

男性疾病患者蛮多 年龄跨度越来越大 5大原因影响“他”健康

■记者 项颖

今天是第 12 个中国男性健康日，主题是“关注男性健康,创建幸福家庭”。根据中国教育中心发布的一个数据报告，男性疾病已成为威胁男性健康的第三大疾病，我国男性不育症患者过百万,前列腺疾病患者数千万,ED(勃起功能障碍)总患病率为 26.1%。

记者昨日从市人民医院门诊男性科了解到,近年来,我市男性疾病患者逐年增加,且年龄跨度非常大,患者最小的才十七八岁,最大的 70 岁。

5大原因造成男性疾病

市人民医院门诊男性科主任陈成博告诉记者,2001 年至 2002 年,到医院就诊的男性疾病患者一天最多就五六十人，而近两年,人数快速增加,平均每天有 100 多人,最多时达到 150 人次,增长了两倍多。

短短 10 年时间，为何人数会暴增得如此厉害？陈成博表示,总共有 5 大原因。

思想过于开放，滥交朋友。“现在很多男性在人际交往中不懂得‘洁身自爱’，到处滥交，最后惹病上身。这是近几年比较凸显的问题，特别是一些外来务工人员，得此类病的特别多。”陈成博说。

饮食习惯差，酗酒、吸烟还吃

辛辣食物。很多男性外出应酬,无酒不欢，一天要吸上好几包烟,吃菜要吃最辣的,这三样对人体刺激很大,容易造成不育症。

竞争太过激烈，精神压力过大。男性不仅有工作压力,还有家庭责任,很多人不堪重负,就会造成性功能障碍。

环境污染严重，电脑辐射多。满大街的汽车尾气“熏陶”,每天在单位对着电脑工作,回家还是对着电脑游戏,过度辐射。

缺少锻炼。现在很多男性一出门就坐车，缺乏经常性体育运动,长时间久坐，造成男性阴部充血,引发前列腺充血、肿胀、发炎,特别是久坐软沙发,对男性生殖健康的危害更大。

男性疾病年龄跨度大

“我看诊治的病患中，最年轻的是十七八岁的高中生，年纪最大的是 70 岁的老先生。”陈成博说。多年前，来看男性疾病的一般是三十多岁的年轻人，几乎没有学生和老人，为何现在年龄跨度越来越大呢？

思想开放，网络发达，很多学生对性生活有了懵懵懂懂的认识，他们对这个陌生的“事物”非常好奇，但保守的老师、上辈却从未向他们灌输过性知识，导致他们自己尝试摸索，进入误区后就惹病上身。

患者盲目信任“专家”

采访中,陈成博表示,一些慢性前列腺炎患者有个误区,非常信任民营医院的“专家”,“小病大医”,导致病情越来越严重。

30 多岁的病患林先生患有慢性前列腺炎,去温州一家民营医院诊断后，医生告知病情非常严重,需要每天吃药打针。他信以为真,短短十来天，花去了一万多元,但病情还是得不到控制，反而愈加严重。后来,林先生到人民医院一检查,发现病情并不严重,只要稍作治疗就可，而民营医院为了赚钱对林先生进行重治疗，反而引起了尿道疾病。

据悉,来医院看诊的病人中,与林先生情况类似的病患不在少数,他们到处打听,遍访“专家”,治疗后反而加重病情。甚至有些患者会走访多家医院,哪家将病情说的最严重就在哪家治疗。“这是一个错误的认识。”陈成博提醒患者,看诊最好去正规的医院,不要听信“牛皮”广告宣传,给自己身体带来过重的负担。

陈成博建议广大男性,在日常工作生活中少坐车,多运动;少烟酒,多喝水;拒绝“黄毒”,洁身自爱。家庭和爱人也要多给男人一些呵护和关爱。

瑞安大厨朱光强问鼎“中华金厨奖” 瓯菜香飘意大利

■记者 孙文静

在刚刚结束的第二十一届中国厨师节上,瑞安大厨朱光强从全国 3000 多名厨师中脱颖而出,凭借“珍珠敲虾”和“牡丹鱼卷”两个参赛菜式征服了评委，荣获“中华金厨奖”称号。

昨日下午，记者见到了这位载誉而归的大厨。说起为何选择厨师这个职业，朱光强说全凭兴趣。小时候当其他男孩子都在看“奥特曼”时,朱光强却对美食节目情有独钟。“每次放学回家,总是会被厨房里飘出的饭菜香吸引，厨房里妈妈忙碌的身影是我儿时脑海里最美的记忆。”

