电子邮件至258823235@qq.com,推荐您身边的“最美妈妈”,或直接在邮件中讲述“最美妈妈”的故事,来信请附被推荐人照片2张。

66778866 258823235@qq.com

□记者 杨玉梅

昨日,本报发出寻找洛城“最美妈妈”的启事后,有十多名市民来电推荐自己身边的“最美妈妈”,还有许多人在本报为此开辟的“祝福墙”上留下了对妈妈的祝福。

推荐“最美妈妈”,大家都很踊跃

瀍河回族区的许女士说自己的婆婆是“最美妈妈”。许女士的婆婆今年73岁,平时不仅要照顾80多岁的丈夫,还要照顾患有脑瘫的孙女,非常不容易。

老城区的杨女士说,母亲

去世后,她认了一个干妈,干妈对她的关怀无微不至。

每一位“最美妈妈”的故事都让我们非常感动,从今天开始,我们将陆续为您讲述“最美妈妈”候选人的故事。

“最美妈妈”候选人:捐肾救子的牛松玲

牛松玲,51岁,家住嵩县大章镇旺坪村。

去年11月中旬,牛松玲的儿子郭孟孟被检查出患有尿毒症。医生说,郭孟孟要想活命,只能换肾。

听到这个消息后,牛松玲当即决定捐肾救子。配型成功后,牛松玲便开始千方百计

地筹钱做换肾手术。

后来,本报报道了牛松玲捐肾救子的事迹,爱心人士得知后纷纷为他们捐款。今年4月5日,牛松玲成功地把一颗肾脏移植给了郭孟孟。

(牛松玲的事迹详见本报3月19日A10版、4月6日A07版)

“最美妈妈”候选人:被夸“最好后妈”的楚孟霞

楚孟霞,43岁,家住伊川县。

楚孟霞的老公夸她是“全世界最好的后妈”。28岁的楚孟霞刚大学毕业,便嫁给了离异后带着儿子生活的老公。

婚后,楚孟霞不仅对继子非常好,对老公跟着前妻生活的女儿也很好。继子很爱

去网吧上网,她担心网吧里的环境不好,便买了一台电脑放在家里;继子结婚时,她借债装修新房,为继子置办生活用品。

在继子的结婚典礼上,他第一次叫了她“妈妈”。很快,继女也改口喊她“妈妈”。

(楚孟霞的事迹详见本报2012年5月14日B13版)

“最美妈妈”候选人:抚养残疾弃儿25年的胡秋芳

胡秋芳,59岁,家住高新区辛店办事处。

1988年,村里有个人捡回一个孩子,可又不想要。胡秋芳心一软,就将孩子抱回了家。

胡秋芳后来才知道,抱来的这个孩子“小舜蛋”是个脑

瘫儿。“小舜蛋”一日三餐要人喂,拉屎撒尿要人伺候,可胡秋芳一管就是25年。现在,胡秋芳最发愁的是自己和老伴儿若不在,谁来照顾“小舜蛋”。

(胡秋芳的事迹详见本报2011年5月9日B13版)

祝福墙

孟津县李国民想对妈妈刘秀芬说:是您启蒙我牙牙学语,是您搀扶我蹒跚学步,是您教诲我孜孜求学,是您鞭策我砥砺奋进,“树绿绿在根,人好好在心”,我将牢记家训——明白白处世,干干净净做事,堂堂正正做人。谁言寸草心,报得三春晖。我将用感恩的心,报效社会,为圆幸福温馨家庭梦而敢于担当,祝您永远幸福安康,妈妈,我永远爱您!

瀍河回族区彭明芝想对妈妈夏玉兰说:妈妈,您今年91岁,希望您健健康康活到100岁。女儿永远需要母爱!

老城区的王女士想对妈妈高占芳说:孩子们永远爱您,祝福您长寿健康!

崔文育想对妈妈席鲜花说:祝妈妈身体健康,开开心心,快快乐乐每一天!

