

陝西227億治理渭河生態

打造城市綠肺 建全民健身長廊

香港文匯報訊（記者 張仕珍 西安報道）被譽為2017年全國「最美家鄉河」的陝西渭河，近年來綜合治理成效明顯。香港文匯報記者日前從陝西省政府新聞辦的新聞發佈會上獲悉，自2016年9月起，陝西用5年時間投資189億元（人民幣，下同，約合港幣227億元），推進渭河生態區建設，形成一個涵養水源、改善氣候、削減霧霾的綠肺。而依托渭河綜合治理成果，800里秦川渭河沿岸全民健身長廊也即將建成，屆時將成為陝西全民健身事業發展的新高地。

渭河是黃河最大支流，是陝西人的母親河。

據陝西省水利廳副廳長張玉忠介紹，2011年起，陝西省啟動實施渭河陝西段綜合治理，經一期統籌治理，已基本實現「洪暢、堤固、水清、岸綠、景美」的目標。

柔性治水 恢復生態

為對渭河進行全面、系統的保護，2016年，陝西省在總結渭河治理一期建設經驗基礎上，決定設立渭河生態區，在長約512公里、寬約1至6公里範圍內，形成一個涵養水源、改善氣候、削減霧霾的綠肺。《陝西省渭河生態區建設總體規劃》提出，將經過5年努力，投資189億元，建設「一河、兩堤、兩帶、六區」，構建河湖庫塘連接，人工

水道與自然水道貫通，形成渭河與其他主要水系內部大循環、外部大連通的關中柔性水系。

張玉忠介紹，兩年來，渭河生態區建設穩步推進，生態修復和水景觀工程建設進展順利，累計投資31億元，實施灘面治理10萬畝；水面景觀及自然修復3.84萬畝。西安灤渭橋車游濕地；寶雞市陳倉區灘區生態修復及景觀工程等一批生態修復和水景觀工程相繼建成，為市民休閒提供了好去處。

與此同時，800里秦川渭河沿岸全民健身長廊也即將建成。以渭河為軸，以大型濱河運動公園為核心，陝西還修建了多個高標準高質量的運動場地，打造形成沿岸城鄉「15分鐘體育健身圈」，渭河沿岸全民健身熱潮湧動，已成為陝西全民健身事業發展新高地。



張玉忠
香港文匯報記者張仕珍 攝

■陝西渭河綜合治理後，咸陽市區段成為市民休閒的好去處。香港文匯報陝西傳真

貴州鄉鎮衛生院遠程醫療全覆蓋

香港文匯報訊（記者 周亞明 貴陽報道）經過不懈努力，貴州已建成「一張網、一平台、一樞紐」遠程醫療服務架構，覆蓋觸角從省市縣延伸至鄉鎮一級，優質醫療服務「重心下移、資源下沉」深度領先全國。

貴州省衛計委負責人介紹，截至目前，貴州1,543個鄉鎮衛生院（政府辦社區衛生服務中心）配齊了9類數字化醫療

設備，建立了「縱向貫通、橫向互通」、「扁平化、零距離」的遠程醫療服務體系。整體具備了提供遠程醫療服務的能力，可全天候為群眾提供價廉、便捷、質優、可持續的遠程醫療服務。

這位負責人說，貴州於2016年11月提出要加快推進遠程醫療服務體系建設，確保全省鄉鎮衛生院（社區衛生服務中心）具備遠程會診、遠程影像、遠程心

電、遠程檢驗等遠程醫療服務能力。

為此，貴州各級財政部門預先安排充足的專項資金，用於鄉鎮衛生院遠程醫療所必需的場地標準化、網絡規範化和院內信息化建設，以及相關的醫療設備、信息化設備和軟件配置。

同時，組織省級龍頭醫院分片負責，統籌市縣級醫院全面加強對鄉鎮衛生院影像、心電、檢驗、B超等操作人員和

診斷醫生的培訓和指導，累計培訓2萬餘人次，經考核合格的操作人員6,000餘人。

據悉，2017年，各級醫療機構（含縣級以上公立醫院、鄉鎮衛生院、政府辦社區衛生服務中心）開展疑難雜症會診1.8萬餘例，面向鄉鎮衛生院開展遠程診斷11.4萬人次，開展遠程教育培訓200餘場次，共培訓20餘萬人次。

不惜功本選食材 堅持初心分享美食

港女鄭州開店 推廣正宗法餐

從定居20多年的日本四國，來到陌生的中部城市鄭州，香港女子Michele笑言，一切都是機緣巧合，只因其法國丈夫Thierry是個對餐飲癡迷之人。他們5年前在鄭州開了河南首家正宗的法國餐廳，如今餐廳雖因各種原因三易其址，但不論他們去哪兒，總有一批新舊食客一直追隨他們。5年時間，Michele充分發揮港人「敢闖敢幹」的創業精神，從學習拼音開始，利用各種內地時興的網絡營銷提升餐廳知名度，甚至還走上街頭派傳單。Michele說：「看到愈來愈多的人愛上我們的法餐，就覺得一切堅持都是值得的。」

■香港文匯報記者 戚紅麗、劉蕊 鄭州報道

法國菜以其口感之細膩、醬料之美味、餐桌佈置之精美，使飲食成為了一種藝術。法國佳餚多不勝數，且因各地所產原料和當地人口味的不同，發展出多種多樣的獨特烹調方法，從而產生了變化無窮的美味。

