

新密播报 | 城事

新密女孩湖北荆门患病引关注

爸爸说:“豁了命也要给闺女凑到医药费……”



生病前后的魏芸慧判若两人(家人供图)

新密女孩荆门患病引关注

现年22岁的魏芸慧是湖北荆楚理工学院经济管理学院的一名大三学生,今年已经在湖北宜昌某单位实习,本来以为一切都好起来了,无情的病魔却在6月19日到来,她被确诊为重症再生障碍性贫血。芸慧父母因此急急地赶去了荆门,因为没钱,他们在荆门市第一人民医院

父老乡亲盼魏芸慧早日康复

新密市平陌镇刘沟村三组靠山,家家户户生活都非常困难,只能靠天收入或者外出打工。

魏芸慧家里因为供有两个大学生,更是异常困难。3间小瓦房,一个窑洞,一个快要倾倒的小厨房就是全部。因为魏芸慧和弟弟上学,家里已经欠下了数十万元的债务。

为了治病,亲戚朋友都借了个遍。爸爸也去过他曾经工作的地方——山西太原,找原来的同事朋友借钱,爸爸说:“豁了命也要给闺女凑到医药费……”

刘沟村三组组长高娃在得知魏芸慧的病情后,一个个给在外地打工的村民

近日,湖北荆楚理工学院的美女大学生志愿者魏芸慧患病住院的消息引起了大家的关注。魏芸慧,老家新密市平陌镇刘沟村。7月22日上午,魏芸慧的叔叔魏海永从新密市平陌镇刘沟村三组辗转找到了本报,希望能帮助这个面临困境的家庭。

新密播报 田俊娟

院选择了保守治疗,然而每天1万多元的药费还是让他们直不起腰,去时向亲戚朋友借的8万多元也早已花尽。

魏芸慧的事经荆门当地媒体报道后,社会各界纷纷给予了这个不幸女孩无私的帮助,已捐款近5万元。目前,魏芸慧的病情已趋于稳定,但治疗费用仍存在巨大缺口。

打电话,组织大家捐款。三组戏迷协会会长于学文不仅捐钱,还无偿奉献演出活动。70多岁瘫痪在床的杨三旺,家里困难到5斤油吃5个月还2次捐款。魏芸慧的爷爷今年已经83岁,知道孙女生病后,天天念叨,做梦都想去看看她。但家里的钱都拿去治病了,连路费也拿不出,只能日日盼望。

目前,魏芸慧仍在荆门市第一人民医院治疗,热心读者若愿意帮助这个新密女孩,可把爱心款打到魏芸慧银行账户,助她渡过难关。户名:魏芸慧。账号:6222021809005447969。魏爸爸电话:13140150581。

■新闻1+1

‘关注白血病儿童张鑫川’后续 10岁白血病儿童已出院 目前在家静养

今年4月“身在病床,心系学业——10岁白血病儿童盼各界人士献爱心”的报道在本报刊登后,小鑫川的事件得到了社会各界人士的关注。距离上次报道已经过去3个多月的时间,昨日,小鑫川的妈妈冯巧玲高兴地告诉记者,鑫川7月2日已经出院了,目前正在家中静养。

据悉,小鑫川已于7月2日出院,在家休养。问及小鑫川的康复情况,冯巧玲高兴地说:“现在小川恢复得很好,可以下床进行适量运动,不过半个月后我们还要回医院复查。想要完全康复,可能需要2~3年的时间。但我们有信心,再苦再难也要把孩子治好!”

回到家里的小鑫川也非常开心,对于帮助过他们的好心人,冯巧玲说:“我能说的只有感谢。谢谢捐款为孩子治病的所有人。我这一辈子都会把他们对我们的帮助记在心里。”

获知小鑫川出院的消息,新密义工会、新密“兄弟连户外运动俱乐部”等帮助过他的人都非常欣慰。刘医生验光配镜中心的刘医生说:“张鑫川能康复,是我们最大的心愿。”

新密播报 郑景文

■求帮助

千里马有,伯乐何在?

新密80后小伙儿,墙体绘画“待人赏”



新密贴吧里一个关于墙体绘画艺术照片的帖子引起了广大网友的讨论和热议,大家都为绘画艺术的精美而赞叹。随后,记者联系到该墙体绘画艺术的作者冯志文,并到他家里观看了他的墙体绘画。新密播报 姜立强 文/图

起源:兴趣爱好获家人支持

冯志文,超化镇河西村人,今年28岁,现在在一家绘画班当老师。说起贴吧上的墙体绘画,冯志文说:“这幅画是我在4月开始绘的,一直到4月底才完成。”

冯志文说,他从小就喜欢画画,但正式接触绘画是在高一时。“高中时,我学的是素描。高考时,我的绘画专业课过了,但文化课没过,所以也没上大学深造。”

冯志文的父亲冯少彬说:“孩子上初中时,看到他画天女散花烟盒上的图案画得很像,就发现他有绘画的天赋。学画画是他喜欢做的事,我也支持。”

坚持:为追求在生活中“修炼”

冯志文说,为了绘画,他在生活中吃了不少苦。“我教过小学生绘画,做过服务员、业务员,还当过煤矿工。为了积累素材,我去过北京、上海、内蒙古这些地方,因为觉得艺术应该来源于生活。”

