

洛阳·城事

▶ 后续报道

看到本报报道后,要去北海工作的洛阳人想给黎远康带些“咱家的报”
张张《洛阳晚报》,捎去家乡亲情

□记者 焦琳 实习生 朱音桐

昨日一大早看完报纸后,住在西苑桥附近一小区的刘先生就拨通本报热线66778866说:“我马上去北海了,想给黎远康带几份《洛阳晚报》,你们能不能帮忙联系他?”

刘先生是土生土长的洛阳人,以前也在涧西区当工人,看到本报昨日A03版的报道后,心里很激动:“那天中午习主席讲话时,我看了直播,没想到习主

席讲的竟是发生在咱洛阳人身上的事儿!我今年58岁了,跟老黎差不了多少,他对母亲的那种思念,我能体会到。”

看到黎远康远在北海,刘先生更激动了。四五年前,刘先生到北海开了一家炼油设备制造厂,目前生产已步入正轨。不过,虽然北海风光旖旎,气候宜人,但那里的洛阳老乡非常少,工作之余,刘先生常常想念家乡。“如果有机会认识老黎他们,洛阳老乡过

年过节也能在北海聚聚,以解思乡之情。”刘先生说。

当我们把刘先生的话转达给远在北海合浦工业园区的黎远康时,电话里的他很高兴:“这边的洛阳人的确不多,出门在外,多个朋友就多条路,欢迎老刘过来找我!”

今日8点30分,刘先生就要坐高铁赶赴西安,再从西安乘飞机到北海。如果时间赶得紧的话,刘先生和黎远康今晚就能在北海见面。

罗秀忠:
病人的利益高于一切

罗秀忠在为患者诊检

□记者 王晓丹 文/图

52岁的罗秀忠是洛阳市第三人民医院脑血管病诊疗中心主任。1981年,从临床医学专业毕业的罗秀忠到栾川县医院工作,1987年到洛阳市第三人民医院神经内科工作。身边的同事换了一茬又一茬,而罗秀忠自从进了神经内科的门,就再没有挪过窝。

神经内科主要医治脑梗死、脑出血、老年性痴呆、帕金森等疾病。比如脑梗死,如不及时治疗,便会造成偏瘫、失语甚至死亡。为了给患者赢得抢救时间,罗秀忠常常主动放弃节假日和休息时间,随叫随到,从无怨言。

2009年,一名来自偃师农村的患者慢性硬膜下血肿,脑疝形成,生命危在旦夕。但病人家境贫寒,无力支付手术费用。罗秀忠立即为病人实施手术,还替病人支付了1000多元医疗费。

2009年冬天的一个凌晨,一名60多岁、反复发生脑缺血的住院患者突然昏迷。接到医院电话时,正在家中休息的罗秀忠恰好慢性胃炎急性发作,但他强忍着胃绞痛,吃点儿药迅速赶到医院,坚持为患者完成了急诊动脉溶栓介入治疗……

2001年,他开始积极探索脑血管病吞咽困难的治疗方法,采用星状神经节阻滞加康复训练等综合治疗手段,取得了良好效果,使得该院成为迄今为止我市唯一开展此项治疗的医院。2006年,他带队到北京进修,熟练掌握了全脑血管造影、脑动脉支架植入及颅内动脉瘤栓塞术。

多年来,只要在没有外出的情况下,每天清晨,他都会为夜班医生买早餐,赢得同事的赞誉,也增强了队伍的凝聚力。

罗秀忠以仁爱之心和精湛的医术,先后获得市卫生系统“德技双馨标兵”“医德标兵”等荣誉称号,2010年又被评为市卫生系统医德先进个人。

“龙博两岸文化广场”揭幕暨中国当代艺术展昨在龙门博物馆内举行——
赏当代书画艺术,品地道台湾小吃

□记者 寇玺/文 见习记者 杜卿/图

昨日,“龙博两岸文化广场”揭幕暨中国当代艺术展在龙门博物馆内(龙门石窟景区票务中心附近)举行,不仅为市民带来了一场书画艺术盛宴,更有地道、味美的台湾小吃,让大家一饱口福。



市民在艺术展上参观

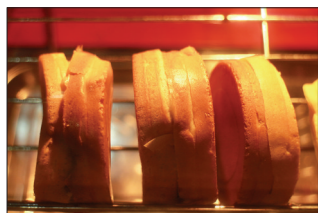
文化广场联结两岸情

一曲《两岸一家亲》,拉开了“龙博两岸文化广场”揭幕暨中国当代艺术展的序幕。这场盛会由龙门博物馆和市台湾同胞投资企业协会联合主办。“龙博两岸文化广场”也是由两家共同投资、运作的集台湾美食、休闲、旅游、文化为一体的多元景区商业配套广场。

市台湾同胞投资企业协会会长李正文表示,选择来洛投资,只因这里是河洛之源,投资环境良好。龙门博物馆馆长王迪介绍,该文化广场对龙门石窟景区的旅游配套起到了完善作用,促进景区品位提升,也是市民品尝台湾美食、鉴赏文化艺术的好去处。中国当代艺术展作为此次盛会的一部分,汇集不少当代书画家精品画作,更能看到著名画家潘天寿、吴冠中等的作品,欢迎书画爱好者免费前往参观。

正宗台湾小吃邀您来享

李正文介绍,此次进驻的台湾小吃商家,均是从台湾精心挑选、培训的,堪称洛阳最地道的台湾小吃,将长期营业。下面先为您介绍几款正宗的台湾小吃——



车轮饼

车轮饼是以红豆为原料制作而成的一种像车轮形状的饼。它之所以叫“车轮饼”,和台湾早期很多人骑机车有关。

车轮饼主要有红豆、香芋、奶油等馅料。店主拿出一个热腾腾的车轮饼切开,红豆馅立刻溢了出来。吃一口,奶香味的面皮口感软糯,和红豆混合在一起,滋味独特美妙。



铁板鱿鱼

这里的铁板烧值得一说,绝对符合洛阳人口味。即使简单的铁板鱿鱼,在烤制时也有其特色。店主向法式料理学习,将调和油改为黄油,既不影响健康又不易致人发胖,食物还带有淡淡奶香。要说洛阳人喜欢,是因为这家的用料中有胡椒粉,铁板鱿鱼闻起来有胡椒的鲜辣味,让人忍不住想吃。



台式卤肉饭

卤肉饭的卤肉是用五花肉制成的,配上卤蛋、酸爽的腌萝卜和青菜,看着就让人有食欲。尝一口卤肉,入口即化,肥而不腻,再加上盖在米饭上浓郁的汤汁,让人忍不住想多吃几口。



大肠面线

对台湾的面线早有耳闻,只可惜在洛阳吃不到。店员从大汤锅里捞出细如龙须面的面线盛在碗中,加上已经腌制好的大肠,撒上香菜,一碗大肠面线就做好了。

面线的原料也是大米,但和米线口感完全不同,其是用煮熟的米,纯手工制作而成,入口软软滑滑,再加上汤味鲜美,老年人食用绝佳;腌制的大肠也香味浓郁,软中带脆。