

跳入冰冷湛河救出落水婴儿 葛海福、杜海涛获颁见义勇为证书

□记者 王春霞

本报讯 今年11月3日晚,市区湛河众福桥上发生坠婴事件,两位好心市民杜海涛、葛海福相继跳入冰冷的湛河救人,刚刚满月的婴儿捡回一条命(本报曾连续报道)。不少市民一直有个疑问:他

们跳河救婴的行为算不算见义勇为呢?昨天,我市警方给出了答案:市公安局光明路派出所确认葛海福、杜海涛抢救落水婴儿的行为属于见义勇为。

11月3日晚6时许,一名犯罪嫌疑人从一位母亲手中夺过刚满月的女婴扔进众福桥下冰冷的湛河水

中。市第二人民医院普外二科医生葛海福、中材环保有限公司职工杜海涛不顾个人安危,跳入河水将婴儿救上岸。在岸上,葛海福继续为婴儿实施胸外按压抢救,孩子得救了,葛海福、杜海涛穿着湿透的衣服悄然离开了现场。

光明路派出所调查后认为,葛

海福、杜海涛二人不顾个人安危,凭着舍己救人的伟大精神,救起了危在旦夕的幼小生命,这种善良正义之举,正是当今我们构建和谐社会所倡导的主流精神,不仅感动和震撼了市民和网民,而且在社会上产生了很大反响,根据《河南省维护社会治安见义勇为人员保护奖励办

法》,确认两人的行为属于见义勇为。

昨天上午,光明路派出所所在会议室举行了简短的仪式,现场为葛海福、杜海涛颁发了“见义勇为行为确认证书”。两人拿到证书后表示,今后如果遇到类似情况,仍然会毫不犹豫地救人。



冬至来临 饭店打出卖饺子广告

昨天,市民从市区一家餐馆张贴的“出售冻饺子”广告前走过。
当天,记者在市区街头看到,冬至将至,市区不少饭店张贴出了饺子预订广告。记者了解到,随着人们工作节奏的加快和生活习惯的改变,冬至到餐馆吃饺子或购买速冻饺子的市民逐年增多。 本报记者 李英平 摄

身边小善 聚鹰城暖流

小学生拾金不昧 900元现金归还失主

□记者 高红侠

本报讯 小学生臧亦涵在家属院捡到900元现金,她把钱交到门卫室,最终归还失主。昨天下午,失主蒋丰财致电记者,讲述了事情经过。

蒋丰财家住曙光街15号院3号楼。12月17日下午2点多,他带着900元钱和老伴儿去逛商场,逛了一圈没买东西就回家了。下午4点多,他到住在同院的同事家串门。下午5点多,他回到家才发现装在棉袄兜里的900元丢了。蒋丰财以为自己把钱丢在家属院的路上了,沿路寻找无果。12月19日,他看到门卫室门口贴着招领启事,于是向工作人员说明情况。工作人员经过调取监控核实,当场将900元现金归还给蒋丰财。听说钱是家属院9号楼小学生臧亦涵捡到后交到门卫室的,12月21日上午,他登门表示感谢。

昨天下午,记者与臧亦涵的妈妈路女士取得联系。路女士说,女儿在新华区实验小学读四年级,12月17日下午,孩子独自下楼玩耍,在一楼楼道里捡到了一沓钱,之后交到了门卫室寻找失主。这是后来她才听女儿说的。

据了解,臧亦涵的父亲是平煤神马集团建井三处工人,母亲没有工作。

满大街“迁西油栗”,孰真孰假? “资深”卖栗子老板教您辨别方法

□本报记者 牛超

油光锃亮的栗子在铁锅里哗啦啦地翻身,冷冽的寒风夹着一股香甜的味道,听到街头糖炒栗子摊发出的噼噼啪啪声,人们往往忍不住停下脚步,买点炒栗子吃。近日,记者外出采访,一路走来,市区大街小巷飘荡着糖炒栗子的香味,购买者甚多。记者留意到,不少糖炒栗子的摊位前都挂着“正宗迁西油栗”“迁西特产”等招牌,但价格却有不小的差别。这到底是怎么回事?

