

一晚上连收5例急性心梗患者

舟山医院专家：气温骤降须警惕心血管与呼吸道疾病

□记者 岑瑜 通讯员 陈文薇 叶青盛

本报讯 随着气温下降，岛城心梗患者人数明显上升。“有一天晚上接连来了5名急性心梗患者，手术一直做到凌晨2点。”舟山医院心血管内科副主任房兆飞提醒市民，气温骤降更须警惕心血管与呼吸道疾病。

日前，62岁的市民田大伯（化名）突发胸闷胸痛，在送医途中心跳骤停，经紧急抢救和手术才转危为安。同一天，52岁的谢先生（化名）饮酒时感到胸痛，就医发现血管闭塞，经1小时手术打通。

房兆飞介绍，10月份该科已收治20例心梗患者，其中7例危重；11月份至17日接诊17例，其中一晚上连收5名急性心梗患者，均为男性。患者中多为40~50岁男性，常有生活不规律、吸烟饮酒、喜好甜食等特点。

“冷热交替的急剧变化是引发心梗的关键。”房兆飞解释，寒冷会刺激血管收缩，气温波动易导致血压剧烈变化，特别容易诱发冠心病。心梗的典型症状主要表现为心绞痛，可持续5~15分钟，甚至更久，“很多人误以为只有胸痛、胸闷才是心肌梗死，其实临床上也有部分心梗患者没有明显疼痛，或者疼痛症状不典型，很容易被忽视。心梗的牵涉痛还可导致疼痛放射到颈部、咽部、下颌部、背部或上腹部等身体的其他部位。”

房兆飞表示，除了冠心病患者，高血压和糖尿病患者也是心梗的高危人群，吸烟、酗酒、熬夜等不良生活习惯

则是心梗的危险因素。高危人群需养成良好的生活饮食习惯，戒烟限酒，避免熬夜、劳累过度，保持良好的心情。天气转凉，注意保暖，一旦出现了胸痛、胸闷，或不明原因的腹痛、牙痛、咽喉痛等症状要尽快就医；持续胸痛超过20分钟需立即拨打120呼救，并停止一切体力活动，保持镇定，平卧休息，切忌自行前往医院，以免途中发生危险。

据了解，自我市2020年正式启动胸痛中心“全市模式”后，至今已拥有2家标准版胸痛中心、1家基层版胸痛中心和13家胸痛救治单元，进一步实现了我市岛城胸痛患者救治“全域覆盖、全员参与、全程管理”，确保胸痛患者在第一时间获得有效救治，降低心梗的死亡率。

眼下，岛城呼吸道疾病的人数也在悄悄上升。记者在舟山医院急诊输液治疗室看到，不少患者在进行雾化吸入与静脉输液治疗。舟山医院呼吸与危重症医学科副主任医师周磊表示，每年秋冬季至来年三四月为呼吸道疾病的高发期，“做好相关的防护工作，首先要规律地生活，避免熬夜，同时适当地运动来提高抵抗力。如果出现上呼吸道感染，发热3天以上体温不退的，且伴有咳嗽、脓痰等症状，一定要及时就诊，对于有基础疾病群体或老年患者，应根据个人症状尽早就诊，获得专业的评估及处理；对于部分老年人可以选择接种流感疫苗、肺炎疫苗等降低流感及肺炎风险。”

第二十五届夏季听障奥运会 我市运动员许宽田 获男子10000米铜牌

□记者 王倩倩 通讯员 刘懿

本报讯 11月17日晚上，第二十五届夏季听障奥运会田径赛场传来捷报，在备受瞩目的男子10000米决赛中，我市运动员许宽田发挥出色，在强手如林的竞争中脱颖而出，最终以30分04秒83的优异成绩收获一枚铜牌。

今年，24岁的许宽田通过优秀体育人才引进交流计划正式落户舟山。虽然自身存在听力障碍，但他从小就展现出过人的运动天赋，最多一口气能跑将近40公里。自初中起，他就开始正式接触专业的田径训练，因专项能力突出，被选拔到浙江省集训队，后被

大连大学体育系运动训练专业录取。近年来，许宽田在多项高级别赛事中表现突出，曾屡次斩获全国残运会暨特奥会、全国室内田径大奖赛等全国性赛事的冠军。在全国第十一届残运会暨第八届特奥会的男子3000米和10000米决赛中，他两破全国纪录，摘得一金一银。

据了解，第二十五届夏季听障奥运会于本月15~26日在东京举行，来自70余个国家和地区的约3000名运动员参与21个项目的比赛，其中中国体育代表团由157人组成。23日，许宽田将再度出征本届听障奥运会3000米决赛，让我们共同期待他再创辉煌。

