

上海中医大报

SHANGHAI UNIVERSITY OF TRADITIONAL CHINESE MEDICINE AND PHARMACY BIWEEKLY

上海中医药大学 上海市中医药研究院主办《上海中医大报》编辑部出版 主编:宋慧华

第 280 期(总第 720 期) 2013年6月15日

国内统一连续出版物号 CN31-0817/(G) 网址: http://www.shutcm.edu.cn 本期四版

我校精神文明建设工作会议隆重举行

本报讯 6月7日,我校精神文明建设工作会议在校图书馆四楼报告厅隆重举行。校党委副书记何星海、王群,副校长刘平、余小明,施建蓉、张瑾,校文明委全体成员,各二级学院、附属医院的领导、教师以及获奖师生代表参加会议。会议由何星海主持。

会上,校领导分别宣读了《关于表彰2011—2012年度上海中医药大学文明单位的决定》、《关于表彰2012年度上海中医药大学社会主义精神文明好人好事的决定》、“中华诵·2012经典诵读网络视频大赛”评比结果和“弘扬高尚师德、践行师德师风”师风师德建设主题征文活动评比结果等奖项,并为获奖的集体和个人颁奖。

在精神文明建设经验交流环节中,上海中医药博物馆陈列展出部主任王丽丽以《立足环节,服务社会,打造一流文明窗口》为题作汇报。博物馆通过不断提升精神文明建设的内涵,先后被国家中医药管理局、中国科协评为全国中医药文化建设和先进单位,优秀全国科普教育基地。龙华医院党委副书记李轶作了题为《夯实基础细举措 优质服务促发展——积极争创全国文明单位的汇报》,该院始终把精神文明建设作为推动医院全面发展的重要抓手,不仅在去年的等级医院复评中获得三级甲等中医院全国总分第一好成绩,还蝉联上海市精神文明单位“十一连冠”的佳绩。曙光医院队、中药学院队、康复医学院队进入前四强。

6月5日晚,辩论赛决赛在校行政楼三楼大会议室隆重举行。校党委副书记、纪委书记王群,副校长余小明、胡鸣毅,浦东新区人民检察院职务犯罪预防处处长俞伟,校宣传部部长徐强莅临现场并担任评委。各二级学院院长、书记还吸引了百余名师生前来观赛。首先上场的是季军争夺战,正方中药学院的辩题是“打假主要靠消费者”,反方康复学院的辩题是“打假主要靠执法者”。第二场举行的是冠军争夺战,正方医学院的辩题是“腐败的根源在于制度的缺失”,反方中药学院的辩题是“腐败的根源在于个人的贪欲”,反方中药学院的辩题是“医生可不可以说善意的谎言”、“诚信靠自律还是他律”等。通过预赛、半决赛三轮角逐,针推学院队、技医学院队、中药学院队、康复医学院队进入前四强。

我校大学生辩论赛闭幕

本报讯 为进一步培养我校大学生的廉洁自律意识、诚信意识和拒腐防变能力,切实将廉洁文化教育融入校园文化建设中,5月15日至6月5日,校纪委、学工部、研工部、团委主办,中药学院承办了“廉洁诚信在我身边”大学生辩论赛。

本次活动在主办方的精心准备和各学院的大力配合下,得到了广大师生的积极响应。学校14个学院,部全部组队参赛。为了提高教育的针对性,中药学院的辩题是“打假主要靠消费者”,反方康复学院的辩题是“打假主要靠执法者”。第二场举行的是冠军争夺战,正方医学院的辩题是“腐败的根源在于制度的缺失”,反方中药学院的辩题是“腐败的根源在于个人的贪欲”,反方中药学院的辩题是“医生可不可以说善意的谎言”、“诚信靠自律还是他律”等。通过预赛、半决赛三轮的角逐,针推学院队、技医学院队、中药学院队、康复医学院队进入前四强。

