

80後的哥 送人「一程」 車留「餘溫」 免費載殘疾人

在內蒙古烏海市眾多從事的士運營的「的哥的姐」中，有這樣一位「的哥」，打車的乘客若是軍人、殘疾人、孕婦和70歲以上老人，市區內一律免費，3個多月來已經免費為200多人服務，他就是「80後的哥」麻江濤。問及原因，麻江濤說：「沒有別的原因，只是覺得幫助這些需要幫助的人很有意義。你給別人溫暖，別人就會還你陽光。」

■《內蒙古日報》

26歲的麻江濤並不是的士車主，而是一位「包車司機」。「的哥」的工作很辛苦，每天從早晨6點一直忙到晚上6點。在「跑車」的過程中，麻江濤發現，對於需要幫助的殘疾人、孕婦和老年人等，公交車有優惠措施，而同樣作為公共交通工具的的士卻沒有任何優惠措施。於是，他有了為軍人、殘疾人、孕婦和老年人免費的想法。

今年9月份，麻江濤正式開始實施他的助人舉措。他的的士副駕駛座前面貼着一張白紙，上面寫着：請出示軍人證、殘疾證、孕婦、70歲以上老人市區可免費乘坐。

曾被誤解是騙人

不過，剛開始實行免費舉措卻遭遇了一些尷尬和部分人的不理解。曾經有一位患侏儒症的殘疾人打車，下車時，他告訴對

方殘疾人可免費乘坐他的車，不用給錢。但這位乘客卻向他投來異樣的目光，並問他是不是看不起殘疾人。當時的麻江濤既無奈又尷尬，為了不傷害這位乘客的自尊心，麻江濤還是收了錢。

還有一次，一位老人上車後，麻江濤告訴老人乘車不收錢，結果老人用懷疑的口吻問道：「小伙子，真的不收錢嗎，騙人的吧。」當老人下車後，麻江濤表示不收錢時，這位老人不好意思地說：「小師傅，剛才你是和我開玩笑呢，像你這樣的年輕人現在已經不多了，謝謝你了。」

聽到感謝很高興

漸漸地，麻江濤的善舉得到了他人的認可和理解，每當殘疾乘客和老年乘客下車後，總會說上一聲「謝謝」。麻江濤說，說實話，聽到有人感謝特別高

興，本來工作中的煩躁情緒也一下子沒有了。

3個多月來，有200多人免費乘坐過麻江濤的的士，按每人5元錢計算，超過1000元，這對於麻江濤來說是個不小的數字。雖然除去包車費，麻江濤每天的收入只有100多元，但他表示會一直持續下去。



的哥麻江濤說：「幫助這些需要幫助的人很有意義」合成圖片

相貌差求職遭拒 研究生整容喪命

香港文匯報訊（記者 李程、實習記者 劉思逸 長沙報道）近日湖南大學一研究生李波因相貌不好找不到工作，便去整形，不料術後出現不適導致死亡。

李波去年從湖南大學研究生畢業，但由於小時候被燙傷毀容，一直沒有找到理想的工作。這次手術前，李波聯繫了廣東一所中學，只要康復，他就能成為一名英語老師。

今年5月份，家人們將李波送到長沙某醫院的燒傷整形科。12月12日，李波在醫院接受了第二次手術。據家屬們介紹，李波回到病房不久後就出現高燒、上吐下瀉的情況，且情況十分嚴重，隨後失去了意識。12月14日，李波被送入重症監護室，之後家人們再沒見到李波，直到12月15日晚，家屬們被告知，李波因搶救無效死亡。

標語太霸道：「誰不加快發展 誰是混世魔王」



一塊「湖南邵陽市霸氣廣告牌」（見圖）前日引來網友關注，該標語牌稱：「誰不加快發展，誰就是邵陽歷史的千古罪人！誰不加快發展，誰就是邵陽人民的不孝子孫！誰不加快發展，誰就是邵陽今天的混世魔王！」據查證，上述內容於今年5月3日，邵陽市委書記在中共邵陽市委十屆三次全體（擴大）會議開幕式的講話中就曾提到過。