「正宗的法餐要麼是法國本地人做，要麼是在法國生活過很多年、熟悉法國文化的人做。」採訪時正值中午用餐高峰期，店裡有不少外國人，也有不少帶小孩來的鄭州家庭。Michele說，她和丈夫Thierry的初衷就是為了讓更多的人吃到正宗的法餐，「好吃的東西，應該要讓更多的人分享。」

海嘯被迫離日 看準獨市良機

Michele與Thierry的相識，也是源自法餐。在日本讀書時，Michele去一家法國餐廳打工認識了Thierry。「一個男人最有魅力的時候，就是他工作的時候。」Michele覺得，一個人對待工作認真，那麼對待其他事情也會一樣貼心。Michele做管理，Thierry做廚師，一個優雅的香港女子和一個浪漫的法國大厨就這樣在日本呆了二十多年。

5年前突如其來的海嘯，令他們不得不重新選擇，要麼回法國，要麼去中國的鄭州。Michele和Thierry最終選擇去鄭州，「當時鄭州還沒有正宗的法國餐廳，我們覺得這是我們分享法餐的一個很好的機會。」於是，在網上匆匆查了些關於鄭州的資料後，看到有「國際學校」可以讓孩子上學，Michele和Thierry就在5年前的冬天，來到了鄭州。

「走在街上冷冷清清的、黑咚咚的。」這是Michele對鄭州的第一印象，因為當時正是春節放假期間，鄭州這座擁有諸多外來人口的城市，一到春節就如一座「空城」。

重視正宗食材「不想欺騙自己」

兩人在「冷冷清清」之中，開啟了鄭州的創業之旅。

Thierry專注於做菜，對他而言，生活在什麼地方並不是重要的，能做菜、能做廚師、能有人享受他的菜品，他就很開心了。而直到現在，Thierry也不會說中文，一切「外交」、「管理」活動都要靠Michele。

5年前，鄭州的物流及市場遠不如現在方便發達。Michele說，為了買到正



Thierry為顧客分餐。
香港文匯報記者戚紅麗 攝

宗的鵝肝，在南京找到一家供應商，但他們需要自己租一輛車將鵝肝運回來。「每次租車費用都要2,000塊錢。」雖然麻煩，成本又高，但Michele不想將就。

「食材選不好，就做出正宗的味道。即使顧客品嚐不出來，我和Thierry也不想欺騙自己。」Michele和Thierry非常重視自己的品牌，或者說名譽，他們不想因為不正宗的食材而砸了「傑利大叔」的招牌。「樂巴黎傑利大叔牛排」正是如今這家餐廳的名字。



Michele（左）和丈夫Thierry。
香港文匯報河南傳真

餐廳三易址「鐵桿粉」追隨

Michele說，儘管他們在鄭州是第一家正宗的法餐，但因為原料成本、餐廳位置等原因三次遷址。

為了融入當地文化吸引更多顧客，5年間，在用餐禮儀、口味及價格方面，他們都作出相應調整和改變。

自製獨家醬料 美味留住舊客

然而，Michele和Thierry為了「正宗」二字仍舊是極為認真的，兩人不僅堅持選用最好的食材，在醬料調製方面也是堅持自己手工調製。

「有顧客問我醬料是什麼牌子的，我說這是傑利大叔自己調製的，是獨一無二的。」Michele自豪地說。

作為一位法國總統授勳過的廚師，Thierry的實力不容小覷，這位浪漫的法國人在餐廳卻是嚴肅而嚴謹的，正因採訪當天他未穿廚師制服，便拒絕了記者拍照。

Michele和Thierry平時幾乎把時間都放在餐廳上，除了顧客，很少與外界聯絡，這導致二人對鄭州的整體情況仍舊不太熟悉。因為租金等各種原因，餐廳不得不三次易址，因為缺少人脈，在選址上Michele基本處於被動狀態。她說都是「機緣巧合」，「正好這裡有位置，那我們就過來了。」

目前餐廳所在位置處於鄭州某居民區內的購物街內，停車極不方便，但那些老顧客依舊會打電話找到光顧，這令Michele和Thierry非常開心，也堅定了兩人留在鄭州的決心。

打拚5年 見證物流高飛

北上鄭州5年期間，Michele最大的感受是鄭州的物流愈來愈發達。最初Michele需要購入香港經銷的鵝肝，如今通過鄭州便利的物流運輸，都可以順利及時運到餐廳。這也大幅降低了原料成本，因此目前Michele將每位均價從最初的500元降至如今的150元，「這樣更多的家庭都能享受到正宗的法餐。」如今「傑利大叔牛排」尤其受到小朋友們的喜愛，這讓Michele和Thierry非常開心。

學會拼音打字 微信吸客

原本不識拼音的Michele也慢慢學會了用拼音打字。現在流行微信朋友圈推廣，Michele和



傑利大叔的法餐讓顧客「大飽眼福」，顧客紛紛拿起手機拍照。香港文匯報記者戚紅麗 攝

會轉發Michele的內容。

Michele雖不擅交際，他們的產品卻充當了很好的宣傳員。Michele還透露，通過顧客的介紹，他們正在與鄭州幾個大型購物中心洽談，準備開分店。