

我市排除一例疑似新冠无症状感染者

本报讯(记者 杨凌凌)1月7日,市疫情防控工作领导小组办公室发布通告:1月6日,我市排除一例疑似新冠无症状感染者。

1月6日下午4时52分,市疫情防控工作领导小组办公室接到报告,荷塘区钻石大厦发现一例疑似新冠无症状感染者。领导小组立即启动应急响应,组织开展流行病学调查并采集标本进行核酸检测;对当事人以及密切接触者及次密切接触者进行追踪和管理,并对该当事人到过的场所和乘坐过的市内交通工具进行终末消毒等一系列措施。

当事人吴某某,河北沧州市人,1月5日在河北省任丘市康济新图医院做了核酸检测采样,1月6日从保定乘坐高铁G71次(2车9F)14时30分到达长沙南站,由朋友开车送达钻石大厦。下午3

时50分,当事人的儿子电话告知其核酸检测结果为阳性。当事人当即乘坐出租车到达省直中医院就诊。晚9时和22时30分,省直中医院和市疾控中心分别对其进行核酸检测,结果均为阴性。经省、市专家与河北疾控研判,排除新冠病毒感染。

株洲市卫健委郑重提醒市民:近期国际国内新冠肺炎疫情形势严峻,务必提高疫情防控意识,自觉保持社交距离,做好个人防护和个人卫生,勤洗手、多通风、少聚集、戴口罩;一旦发生疑似症状,立即向单位(社区)和疾控机构报告,并原地等待疾控部门专用交通工具前往就诊;不恐慌、不信谣、不传谣、不造谣;主动支持和配合防控工作,为全市疫情防控工作大局贡献力量。

株洲直飞张家界,可网上购票了 单程票价299元,计划每周一班,周六执飞

本报讯(记者 戴凇)株洲至张家界的航班已可以购票了。记者昨日从“快线航空”获悉,目前可通过携程旅游网和航旅纵横APP进行购票,可选购2月及以后的机票。

“快线航空”相关负责人介绍,株洲至张家界航线,将由P750公务机执飞,共有8个座位。计划每周一班,周六执飞。其中HN3174张家界至株洲飞行时间为11:30至13:00,HN3713株洲至张家界飞行时间为13:30至15:00。目前,可购买2月及以后的机票。

记者昨日下午通过航旅纵横APP搜索发现,2月6日株洲至张家界仅剩下一张机票,票价为299元。

另据了解,“快线航空”在执飞航班时,将提供臭豆腐等湖南特色餐食和冷饮服务,同时提供降噪耳机、毛毯、拖鞋、靠枕等客舱服务。

工作人员也提醒,由于株洲至张家界航班为短途运输试运行阶段,航班执飞时间受天气、空军活动影响较大。乘客务必提前50



▲在手机APP上已可购票 记者 戴凇 摄

分钟到达机场,按照机场值机柜台航显或询问值机人员办理值机手续。如有疑问还可直接咨询“快线航空”,客服电话0731-81809110。

株洲昨解除重污染天气黄色预警

本报讯(记者 杨凌凌)受强冷空气影响,1月7日14时,我市解除重污染天气黄色预警,Ⅲ级应急响应措施同时终止。

1月7日,我市空气质量重回优良级别。城区9个空气监测站点中,8个监测站点的空气质量为“良”,1个为“优”。

记者从株洲市生态环境局获悉,自1月6日12时启动重污染天气黄色预警Ⅲ级应急响应以来,

全市各级各部门严格按照《株洲市重污染天气应急预案》响应措施,有效控制了本轮重污染天气的扩散趋势。

受强冷空气影响,经省、市气象部门预测与会商,预计未来三天我市大气扩散条件较好,空气质量将以优良为主,预测AQI日均值将降至黄色预警条件以下,并将持续36小时以上。

微言大义

医养结合,完善养老服务

□ 李红梅

不久前,国家卫生健康委和国家中医药管理局联合发布《关于开展医养结合机构服务质量提升行动的通知》,提出实施为期三年的医养结合机构服务质量提升行动,要求将医养结合机构医疗卫生服务质量管理纳入医疗质量管理体系范畴,鼓励医护人员到医养结合机构执业。