全国近200名高校校长 将齐聚普陀挥拍对决

□通讯员 杨雨凝 缪冬

本报讯 11月22~23日，第19届中国高校“校长杯”乒乓球赛即将在普陀拉开战幕。这项高教界品牌赛事首次走出高校，由地方承办，将为赛事注入新活力，也为深化校地合作搭建重要平台。

本届赛事设有混合团体对抗赛和单打比赛两个项目，目前筹备工作进展顺利。来自教育部、北京、辽宁、黑龙

江、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、广东、广西、贵州、陕西的17支代表队的近200名高校校长将参与角逐。

目前，筹备工作进展顺利，为做好赛事服务保障，普陀采用“一对一”结对服务模式，对接服务17支代表队。

普陀区文广旅体局相关负责人表示，将以赛事为契机，推动高校科研、人才、文化优势与普陀产业发展需求精准对接。

岛城鱼鲞又飘香 线上线下热销



□通讯员 尹倩倩 朱凯华
周宇超 刘生国 文/摄

本报讯 立冬过后，随着气温逐渐降低，晒鲞的季节又悄然而至。岛城各处散发鱼鲞的香气，忙碌的加工户们翻晒鱼鲞，呈现出一幅丰收的美好画卷。

作为“舟山海鲜”省级非遗工坊的瀛洲海产开启了一年一度的风带鱼制作，在传承舟山传统水产加工技艺的同时，让舟山“老底子”海味声名远扬。

清晨5时，天还未亮。一筐筐舟山雷达网带鱼陆续运到，“瀛洲”老作坊的师傅便开始忙碌起来，剖鱼、洗净沥水，再放入调配好的盐水浸泡后置于通风处，静待自然风干。一眼望去，一排排吊挂在晾绳上的带鱼银光闪闪，肉肥脂厚，十分诱人。

“这次制作了1500斤，第四风雷达网带鱼特别适合制作风带鱼，透骨新鲜，鱼肉脂肪厚，做成风带鱼油汪汪。”作为第四批市级非物质文化遗产代表性传承人，“瀛洲”老作坊师傅方成法在糟鱼、醉鱼等传统海鲜腌制方面有50余年经验，一直坚持手工制作风带鱼，并将“风”制技艺传承给年轻一代。

方成法表示，手工制作才能保证风带鱼的口味，淡咸刚好，他们一直选用优质舟山雷达网带鱼来制作风带鱼，整个制作过程遵循古法，不添加任何化学添加剂和防腐剂，保留了带鱼本身的原始风味。接下来他们还要制作风鳗、风马鲛鱼、糟带鱼、糟鲳鱼、糟黄鱼、糟鳗以及糟马鲛鱼等。

舟山海产品的加工史可

以追溯到春秋吴越时代，瀛洲海产延续了传统工艺，将“一把刀，一撮盐，赶着太阳晒几天”的古法腌制技艺与现代技术结合，推出了“舟山老下饭”“瀛洲冰鲜海产”“瀛洲休闲海产”等系列产品。今年，自瀛洲海产将瀛洲咸货行搬至定海古城文房四宝园后，便在店铺的二楼打造了“舟山海味”传统工艺工作站，以舟山海鲜系列传统加工技艺为依托，联合浙江海洋大学，通过科技赋能传统工艺革新、深挖海洋文化内涵，构建全域品牌传播体系，以非遗保护激发产业创新活力。

六横台门渔港，空气中浮动咸鲜香气。加工户正组织专业人员忙着剖晒马鲛鱼、玉秃、大黄鱼、鳗鱼、带鱼等，一排排鱼鲞、鱼干整齐晾晒在渔港边，不时有外地游客前来参观并打听销售价格。

据现场剖晒鱼鲞的渔民介绍，大多数鱼鲞、鱼干上午剖晒出来后，等到傍晚就可以收起来，直接打包进行销售。

舟山响鱼鲞专业合作社社长陈丹艳介绍，由于台门渔港边自然条件环境好，加上光照充足，每年到了秋冬季节剖晒鱼鲞、鱼干时都会选择到这里来晾晒。

“响鱼鲞专业合作社今年从9月份就开始剖晒鱼鲞、鱼干了，到目前为止共剖晒鱼鲞、鱼干等10吨左右，通过线上线下销往全国各地，仓库里基本上没有库存。春节渐渐来临，我们合作社将开足马力剖晒出更多、更高品质的鱼鲞、鱼干来供应全国各地的消费者，进一步打响六横台门渔港的鱼鲞、鱼干品牌。”陈丹艳说。

晚报进家门·征订季活动

周周有好礼持续进行中

本周集字领好礼第三字：