从即日起至5月12日,您可拨打66778866或发送电子邮件至258823235@qq.com(邮件格式为:××区×××想对妈妈×××说+祝福内容),告知您对妈妈的祝福。我们将挑选您的祝福发布在“祝福墙”上。

“洛阳能否打造特色美食汤城”系列报道

“新派汤馆”的突围之路

□记者 王妍 实习生 朱光明

近年来,环境雅致、连锁经营的“新派汤馆”抢滩洛阳,从竞争激烈的汤类市场中异军突起。这是洛阳汤馆的一条新出路吗?打造“美食汤城”,洛阳还应从哪些方面发力?

美食达人的叹息与感谢

“吃嘴凯凯”是本地网络论坛上的一名颇有名气的网友,以分享洛阳美食心得著称。“吃嘴凯凯”曾写道:“我非常羡慕桂林人、沙县人和兰州人,因为他们无论走到哪个城市,都能吃到桂林米粉、沙县小吃和兰州拉面。而自我感觉极为良好的洛阳汤和水席,全都‘骄傲’地自守池中,足不出户,让子然在外的洛阳人难以寻觅……”

但几年前,他发现洛阳一家新兴的汤馆“百碗羊汤”设立分店后写下一篇“感谢”之文:“感谢‘百碗羊汤’,它用一种鲜活的经营方式突破了洛阳传统汤馆的桎梏,让人们多了一种选择。如果将洛阳传统汤馆的老手艺和类似于‘百碗羊汤’这样的经营模式结合起来,那才是双剑合璧、天下无敌。”

新派汤馆:从争议到风靡

坐落在老城丽景门瓮城内的“百碗羊汤”是这个连锁品牌的第一家店。开业之初,媒体和网友习惯称“百碗羊汤”为洛阳第一家“有勺子的汤馆”。对此,“百碗羊汤”的创始人郭爱和称,这反映了饮食方式和饮食文化的进步。

“大家都知道洛阳人喝汤不用勺子,在汤馆要勺子的一准儿是外地人。但你让南方人或老外端起大海碗喝汤太难,所以要让洛阳的汤发扬光大,必须根据市场需求作调整。”郭爱和说。

这样的“调整”渗透在汤馆的很多细节里:黑红色调的店面和餐具,敦实厚重的传统木墩以及统一着装的服务人员。与之类似,位于新区的“七品牛肉汤”等汤馆,也因有着与传统汤馆不同的经营模

式,而被业界称作“新派汤馆”。从最初的零星星星到现在几乎占领本地各个商圈,“新派汤馆”已成为洛阳人喝汤、待客的青睐之地。

升级的硬件基于更高的成本,所以,“新派汤馆”的价格也比传统汤馆的略高些。那么,价格会不会成为人们阻挡进入“新派汤馆”的门槛?

面对记者的疑问,郭爱和表示否定:“首先,‘新派汤馆’的定价并未偏离大众消费能力。其次,人们对卫生、服务、环境等的要求越来越高,‘新派汤馆’是市场发展的必然方向。”

擦亮“汤城”品牌,传承与创新并举

2007年9月,兰州市人民政府和甘肃省商务厅在兰州市举办了首届兰州拉面节。在台湾,除每年举办盛大的“台北国际牛肉面节”外,位于台北市的“牛肉面一条街”桃源街也名震岛内外。

“若说地方特色和影响力,汤在洛阳不亚于拉面在兰州、牛肉面在台北,我们能不能也建一条‘汤街’,或举办‘洛阳汤节’呢?”网友发问。

对此,我市知名餐饮策划人郑贞富认为,就饮食文化而言,汤是洛阳最大的特色,但仅靠一两家新品牌,很难带动整个行业的发展。要发挥这个特色,对老工艺的传承和新模式的开发缺一不可。

郑贞富介绍,早在明清时期,洛阳就有一批以汤闻名的老字号,如老城的“大金台”“万景楼”等,民国时期不乏吴佩孚、蒋介石等名流政要登门喝汤。在传承老手艺的同时,不妨对这些老字号加以恢复传承,用现代餐饮理念加以包装,走品牌化营销战略。

洛阳要打造“汤城”品牌,不仅需要政府的支持主导、全面的创意策划,更需要社会、百姓的参与。通过“汤街”等形式,将本地有影响力的汤馆加以聚集整合,或邀请市民参与,举办“品汤大赛”,营造洛阳浓郁的汤文化氛围。同时,对整个行业进行规范,提升洛阳汤馆的美誉度,让“汤城”这一品牌走出去、响起来。