

错把血肿当“痴呆” 古稀老人险送命

刘海龙/文

近日,幸运的王大爷在武警嘉兴医院神经外科捡回了一条命。病床前,子女们握着医生的手感谢连连。

大约2个月前,75岁的王大爷陆续出现反应迟钝的行为迹象。对此,一家人并没往心里去,想着可能是“到了年纪,正常的”。直到一周前,王大爷开始神志不清、大小便失禁,子女这才慌了神,立即将其送往医院。然而,头部CT的结果却让在场亲人傻了眼——颅内巨大

慢性硬膜下血肿。随即,医生为王大爷安排了手术,成功通过微创引流挽救了他的生命。面对转危为安的父亲,子女们不禁后怕,自责自己太马虎。

慢性硬膜下血肿是一种老年常见病,症状以头痛为主,还表现为痴呆、记忆力下降,智力迟钝。由于症状与老年痴呆相似,常被误判导致延误诊治,最终危及患者生命。“这些头部外伤一般较轻微,而且当场症状不明显,所以常常被患

者忽视。”医生指出,加之血肿起病缓慢,也造成了本人和家属的不易察觉。

慢性硬膜下血肿通常在外伤后3周以上出现,因此,如家中老人在头部受伤后一个月左右会出现上述症状,一定要引起警惕。此外,医生特别提醒,老年人如果出现了一些异常行为,晚辈千万不能想当然认为是“老年病”,一定要尽早就医,进行辅助检查,以免延误病情。

退运辐射超标矿 护航嘉兴口岸安全

日前,质检总局检验监管司发布了2017年第5号警示通报,对嘉兴检验检疫局申报的钴精矿放射性超标向各口岸检验检疫机构通报并通知严密监控该批退运物流向。

2016年底,嘉兴检验检疫局工作人员在检验监管中发现,一批来自刚果(金)的进口钴精矿放射性检测异常,最高超天然本底值100倍以上。经放射性核素活度浓度检测,货物中 ^{226}Ra 活度浓度为 1.42Bq/g , ^{238}U 活度浓度为 2.54Bq/g ,均超

过了《有色金属矿产品的天然放射性限制》中 ^{226}Ra 、 ^{238}U 活度浓度 $\leq 1\text{Bq/g}$ 的限量要求。乍浦办依法实施退运处理。2017年2月中,该批货物已由“MSCREEF/FW702W”装载退往比利时安特卫普。

为保障口岸公共安全,有效预防、控制和减少核和辐射有害因子的危害,嘉兴检验检疫局积极采取措施加强检验监管:加大对放射性造成危害生命健康和生态环境安全的宣传力度;严格按照质

检总局口岸核生化有害因子监测相关要求,加强对进口货物、集装箱核生化有害因子监测,特别是加强对进口矿产品的放射性监测;加强现场查验,对箱表放射性超标的集装箱,及时调运至检验检疫指定场所开箱排查,在指定现场划出安全警戒线,并设置警戒标志;对排查后确定超标的货物,严格按相关规定作出退运处理或移交地方环保部门。

颜佳欢/文

默小姐的美食日记22

佩何餐厅：“配合”你演出极致美食约会



谐音“配合”
开好一家店，
做成一件事，
光靠一个人是无法完成的。

佩何,拼音字母缩写PH,亦是酸碱平衡度的缩写。做美食和做人一样,讲究一个平衡度。PUT YOUR HAPPINESS ON TONGUE——把快乐放在舌尖,又回到了PH。

据了解,餐饮店的主人,十年前漂洋过海去留学,因为钟情于帅气又会做菜的学长,阴差阳错投身于厨师界。回来后过了两年按部就班的白领生活,脱下高跟鞋和职业装,决心回归厨房。她开过热闹的咖啡厅,也做过高端的私人定制,见证了一次次美食与心灵的碰撞,最终沉淀下来,栖身于城市的一角。

经过2个多月的装修,今年一月份,佩何在新文化广场悄悄开业。店里的一草一物都出自店主对“开一家小店”最初的想法。雕刻着文字的鸡翅楠木筷子,手感厚重的马克杯,柔软结实的皮沙发到如棉花糖般温暖的灯,全部亲自设计,亲自找厂家制作完成。在这个行色匆匆的城市里安静地守着一家店,无论你开心与难过,成功与失败,无论是刮风下雨还是晴空万里,“佩何”都在这里等你。

食物是有灵魂的。你开心,悲伤,所有的感觉都随着手艺倾注于美食之中。食物也是有情绪的,有时候你满怀信心做出来的却不是想要的味道。一道菜,从创意到试验到出品,是一个漫长的过程。从头到尾只有你和食物的小情绪对话,体会试菜当中的成功



与失败,是你和美食两种灵魂的博弈。

提起,佩何的招牌菜式之一的至尊烧鹅饭,让人不禁口水直流,精选8斤放养草饲的整只肥鹅,每日现杀现送,去翼、去脚、去内脏、手工拔毛,用几十种中药香料填肚,木糖醇制作的糖水匀皮,经过果木碳烤,去粗骨斩切,丰富的配菜和东北稻花香大米,以及每日熬制的大骨老汤,最终呈现在食客的桌上。

“健康,营养,卫生,这是底线,更是厨师最根本的态度。”店主介绍了她的餐饮理念。

同时,她认为只有适合顾客的味道才能生存,这需要厨师不断的创新、改良,根据客人的喜好调整。美食百家,各有所长,人间百味,适口者珍。做菜没有正宗,只有传统。而什么是传统?一家店经营了十年、二十年、三十年就是传统。传统是陪你成长的味

道,传统的味道就是正宗。

值得一提的是,在佩何所有的鸡鸭鹅选用放养禽类,前一天晚上下单,当日清晨现杀现送,手工去毛斩切。所有食材均使用木糖醇制作,使用非转基因压榨菜籽油。所有产品不含味精、鸡精、浓汤精等任何调味素。当然也有各种隐藏式菜单不停更新,私人定制晚宴,以及英语美食的公开课等你来。



链接 新人的生活
定格有温度的幸福



地址:嘉兴市新文化广场

电话:0573-82601709

营业时间:11:00-22:00

订座电话:0573-82601709

微信公众号:peihetang

官方微博:peihetang

官方微信:peihetang