对绘画艺术的追求,让冯志文达到了痴狂的地步,有时为了画一幅画,他甚至忘记吃饭。他最开心的事就是在自己的绘画艺术世界里,“因为在那里,我会享受到创作带来的无穷无尽的乐趣。”

困苦:梦想被现实逼得“举步维艰”

然而,现实生活总是会打破理想的美好。谈及绘画,今年5月刚和他结婚的爱人少不了有怨言:“我知道他喜欢画画,我也支持他。只是现在我们俩住在这个小房间里,我也没工作,靠他一个月2000来块钱的工资生活很难,我还是希望他能找一个稳定的工作,毕竟我们要生活。”

采访结束时,冯志文告诉记者,现在他也感觉到绘画最难的是没有好的环境和经济来源。虽然难,但冯志文表示,“再难也要坚持下去”。

在此,记者希望有墙体绘画爱好者以及想做室内墙体绘画的读者,或者有相关公司或单位能帮助冯志文完成艺术梦想的,都可以和本报联系。

娃娃跳 好玩好危险

暑期到啦,一种名为“娃娃跳”的儿童玩具迅速“俘获”了所有小朋友们的心。广场、家属院到处可见孩子们蹦蹦跳跳的身影。家长在为孩子购买和指导孩子玩耍的过程中该注意什么呢?

记者走访了几家店铺,“娃娃跳”分单杆和双杆,单杆适合三四岁小朋友玩耍,双杆适合5~10岁的小朋友玩耍。单杆价格在60~169元不等,双杆价格区间在120~239元。家长在选择的时候,应该注意手柄的耐磨性及防滑性,以安全作为选择第一要素。

“娃娃跳”是一种由弹簧操控的变形、曲线形弹跳器,能锻炼小朋友的协调能力,并让孩子身体健康、头脑敏捷。但家长在带领小朋友玩耍的过程中,要教会孩子正确跳的姿势并保护好他的头和膝盖。这两个地方最容易被碰伤,禁止在玩耍过程中与朋友撞击、对碰。新密播报 田俊娟

■舌尖上的新密

赵坡酥肉:30年不变的经典口味



两位老食客打电话提前预订,说要带到郑州去看病人,对方点名说要吃我们的酥肉。”

鸿雁赵坡酥肉已有30余年的历史了。之所以叫赵坡酥肉,是因为孙阿姨当年是跟老公一起在新密赵坡开始创业的。“那时店小,只放了8张小桌子,其他客人来了没地方坐,就端着碗在店门口的树荫下吃。”

30年,鸿雁赵坡酥肉从十几平方米的小店干到现在两家分店,还能承接婚宴,聊起这其中的秘诀,孙阿姨说:“我只是坚持家常口味,坚持自己配料。”

选优质原料 做营养美味

赵坡酥肉还有一点跟别人不一样的地方,那就是做排骨酥肉。平常人家都是用里脊肉做原料,孙阿姨没有跟风,而是选择肉排。

每日清晨,鲜肉厂都会将新宰的肉排送到店里,后厨也开始了忙碌的一天。肉排需要先腌制后才能下油锅。腌制配料都是孙阿姨亲手调配的,“我只用家常的作料,这样才能保持最原始的风味。”

经过一小时左右的腌制,肉排已充分吸收了调料的精华,这时便要下油锅了。既然是要过油的食物,油的质量便决定了出锅后的口感。鸿雁酥肉所用的油每天都会更换,孙阿姨坚

信,只有新鲜干净,才能做出健康的美味。

上笼蒸是鸿雁酥肉最重要的一道工序,肉与骨头经过热油,两者的香味已被激发。而在蒸锅这个密闭的空间里,骨头继续经历高温,中间的骨髓油融化,慢慢浸入肉中。一开锅盖,肉香与骨香扑面而来。

现场品尝 唇齿留香

听完孙阿姨的介绍,记者的口水已咽下四五次。恰巧这时服务员端上了记者刚点的排骨酥肉。

金黄的酥肉点缀着些许香菜和葱丝,醇厚的肉香争先恐后地飘入鼻中。一口咬下,肉嫩汁浓。由于经过高温蒸制,骨头里也渗入了不少肉汁,轻轻一吸,骨头特有的香气混着肉油让人欲罢不能。

邻桌的郑大哥一行四人还点了店里的其他招牌菜——条子肉、肘子与蒜菜。郑大哥告诉记者,他是店里的老客了,十天半月就会带上朋友与家人来这里。“这肉很新鲜,尽管是经过油炸,但却没有那么油腻,我吃了10多年了,一直都是这个味儿。每次我还会给我父母带回去一份,排骨里不是有骨胶原什么的嘛,对他们身体也好。”

新密播报 王颖 文/图

在新密,酥肉是家家户户必备的食物,无论是逢年过节还是寻常日子,不管是招待贵客还是家常便饭,都能见到酥肉的身影。新鲜肉嫩的猪肉裹上面糊,经过高温油锅的洗礼,炸成一块块金黄脆口的酥肉。但炸过的酥肉久置易干,不利消化,在端上餐桌前便会再蒸制一番。今天,我们舌尖上的新密将给大家分享一家以“排骨酥肉”闻名的食店——新密鸿雁赵坡酥肉。

高朋满座生意旺

记者来到鸿雁饭店湊水桥店时刚过11点。想着是周末,记者以为还不到店里上人的时候,岂料进店后才发现,一楼已经坐了五六桌客人。老板娘孙阿姨告诉记者:“这还不算早的,有人早上9点就过来了,昨天下午就有