我校2篇论文入选2012年全国优博提名奖,7篇论文入选2012年上海市研究生优秀成果奖

本报讯 2012年我校研究生优秀学位论文获得了可喜成绩,2篇博士学位论文入选全国优博提名奖,7篇论文(其中博士学位论文3篇,硕士学位论文4篇)入选上海市研究生优秀成果(学位论文)奖。2012年全国优博学位论文共评选90篇优秀博士学位论文,278篇全国优秀硕士学位论文提名论文。我校入选全国优博提名奖的2篇博士学位论文是:中药学专业硕士王雪峰的论文《肝毒性吡咯里西啶生物碱的代谢机制及代毒性相关性研究》(导师:王峰涛);中医骨伤科学专业硕士包春梅的论文《艾灸对大鼠颅脑缺血再灌注后神经功能恢复作用的研究》(导师:刘慧荣);针灸推拿学专业硕士康学智的论文《电针抑制大鼠癫痫的效应及与DOR-Na通道相关的可能机制》(导师:沈雪梅)。

作为一个“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

比起热情的弗拉明戈和斗牛表演,西班牙的美食“低调”不少,或许不会“尝”钟情,但却足以耐人寻味。铺开美食地图,从风味绝佳的Tapas小吃,到口感丰富的海鲜饭,从托罗的醇厚葡萄酒,到挂满伊比利亚街头的黑猪蹄火腿……就像“国宝”建筑师安东尼奥·高迪说的一样,美食也为这片热土塑造了最迷人的西班牙印象。去年暑假,借着去探望在西班牙留学的老同学的机会,我也踏上了一段寻找西班牙美食之旅。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

有些理论,必须接触到临床才体会得真切;通过临床,得到经验和教训,再去温习理论,会领会得更加真实。所以,先生对活学经验的总结是:“要做到活学,一定要联系临床实际。”“临床决不可少,脱离临床的理论是空头理论,即使讲得头头是道,(但空头理论)要的是‘花枪’,中看不中用。”

先生在《路,是人走出来的》文中还总结了苦学与顿悟、博学与实践的关系。“学中医,在没有学通的时候,尽管苦学,不一定能够熬过这个关。”

斯人长逝,风范犹存。金寿山先生已驾鹤西去30载,但其为医、为大师和大风范,垂范杏林,堪为世表。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河沿岸塑造了独特的丘陵地形,灌溉滋养着当地的葡萄酒园。这里拥有栽培葡萄的绝佳土壤,地表是细致的砂砾土,地下则是常年保持潮湿的粘土。这样的土质能让葡萄树根部轻易地蔓延至地下,汲取清冷却土层内富含的水分和养分。这种特别的土质和当地干旱炎热的夏季一起,也成就了建立托罗葡萄酒典型性格的最大功臣,黏土成分塑造出更加浓郁和集中的果味,砂砾成分决定了更为强劲的酒体和结构。

作为一个人“无肉不欢”的“吃货”,我之后又去了马德里伊水桥下那家名为“厄尔佩尔那诺”的餐厅。这家餐厅的特色乳猪是由专门的养猪场提供3周以内的小猪宰杀而成。第一道菜是烤猪皮,乳猪的皮被炭火烤成橘黄色,口感又香又脆,加上特制调料,绝对让你赞不绝口;第二道是烤猪肉,据美食家推荐,乳猪最鲜嫩的肉在两腿内侧,但是由于是小猪崽,所以只有很小一块。有趣的是,那儿还有一种特别的欢迎仪式:老板会将刚出炉的乳猪用精致的小车推到客人面前,然后手持瓷盘在烤得很脆的乳猪身上切三下:一横,二竖,将乳猪切割成6块,然后分到客人的盘里,再将瓷盘高高举起猛地朝地上一砸,将瓷盘砸得粉碎,整个过程在30秒钟内结束,干净利落。不过,只有贵宾才能享受到老板别具一格的欢迎仪式。

我的第一站是瓦伦西亚,同学告诉我,这里是西班牙海鲜饭的“故乡”。在这里,大厨们会先用橄榄油把大米炒至金黄,再加入干白葡萄酒和藏红花,为的是提升海鲜的鲜亮度,最后再由慢火熬制而成。曾经慕名去那里尝过海鲜饭的食客都说,等待的过程是漫长而值得的,因为冰柜里塞满的原料太过诱人:贻贝、龙虾、新鲜小虾、朝鲜葱、干豌豆、西红柿、南瓜、菠萝、柠檬、洋葱、鸡块……数不胜数的食材,新鲜而自然。

我从当地人那里了解到,托罗产区的葡萄酒种植区位于萨莫拉省东南部,占地6.2万公顷。发源于Ribera del Duero地区的杜罗河时刻不息地奔流着,穿越到葡萄牙后被称为River Duero,在那里是著名的波斯特酒庄。杜罗河

