

11岁男孩领舞成为全场焦点 反诈广场舞大赛来了枚“小鲜肉”

昨天下午在崇安寺二泉广场，“最辣反诈舞林争霸”全国舞蹈大赛无锡赛区决赛拉开帷幕。现场一名领舞参赛的小男孩特别引人注目，记者一打听，他居然是名“资深”广场舞队员。

穿着红色上衣、眉心点着一颗红痣，11岁的五年级学生张广程是此次广场舞比赛中年龄最小、最可爱的参赛者。别看他小小年纪，跳起广场舞来可毫不逊色，扭腰、回首、转手，身姿柔软灵活。而且他站在舞台中央一点不怯场，开场几秒钟姿势一摆，立即抓住观众视线，随着音乐响起很快成为了全场焦点。舞蹈结束，记者问他配乐歌词里唱的是什么内容可知道，他毫不犹豫地点点头说：“我们跳的是反诈歌曲，里面提到了冒充领导、冒充警察，那都是诈骗。”

张广程并非头一回参加广场舞比赛，他拥有6年的广场舞舞龄，之前参加过不少比赛。妈妈程女士说，儿子上幼儿园时到小区广场上玩，看见许多阿姨跳舞觉得很有趣，就自己跟在后面学样，没想到跳着跳着引发了兴趣。因为小孩子憨态可掬跳得有模有样，他站

的位置从后面不断往前。刚巧负责人是他们家邻居，看见后大感兴趣，便让张广程参加了舞蹈队。程女士和丈夫是从安徽来无锡的，她坦言家里大人没有舞蹈细胞，儿子喜欢跳舞纯属意外，让他们很惊喜。发现儿子有跳舞爱好和天赋之后，她专门送张广程去上了拉丁舞培训课，每次儿子都要参加一个小时的跑步、运动操加练舞，在她看来挺辛苦的课程，儿子却坚持不懈参加。张广程上小学之后，又进入了学校里的舞蹈队，成了为数不多的男舞蹈队员。“只是现在功课多起来，不像以前有充足的时间学跳舞”，程女士觉得跳舞让孩子保持了足够的运动量，孩子在参加表演和比赛等过程中也锻炼了性格，“比以前更开朗”。

经开区方庙轻舞飞扬舞蹈队队长张瑶说，张广程是队里的“团宠”，是他们的广场舞“小王子”。队里大多是50多岁的阿姨，有个孩子一起跳，大家都带劲。配合孩子的功课安排，这次的新曲目利用晚上和周末排练完成，张广程练习很认真，绝对是舞蹈队的颜值和表演担当。

包括张广程所在的舞蹈队在内，昨天的参赛队伍呈现出了一批精心编排且富有新意的反诈舞蹈作品。据了解，此次比赛由市委网信办、市公安局、市体育局等联合举办，旨在通过影响力大、接受度高、传播范围广的舞蹈娱乐方式，发动社会各界共同关注和



参与反诈宣传，提高自身反诈意识，机智应对诈骗套路、守护个人钱财。参赛的10支舞蹈队都是经过前期激烈的海选评比晋级而来。现场《六口茶(反诈版)》《希望不是你》《无诈之姐》等由全国各地警方原创或改编的反诈歌曲响彻全场，歌词涵盖了众多生活中会遇到的骗局，参赛队伍用鲜活的肢体语言演绎反诈神曲，提示大家不要上当受骗，赢得观众热烈的掌声。

(晚报记者 念楼/文、摄)

介入手术2.0时代 市民诊疗服务 有了新选择

随着人们生活压力的增大，心脑血管方面的疾病层出不穷，科学治疗急性心脑血管疾病，争分夺秒是关键，完备的手术环境更是重中之重。10月30日上午，首届无锡凯宜医院心内科学术交流会暨医院导管室开业仪式正式启动，也为锡城市民在介入诊疗服务方面提供了全新选择。

数字减影造影简称DSA，一种技术被认定为血管疾病诊断的“金标准”。DSA不但能清楚地显示颈内动脉、椎基底动脉、颅内大血管及大脑半球的血管图像，还可测定动脉的血流量，所以被广泛应用于脑血管疾病检查，特别对于动脉瘤、动静脉畸形等定性定位诊断，更是最佳的诊断手段，也是查清病源、明确诊断的有力依据，具有创伤小、安全性高、诊断清楚、恢复快等特点。在导管室里除了DSA机器以外，还包括多导生理记录仪、射频消融仪等一系列的抢救设施，最大程度上满足不同患者的手术需求。在导管室里面做的比较多的手术是心脏方面的手术，也包括肿瘤介入手术、外周血管手术以及各种出血的抢救、骨科手术等。无锡凯宜医院自今年9月引入DSA介入手术室以来，已完成多台冠状动脉造影术，多种介入手术，丰富了锡城市民的诊疗选择。