创造美满幸福的老年生活,不仅是家庭的责任,也离不开高质量医养结合服务的供给。《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》提出,“构建居家社区机构相协调、医养康养相结合的养老服务体系”。持续不断地支持和规范医养结合机构发展,有助于进一步提升老年人的获得感和满意度。

2019年末,我国60岁及以上老年人口达到2.54亿,满足数量庞大的老年群众多方面需求,事关国家发展全局,事关百姓福祉。从医学角度看,一个人进入老年阶段之后,生理机能会逐渐老化,身体各系统呈现进行性病变。据统计,我国60岁以上老年人的余寿中有2/3时间处于带病生存状态,老年人两周患病率是总人群的2.9倍。总体来看,老年人群对卫生健康服务的需求高,资源消耗大。因此,养老服务不仅仅只是“养”,还包括“医”,涵盖保健诊疗、护理康复、安宁疗护、心理精神支持等各方面。着力解决影响医养结合机构医疗卫生服务质量的突出问题,有助于

为老年人提供安全、规范、优质的医疗卫生服务。

一方面,应加大人才培养培训力度。目前,很多养老机构虽然有养老护理员,但受过专业培训的,养老机构工作的医护人员,在职称评定、科研教育等方面不能与在公立医疗机构工作的医护人员享有同等待遇。目前,全国很多地方都在开展长期护理保险试点,这不仅可以纾解老龄人口中失能人员长期护理保障不足的问题,也有利于医养结合机构工作人员获得稳定的收入,推动医养结合更加职业化。

另一方面,鼓励医护人员到医养结合机构执业,促进人才有序流动。目前,诸如社区卫生服务机构的全科医生、家庭医生团队,如果要到邻近的养老机构上门随访,会受到医疗执业法规的限制,难以开展医疗处置。鼓励医护人员到医养结合机构就业,必须健全支持政策,促进现有医疗卫生和养老机构合作,发挥互补优势。一些有条件的地区不妨探索支持家庭医生出诊为医养结合机构的老年人服务。从医疗服务体系看,不妨明确各级医疗机构的功能定位,将医养结合机构纳入服务体系。

总之,提升医养结合机构服务质量,让老年人都能老有所养、老有所医,需要机构、家庭、社会等有关方面更加重视老龄工作和养老服务。

微信读报



网友“烟花”:
株洲公交车为什么不强制要求戴口罩?还有商场和超市工作人员也不戴口罩?

网友“光卫”:
没有什么东西比生命更重要!要想自己不生病也不影响他人健康,那就只能严格按照规定做。没办法的呀!

网友“艾莎”:
我,株洲人,现在河北张家口,目前是低风险地区,12月就买好回湖南的机票,估计得退票了!

(评论版欢迎投稿,已发稿的作者请联系本报编辑部领取稿费。)

寻味 吃了鱿鱼,游刃有余

□ 刘旭



各地的美食街越发同质化了,本应是尽显本地特色吃食最好的平台,可现在,却都长成了一个模子。弊端很明显,鱼龙混杂,教人难以分辨优劣。但似乎也有那么一点儿好处,那就是当出现水土不服,口味难调时,可以拯救一下自己受难的口舌。

在这些四处皆有的小吃中,我最钟情的是一样来自海里的的美食,鱿鱼。轰炸大鱿鱼、炭烤鱿鱼、铁板鱿鱼,可以说,有小吃街的地方就有它的踪影。之所以能攻占全国的小吃街,说明两点,首先,鱿鱼食材易得,并不是什么珍稀的东西;再一点,鱿鱼烹调简单,味道上乘。

以家庭厨灶的能力来说,鱿鱼的制法无外乎两种,一种是凸显鲜味的,另外一种则是强调口感的。凸显鲜味的,一定要用鲜鱿鱼,这是海滨城市的口福,当然,也是自然的恩赐与馈赠。买回来的鲜鱿鱼麻烦些,需要亲自开膛破肚,弄不好的,就会搞一手墨汁。知道的是在处理食材,不知道还以为是在后厨发奋练字呢。鲜鱿鱼最好的拍档是韭菜,韭菜的品质有一定要求,得不老不嫩的,这样才能保证既不会辣,也不会难咬。