市民陈先生的女儿爱吃糖炒栗子,尤其是迁西油栗。“那是女儿的最爱,自从进入十月,几乎隔两天就要给她买一次。”陈先生说。但买得多了,他也有了疑问:“不少门店都打出‘正宗迁西油栗’的牌子,价格却为何相差很大?为啥有的摊点卖的栗子非常好剥皮,有的却不好剥?”

昨天上午,记者走访了市区街头近十家挂有“迁西油栗”招牌的糖炒栗子摊点。这些摊点售卖的栗子便宜的七八块一斤(500克),贵的十三四块一斤。不少摊点和门店还推出了“买一斤送半斤”“买10元送5元”的优惠活动。

“正宗迁西油栗,不信你尝一尝。”每到一家糖炒栗子摊前,摊主都会热情地招呼,除了“迁西”外,记者听不到其他词。

市区建东小区一家挂有迁西油栗的摊位推出了“买一斤送半斤”活动。在现场,一位购买栗子的女士告诉记者,迁西油栗甜,容易剥皮。不过,由于不少摊点都说自己卖的是迁西油栗,价格相差也大,很难辨别真假,所以她只到几个熟悉的摊点买栗子。

记者上网查询,在“淘宝网”输入“迁西油栗”后,出现了三四

十家卖迁西油栗的店家,价位也千差万别,而新鲜的生迁西油栗每斤价格从5元到十几元不等,也让人难以辨别真假。除个头大小略有差异外,这些“迁西油栗”从外观上看并没有大的差别。

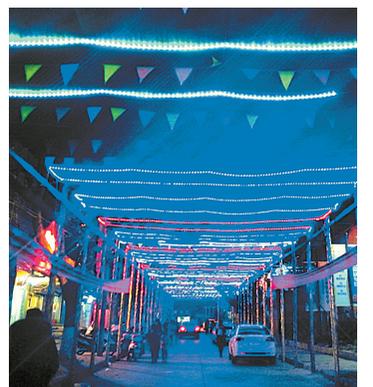
在市区街头,记者品尝了几家门店的迁西油栗,发现同是迁西油栗,口感差距较大,有的油栗果肉呈金黄色,口感面、甜;有的则很难剥皮,果肉呈灰黑色,味淡。在市区矿工路中段一家店铺,记者买了10元糖炒“迁西油栗”,结果有一半是坏的。

到底什么样的栗子才是迁西油栗?对此,市农科院工作人员梁先生告诉记者,现在市面上有两种栗子,一种是油栗,果形略小,皮易剥离,肉黏质糯,外形圆鼓鼓的。我市鲁山及信阳等地种植有这种油栗,味道和迁西油栗差不多,但因迁西油栗的名气大,“不排除有

人用本地油栗冒充迁西油栗,毕竟本地的油栗价格便宜,刚下来时在街头买也就2块钱一斤”。另一种栗子表面发黑、发亮,其中一面特别平,皮剥起来特别费劲,里面的那层毛栗子皮也很难剥下来。

市区体育路一家卖“迁西油栗”的老板告诉记者,他卖“迁西油栗”6年了,“我们每年都是亲自到迁西去收购,收购价都四五元一斤,然后运回来放冷库里。算算成本,你就知道哪是真的,哪是假的。”他说,正宗迁西油栗的“疤疤底”比较小,尖儿圆润,外壳颜色较深。与普通栗子最大的不同在于里面的那层毛栗子皮,普通栗子的明显硬一些,迁西油栗的又薄又软。

“正宗糖炒迁西油栗个头小而均匀,用手一夹就开;好迁西油栗的肉色金黄,又糯又甜,吃后回味无穷。”这位老板说。



安全棚变身夜景棚

12月20日晚,市区自由街上,红蓝相间闪烁着的彩灯缠绕在临时搭建的安全棚下,成为一道美丽的夜景。

记者了解到,自由街附近正在开发楼盘,施工单位为了行人安全在街道上搭起了安全棚,近日他们又在安全棚上装饰了彩灯,安全棚变身夜景棚。

本报记者 禹舸 摄