據網友稱，至少在當地的兩處路旁，都出現了這則標語。而最新的一塊亦即被網友稱之為「霸氣的廣告牌」，是為宣傳12月11日至12日的邵商大會製作的，落款：「邵陽市委、邵陽市人民政府」。

■《南方都市報》

要急救先掛號 89天男嬰枉死

救死扶傷本是醫生的天職，但日前在江蘇省鹽城市射陽縣人民醫院，醫生卻以先掛號為由，拒絕搶救因車禍受傷不足三個月大的男嬰，導致男嬰失救死亡。

15日中午12時許，射陽縣發生一起重大車禍，車禍中一對母子摔出車外十幾米遠，23歲的母親當場死亡，89天的男嬰則於20分鐘後被交警及時送往射陽人民醫院。

男嬰的姨奶奶聞乃玉稱，孩子被送到醫院後，她就要醫生做

CT，但在CT室外門外敲了20分鐘的門，門才打開。CT室的醫生要求立即轉院，並幫助聯繫110及120將孩子送至鹽城人民醫院，男嬰的外婆聞乃香聽後立即抱着外孫往樓下跑。

「醫院的樓下停着兩輛120急救車，但駕駛員以沒有醫院出行條不能擅自開走，又因為是周末，沒有值班班領導為我們開條子。我在給他們跪了五次後都沒人理我，反而將車開到牆角去了。」聞乃香稱。

目擊者周德花說：「我和抱孩子的婦女素不相識，就看她樓上樓下的跪着，一個小時後，看到孩子不行了，沒聲音了，她又要求醫生給孩子接氧氣，醫生卻讓我這個獨臂的人給孩子插氧氣管，不僅是不會插，而且氧氣袋不冒氣，是空的。世道太恐怖了。」17日下午，射陽人民醫院回應稱不存在搶救不及時的過錯。

■人民網



隆冬天池別樣美

12月19日，長白山天池旁，一位遊客在登山。時值隆冬，海拔2100餘米的吉林延邊長白山天池早已被皚皚白雪覆蓋，藍天、白雪、山脈構成別樣美景。

新華社

特刊 責任編輯：陳秀麗 版面設計：歐鳳仙

永嘉珍饈 味蕾上的春色

浙江省永嘉縣古村落眾多，猶如一塊塊湮沒在深山中的璞玉，散發着一種雋永而古樸的美。永嘉農家菜似乎也沿襲了古法的智慧，具有深厚的文化底蘊和內涵。

如今，生活日新月異，當舌尖體會了越來越多的味道，當越來越多的異地美食湧入這座溫州小城，永嘉那些以本地特產為原材料的美食，那些喝着楠溪江水生長食材，依然佔據着人民心中最重要的位置。

食材綠色，藥膳合一，或許就是堅持了傳統，樸實的味道成為舌尖上的舞蹈，齒頰間的音樂。永嘉榮獲「中國長壽之鄉」，與特色菜無不關聯！

在風景如畫的永嘉，看着美景，伴着美食，既飽了眼福，亦飽了口福。

■香港文匯報記者鄭忠成、俞畫

楠溪十大名菜

楠溪麥餅

楠溪麥餅始於永嘉沙頭，沙頭自古是蚱蜢舟停靠、旅客歇腳候潮的地方，而麥餅就成為旅人常備的乾糧。將半斤麥粉、一個雞蛋、一匙菜油攪拌，並揉透，在凹處嵌入鹹菜、鮮肉、炊煙、味精等調味品，包攏後用木槌捶成扁圓形，煎成兩面白後轉到烤爐中焙硬即可。在火候的把握下，出爐的麥餅食之鬆脆，噴香，讓人胃口生津。

沙崗粉乾

製作粉乾是永嘉當地頗有歷史的一項副業，迄今已有八百多年的歷史了。原料上採用上等材料，水磨後做成大塊粉球，在滾水中燒煮，半熟後反覆撿搗，直到搗透。沙崗粉乾細如紗線，潔白軟韌，深受當地群眾喜愛。擺酒請客，好客的永嘉人總是會先端上一盆南瓜絲炒粉乾，然後敬酒；而到外地探親訪友，沙崗粉乾也成為當地人攜帶的禮品首選。