切断的韭菜和鱿鱼一同爆炒,无需过多调味料的修饰,只需要火候到了,这道菜味道也就出来了。往桌上一端,那个鲜味儿直往鼻子里钻。熟制的韭菜恰到好处,会有丝丝微微的甜,那是大地赋予它的特质。同时又因为本身有股清香,所以很好地稀释了鱿鱼自带的腥,在吃到鱿鱼时,也只剩鲜味了,鱿鱼板又嫩又滑,鱿鱼须弹韧有力,融合到一起,食客很难不为之痴狂。

强调口感的炒鱿鱼方式,则更像是一场对烧烤的致敬。它对调料有着严苛要求,有自己炮制的辣酱最好不过,如果没有,那就索性对烧烤摊上的鱿鱼料理照搬照抄就行了。在这些工序中,孜然与辣椒粉是精髓,切好的鱿鱼下锅猛炒,之后便可和这两种调料混到一起。裹满了料的鱿鱼,极大地保留了口感,脆滑而有嚼劲,味道上,辣而不燥,润而不干。但话说回来,这种炒法,更多地是为了挽救鱿鱼失去的鲜味而做出的努力,如若鲜鱿鱼,还采用这种烹调制式,那只能说有些暴殄天物了。

不过,要承认的是,鲜鱿鱼少之又少。之前看过一个有关渔民的纪录片,片里就呈现了鱿鱼上市的全流程。打撈船往往在钓完鱿鱼后,就会有工作人员进行冰冻,所以平时吃到的也就

是冰鲜的了。但这绝对难不倒爱吃的人们,人们找到了铁板这一相当适配的烹饪工具。

铁板与鱿鱼,似乎天生就是一对儿。平直的铁板,优势在于面积大且受热均匀,不管多大个头的鱿鱼,都折腾得开,这是极其便利的。铁板上刷上一层薄薄的食用油,等油温升高,将处理好的一整个儿鱿鱼往上一按。在铲子和铁板的相互挤压下,鱿鱼释放出多余的水分,身板缩小,但变得紧致而扎实。此时,原本细致白嫩的鱿鱼也开始产生微焦的质感,这个过程中,它会发出滋滋啦啦的声响,冒出水汽与烟气的混合物。看着厨师娴熟地在板上来回翻面,颇为享受,那大概就是人们所言的烟火气吧。


鱿鱼在铁板上完成淬炼后,会被抹上一层酱料,辣椒、孜然这些老朋友与它迎面相逢,谈笑间,它们给予了它口味上的提升。这时候,铁板鱿鱼就完成了。我个人觉得,喜欢这么吃的人,性格里一定有股子不服输的劲儿。因为在吃铁板鱿鱼时,咀嚼肌会受到挑战。撕咬的快感,唇齿搏斗的乐趣,都在这种吃法里显现。不过,要提醒的是,铁板的鱿鱼一定要趁热吃,否则在凉了以后,甭管牙口多好,都得费一番力气。

除了煎炒烹炸,鱿鱼还有一种精彩的吃法,那就是鱿鱼丝。鱿鱼丝形态和量级决定了它难以成为餐桌上的主角,但作为零食,或者下酒小菜,它绝对是顶尖的存在。上品的鱿鱼丝呈淡黄色或黄白色,好的鱿鱼丝,纤维非常丰富,口感也是疏松而不失嚼劲的。比起其他的制法,鱿鱼丝最出众的一点是,保留了海的味道,它体内藏有的特殊香气,需要人细细品味,那份鲜美,需要人们用耐心去置换。

我对鱿鱼的喜爱是不挑做法的,所以每年备年货的时候,母亲都会捎带手买几条,她深知我这个饮食习惯。不管她选用何种制法,我的味蕾总会在那一餐上得到最高程度的满足。平日在外奔波,时常会饿一口,但有时候食品安全问题令人担心,所以不大敢在外面买鱿鱼吃。只有回了家,吃得才安心放心,当然,这适用于一切食物。