硬核诊疗技术的全面引入，也需要相应的配套医疗服务作为支撑。无锡凯宜医院院长、心内科专家沈哲教授告诉记者：“医院目前拥有近20位正高职专家，也与上海等地的专家保持着广泛联系，也与原无锡市人民医院心内科主任吴小庆、南京市第一医院心内科叶飞教授保持合作。”无锡有众多外籍友人，他们对于就诊环境、就诊流程、药物使用等方面存在着一些特殊要求。无锡凯宜医院作为一家外资医院，能够为外籍患者量身定制配套的医疗服务。与此同时，对于锡城市民来说，前往医院就诊，不会感觉到拥挤，更将享受到极佳的医疗服务体验感，就医舒适性也大大增加。以心脏类疾病为例，一旦市民朋友存在心脏方面的健康问题，都可以第一时间前往无锡凯宜医院就诊，医院在冠心病造影、支架、起搏器安装、外周介入手术等方面拥有丰富的诊疗经验，也能够自主解决患者的各类介入手术可以解决的问题。

(顾明)



非遗传承拖炉饼

江阴的拖炉饼非遗传承人陶兴宝名气很大。说到江阴的中式点心，大家会很自然地想起陶兴宝。特别是那些曾去过“陶兴宝点心店”，品尝过那里富有江南风味、江阴特色点心的食客们，印象会更深。

日前，在另一名非遗传承人蒋国权的陪同下，记者找到拖炉饼非遗传承人陶兴宝，他正在跟员工一起制作一道客户点的食品。陶兴宝不善言辞，但表示做食品就是看人品，尤其作为非遗传承人，对于每一道食品必须达到“五个精”：选料精良、制作精细、品相精美、口味精粹、口感精妙。

拖炉饼是怎么来的？有着怎样的历史民俗？蒋国权说，民间传说，清朝同治三年春天，李鸿章的淮军配合“戈登洋枪队”攻打杨舍堡城的太平军。驻在杨舍的太平军护王陈坤书得讯后，就组织部队，在长泾河周围布下包围圈，准备迎敌。杨舍老百姓听到太平军要打洋鬼子非常兴奋，就想为太平军做点干粮。杨舍城里有个糕饼师傅叫陈阿二，他想出做素心馅的面饼既方便又上口，于是，家家献面粉，人人到地里挑荠菜。陈阿二约了几个糕饼师傅便动手做起来，和面、掐坯、擀皮、包馅、摊平，然后下锅。锅下火旺，锅里油热，饼不消片刻就煎熟了。师傅们连夜做



了好多饼，送到太平军营房里。第二天一早，陈阿二想，还剩下不少面坯、馅料，何不现做现吃？陈阿二马上动手把做好的生饼、煎饼的炉子、素油、硬柴，一起装到一辆拖炉车上来到街镇。杨舍街上人头攒动。有人眼睛尖：“哈，陈师傅好主意，把煎饼炉子也拖来啦！”有好事的问了：“阿二师傅，你做的这个饼，叫啥饼啊？又方便又好吃，总该取个名字吧？”陈阿二脱口而出：“就叫——拖炉饼吧！”

陶兴宝介绍，江阴拖炉饼原料包括精白面粉、香油、白糖、荠菜、猪油（俗称板油）、芝麻等。工具主要是擀面杖、砧板，两只铁炉子，一只平底炉，一只尖顶锥形炉。陶兴宝和蒋国权一道展现了工艺流程。用面粉和水并滴入适量香油搅拌均匀备用。用适量猪油、白糖、荠菜（切碎）拌匀为馅。将包馅的面团擀成圆饼状（也有长圆形），外粘芝麻备用。将炉子预热

至适当温度后，将圆饼依次排在平底炉上，再将预热的锥形炉盖在平底炉上，现在改为用油煎炸。

非遗传承人陶兴宝出生在一个餐饮世家，他父亲陶三度是江阴现代餐饮史上的一个技艺精湛、红案白案俱佳的老厨师。受父亲的影响，耳濡目染了烹饪技艺的陶兴宝从小就爱上了点心制作，从业40年，成为江阴点心制作的一代名师。

(宋超/文、摄)



扫码看视频