岩頭錦粉夾

岩頭錦粉夾是楠溪江特有的小吃，用紅薯澱粉為原料製作而成。和普通的餃子相比，岩頭錦粉夾個頭要再大一些。出爐的岩頭錦粉夾滑而不膩，嫩嫩的、香香的，入口較有嚼頭，吃上三五個，就可小飽了。

手工素麵



農家小院（手工素麵）李金輝攝

楠溪的手工素麵煮出來看似和普通麵條無異，但是味道卻更加清、鮮。由於製作時，鹽的量的控制很好，所以素麵的韌性也很好，口感極佳。素麵燒法簡便，男女老少皆會，先配好湯料，等水燒開後再下麵，煮沸即熟，因為麵本身帶有鹹味，所以煮食不用再放鹽，更加養生。

鹽鹵豆腐

豆腐，很淺顯的名字，但是加上鹽鹵二字，就別具一番風味。因為豆腐是濾過鹽鹵而成的，所以其味甘而帶鹹、內蘊香氣，食之爽口，不像市場上出售的石膏豆腐，食之索然，味同嚼蠟。



鹽鹵豆腐 陳勝豪攝

楠溪螺蛳

楠溪江清澈的水底下有着當地特有的小螺蛳。一般地方都喜愛炒螺蛳，但楠溪螺蛳卻是煮湯的。在鍋內放水，放入火腿丁、春筍片、泡椒、杏鮑菇、蒜片，煮沸後轉小火熬出濃湯汁，然後投入炒熟的螺蛳，酌量加鹽、酒，不停地翻炒1-2分鐘後，即可出鍋。湯濃菜鮮，泡椒的絲絲辣味浸入其中，去了腥，又增了味，而這道菜更有清涼、利肝臟的功效。

永嘉田魚

永嘉縣稻田養魚歷史悠久，據楠溪民間傳說：三國孫權統治江東時，永嘉的先民就開始養田魚了。由此可見永嘉田魚已有一千七百多年歷史。永嘉田魚肉質細嫩鮮美，營養豐富，魚鱗片很軟，而且有嚼勁，沒有魚腥氣味，保留的魚鱗也是以田魚為食材的菜餚特色。此外，田魚還是藥用魚類之一，能利尿、消腫。

潮際香魚

香魚是楠溪江一種奇特、名貴的淡水魚，因其脊背上有一條滿是香脂的腔道散出香味而得名。據萬曆《溫州府志》記載，香魚「長三四寸，味佳而無腥，生清流，惟十月時有，與樂產少異。」香魚肉細味美，具有特殊香味，是上等食用魚。在國際市場上有「淡水魚之王」的美譽。

嶺上烤全羊

帶點異域風情的烤全羊，如今是楠溪江畔許多農家樂客棧的招牌菜，吸引遊人無數。嶺上烤全羊的食材原料來自於本地山羊，採用獨特配方炭烤而成，外脆裡嫩、油而不膩，可謂色香味俱全。

四海山黃牛骨

都說骨邊肉特別香，而四海山的黃牛骨因為配料講究獨特，所以芳香馥郁，入味特濃。由於燉的時間長，所以肉和筋都很酥爛，入口後濃香溢滿腮幫。牛骨配湯味道營養俱佳，尤其牛排口感純正，入口香酥而不膩。



窗裡窗外 滕宏鵬攝

烤全羊

白雲深處有人家

「山中何所有，嶺上多白雲。」到達永嘉楠溪江石桅岩景區內的嶺上人家時，眼前出現的竟然是一幅由山嶺、古村舍、炊煙和白雲構成的山水畫卷。據當地人介紹，這裡原名為嶺上村，嶺上的農家樂因「烤全羊」而出名。

嶺上人家是景點，是客棧群，又是個村落。嶺上人家讓人覺得特別不真實，像電影佈景，屋簷下紅燈籠飄動，一條鐵索橋連接著這頭和那頭。過溪上的鐵索橋，登上「白雲人家」，只感覺到四周山色青翠極其養眼，空氣清新沁人心脾。那裡的必點菜是烤全羊，要提早4個小時預訂。剛剛落幕的首屆溫州農家樂廚藝大賽，嶺上白雲人家的藥膳全羊宴等十道菜獲得「農家樂金牌菜」稱號。



嶺上烤全羊

■咱村有喜事 謝文東攝