今年 32 岁的朱光强初中毕业后就到烹饪学校学烹饪。“刚开始一年里，除了睡觉我就在切萝卜丝土豆片。”朱光强回想起同寝室的人还曾取笑他梦里都喊着“切、切、切”。上理论课时,他专心做笔记,生怕听漏了一个字。在实际操作中,他更是全力以赴。他深知翻锅的重要性，每天都坚持练一个小时以上。“我原本瘦弱矮小，但现在双手能轻松端起两口装满水的炒锅。”说起在烹饪学校的时光,他说学校里只是身体累，而毕业后要在厨房里给客人做菜,那才叫真的挑战。

“幸运的是，刚到酒店实习，我就遇到了师父潘晓林，跟他学厨那几年，是我厨师生涯里最宝贵的时光。”作为瓯菜泰斗,潘晓林第一次让朱光强给客人上的菜

竟是番茄炒蛋。看似简单的一道菜，可朱光强怎么做也不能让潘晓林满意，不是鸡蛋太老就是番茄没炒熟。“原来做菜要有清晰的步骤，下菜时机和菜品成熟度也很有关联。”在师父的指导下,朱光强给客人的第一盘番茄炒蛋终于出炉了。

随着技艺不断提高，朱光强逐渐成了厨房里独挡一面的大厨。多年从厨经历,他参加了不少比赛，也获得了不少金奖。2003 年，他报名参加了第五届全国烹饪大赛。为了突显瓯菜“口味新鲜,淡而不薄”的特点,他毅然选择了最具代表性的鱼丸。但普通鱼丸个大如球，如果能做得小巧玲珑如珍珠般那一定是项创新。有了方向后，他开始着手制作迷你小鱼丸。

韧性和口感是衡量鱼丸口味的重要因素，但鱼丸缩得那么小，就得改变水、盐和原料的比例。看似简单,但在当时的温州，没有人尝试做过那么小的鱼丸。3 个月时间里，除了上班，朱光强几乎每天都会买一条近十公斤重的包头鱼在家练习做鱼丸。“每天都会做大量鱼丸，吃不完就送

人，以至邻居们看见我妈端着鱼丸就怕。”朱光强说那段时间醉心于厨艺钻研，让他找到了极大的乐趣。

终于，功夫不负有心人,朱光强的珍珠鱼丸研制成功，丢在地上可弹起半米的高度，口感比传统鱼丸更有嚼劲。

2009 年，朱光强无意的几道家常菜，让餐桌上的一位男子大为震惊。他就是意大利王朝酒店老板，他愿意高薪聘请朱光强随他去意大利发展。“既能在意大利传播瓯菜，还可以吸收意大利菜的精华,何乐而不为！”朱光强打包了几件简单衣服就来到了意大利。

一个月前，朱光强从意大利回国，参加了第二十一届中国厨师节并满载而归。现在,朱光强在意大利普拉托已是小有名气的瓯菜厨师,连不少老外也慕名而来。“作为西餐之母的意大利菜典雅高贵,而且浓重朴实,讲究原汁原味,如果能从中吸取经验,和瓯菜融会贯通，那势必会将瓯菜发扬光大。”这是朱光强到意大利最单纯的目的，现在他正朝着这个目标前进。



爱心活动进福利院

“这是我最喜欢的小兔子,是今年的生日礼物!”6 岁的朱灵均边说边将手中的玩具递给市福利院的小朋友。昨日下午,绿野美术学校师生代表来到市福利院,给小朋友们送去了玩具、衣服及文具。

据统计,本次爱心行动共收集衣服 1135 件,玩具 150 件,鞋子 50 双,文具 30 件。接下来,他们还将开展“爱心作画”活动,将义卖善款全部捐给福利院小朋友。

(苏盈盈)



廉政文化进社区

“拿本宣传册回去看看，学习一下安全知识。”昨日上午,玉海街道滨江社区在滨江大道科普画廊前开展第十个廉政宣传月——廉政文化社区活动,向市民发放《常见疾病预防》、《科普政策法规》等宣传资料,举办“平安瑞安”建设知识回答、廉政知识测试等。

滨江社区党支部书记涂春燕表示,目前社区正在积极创建省级示范科普社区，希望通过这类活动,加强宣传,提高市民素质。

(杨微微)