国人很喜欢在年节菜品的寓意上花心思,吃鱼是为了年年有余,吃生菜是为了下一年生财运。如果要让我给母亲做的鱿鱼也安个说法的话,我更希望的是,吃了这盘鱿鱼,全家人在新的一年里,无论做什么,都能游刃有余。

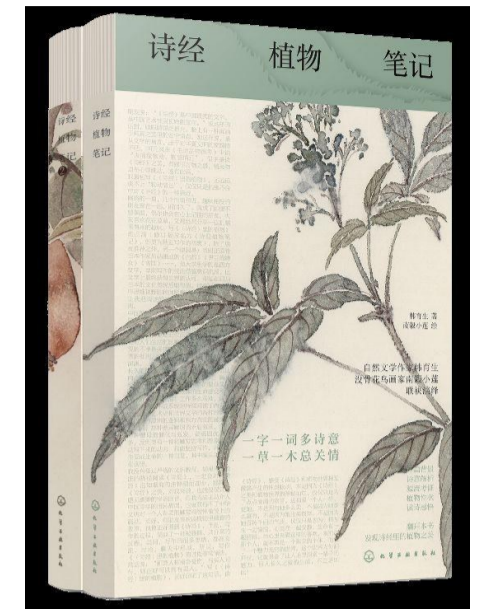
寻味征集令



一切有情,依食而往。
世道或许凉薄,美好的食物却总能治愈一切。不开心了,吃一顿就好;如果没好,那就再吃一顿……

这里是《株洲晚报》全新打造的“寻味”栏目,我是栏目主持人的茅道,你忠实的寻味向导。我将跟你一起,搜寻这域中一切能治愈人心的美好食物。如若你也有这样的食物,或者曾吃过这样的食物,请扫码下图二维码,添加微信与我分享。我相信,这些酸甜苦辣的记忆片段,就是我们共有的聚散离合的烟火人间。

荐书



书名:诗经植物笔记
作者:韩育生 著 南毅小莲 绘
出版社:化学工业出版社
出版时间:2021.01
定价:68.00元

内容简介:
唯美诗经,流传千年。花草树木,万物有灵。

当《诗经》的美碰撞上植物世界的神秘灿烂会怎样?苜蓿、飞蓬、艾蒿、芥菜、早柳、桑白、白杨、芍药、桃花……这些在《诗经》里面目或清明或朦胧的植物,融入中华文明的血脉中,在作者的笔下便产生了一段诗性和植物性灵的对话,这是一次对植物美学与古典诗词完美结合的审视,在美、性灵与感动中寄放现实之外的人生。

微言

随他去吧

昨天有位苏州朋友给我发来一段感慨。

她家孩子今年刚满6岁,天天被逼着去学琴学书法学外语。直到这周,她静下心来问了问孩子究竟喜欢学哪个?如果都不学,干脆都不学了。

为啥会做出这种转变呢?原因是上个月她在某个商场里,看到一位外卖员刚好闲下来,坐在公用钢琴前弹曲子。突然间泛起了说不清道不明的抑郁情绪。

她不是“歧视”外卖员这个职业吧,只是觉得尽管他们赚钱也不少,但在大众眼中毕竟不是一份体面的工作,这是事实吧?

她说,富人家的孩子,学了琴棋书画,能成为有气质的富人。

可穷人家的孩子学了琴棋书画,“大概率”只能成为会琴棋书画的韭菜。将来能预见的,最可能的结局,无非是孩子成为一个:会弹琴的写字楼打工人,会下棋的文案美工销售or医生,会画画的加班到深夜的程序猿,甚至心肌梗死葬在办公桌上。

这些培训班太喜欢给家长们画梦境了,不断告诉他们仿佛学了这些那些,就能成为一个如何如何厉害的人,有怎样怎样不同的结局。

可仔细想想,也就那么回事,有些东西生下来没有,学啥大概率都不会有。“没意思,不逼了,让他去吧。”她如是说。

(@徐佳杰Pierre)