

饕餮之余别忽视了这些“小痛”

张东良/文

近日,52岁的秦先生因进食困难前往武警嘉兴医院就诊。经胃镜检查后,医生诊断为食管癌。通过详细询问患者病史,考虑手术取代食管胸腔胃长度。术后患者恢复良好,再次感受到进食的快乐。

顾名思义,食管是运送食物的管路。民以食为天,如果这条食物的通路被堵住了,患者将非常痛苦。

临床上,食管癌的主要特征性症状为胸骨后不适或咽下痛。但由于食管壁具有良好的弹性及扩张能力,因此,癌症早期,吞咽困难症状尚不显著;一旦出现典型症状,常常已发展至中、晚期,并且伴有淋巴及血行转移,患者可能出现骨痛、黄

疸、腹水、昏迷等症状。

俗话说:“冰冻三尺,非一日之寒”,食管癌的发生发展不是朝夕之事,预防措施主要包括以下几个方面:

改变不良的生活饮食习惯:减少吸烟与喝酒;不要吃过烫的食物,少吃刺激性食物;

不吃发酵霉变的食物;

减少亚硝酸盐的摄入,鼓励多吃蔬菜水果。

此外,对于日常喜食酸菜、烟酒等习惯的人群,医生提醒,一旦出现上述症状,应尽快进行相关检查,早发现、早诊断、早治疗,可以有效提高患者的生存率。

图说新闻



近日,一批灭菌乳经嘉兴出入境检验检疫局工作人员检验检疫合格后,从嘉兴综保区B区顺利进口。该批进口乳制品共计5万余箱,货值近27万美元。据了解,这是嘉兴综保区单批进口食品最大量记录。此次进口的灭菌乳主要品牌为特仑苏和鲜语牧场,分别覆盖华北、华东和华南区域的销售业务。为了确保该批灭菌乳顺利进口,嘉兴检验检疫局提前做好摸底工作,从产品风险、工作风险、队伍风险三个方面入手,加大对各个环节风险识别和评估,并制定相应的风险防控和检验检疫措施。

王轶星 葛朝平/文

熏蒸除害处理 消除疫情隐患

日前,从浙江省检验检疫科学技术研究院动植检所传来消息,嘉兴检疫局寄送的长小蠹样品经相关专家鉴定,确定为四齿长小蠹。这批样品是嘉兴检疫局乍浦办事处从一批来自美国装载红橡木原木的集装箱中截获的。这是嘉兴口岸首次截获该种检疫性有害生物。

“四齿长小蠹属长小蠹科,长小蠹亚科。该虫体长4.0—4.3mm,暗红褐色,鞘翅后部近黑色;额

区刻点浅而密,被稀疏长毛。该种长小蠹主要危害栎属的树种。现主要分布于美国,我国尚未有此种长小蠹的分布记录。”嘉兴检疫局乍浦办事处工作人员介绍道。目前,嘉兴检验检疫局已依法对该批货物实施了严格的熏蒸除害处理。嘉兴检验检疫局将继续加强对该批货物的后续监管,彻底消除外来疫情传播隐患,确保国门生物安全。

王伟/文

默小姐的美食日记30

迪拜: 体验中东美食 尽享奢华之美



迪拜,这个美丽的城市,因为发现了丰富的石油资源而迅速发展起来,随之而成为中东地区最富裕的地方。当然,在迪拜也拥有着很多具有阿拉伯特色的美食。

迪拜口味不轻。虽然迪拜拥有那么多的餐厅,但很少有餐厅提供比较清淡的菜式,因此迪拜的口味还是比较重的,大多都是烧、烤、炸作为主要烹饪方法。因此如果你生性口重,来迪拜会很享受这些美食;如果你喜清淡,可能就要好好挑选一下餐厅和菜式了。

阿拉伯餐厅几乎开遍了迪拜,细细分来可以分为阿拉伯、黎巴嫩、叙利亚、伊朗、伊拉克等口味,虽然大同小异,但也有一些烹饪上的差别。阿拉伯菜主要以烤肉为主,配上生蔬、大饼和蘸酱料食用。黎巴嫩风格的阿拉伯菜会强调新鲜,口味比较清爽,餐厅细节和服务上都有点法国的影子;叙利亚口味被认为是正统的阿拉伯菜,保持阿拉伯的一贯传统;伊朗和伊拉克口味也各有其特色。

相比中东菜,巴基斯坦餐和印度餐更重视香料的调味,而味道也接近,就连餐厅的装潢风格都长得差不多,有时候餐厅不说它属于印度还是巴基斯坦,还真分不出来。但吃久了,细心一点还是能发现很多区别的:印度餐厅非常重视咖喱,特别喜欢运用各种香料调味,因此印度餐的咖喱种类非常多,叫不上名字。吃法上,一般都是



直接用手抓米饭或饼,蘸咖喱吃。其中印度酸奶是比较出名的,要比国内的好喝得多。去印度餐厅吃饭不妨叫上一杯。而巴基斯坦餐没有印度餐这么强调香料的调配,而是直接起用最猛的料,口感凶猛,直接征服你的味蕾。因此吃巴基斯坦菜要比吃印度的爽气得多。

在这里,随处可见的便是阿拉伯的饼,就像中国人主食是米饭,中东人的主食是饼。在老城区经常能看到那种专门烘焙饼的小店,就像国内的包子店一样多。因为不知道这种饼的名字,所以中国人都叫它阿拉伯大饼。阿拉伯大饼其实和国内的烧饼做法差不多,就是特别大,虽然看上去就是一个啥都没有的面饼,其实味道还是不错的。刚烤出来的大饼,底部微焦酥脆,膨胀处松软可口,入

口甘甜。宜配上酱汁肉类食用口感很好。

中东餐厅提供的米饭基本都是看上去尖尖的,看上去以为是泰国香米,可吃起来完全不是一回事,远远不及中国大米。这些米没有饭香及粘性,吃的时候口感很差,而且还会带上一股很奇怪的味道。正常观念,中国人吃米饭基本就是纯米饭配菜吃,而很多印巴餐厅喜欢直接把香料也加入到饭中,因此你会发现米饭中也会埋着香叶和其他香料,有些米饭煮出来就是红红黄黄的。有的则是浇上咖喱,或混合肉类吃。另外也有炒饭,炒饭会掩盖掉印巴米的奇怪的味道,由于饭粒松散,这种米做成炒饭还是不错的。

当然,除了美食,迪拜的奢华之美也值得你去领略!