

秋季便血暗藏多种隐患

市民可拨打96060申请肛肠病优免诊疗

编者按

什么样的医生是患者最期待的医生?什么样的医生传承着医魂、引领时代健康?现代快报发起首届“2015南京好医生推荐榜”,旨在秉承医德、医术、服务三维标准,为市民眼中真正意义上的“好医生”点赞,传递爱的正能量。

本期推荐:南京肛泰医院特聘专家 李柏年教授



好医生名片

李柏年教授

主任医师,享受国务院津贴专家,南京肛泰医院特聘专家,全国名老中医专家师承指导老师,全国中医肛肠医疗中心创始人,南京中医药大学教授。

高热的“桑拿天”终于过去了,南京迎来了秋高气爽的天气,但随之而来的还有“秋燥”,通俗地说就是容易上火。秋燥上火多口干、便秘、便血等,需要注意的是,秋季便血,不应全都归结在气候上,多种疾病都能引起便血,甚至便血的背后,也隐藏着健康隐患。

便血一般见于下消化道出血,偶尔可见上消化道出血,可以根据便血的颜色来区分。由于消化道出血的部位、出血量与血液在肠道停留的时间不同,上消化道出血多为褐色,下消化道出血多为鲜红色。因为便血的原因不同,所伴随的症状也有所区别。

痔疮引起的便血

各种内外痔和混合痔均可引起大便出血,一般血色鲜红,不与粪便相混或便外表带血,继而滴血,甚可见喷射状出血,便后出血即自行停止。外痔一般无大便出血。

肛周脓肿、肛瘘引起的便血

反复流出少量脓性、血性、黏液性分泌物为主要症状,同时伴有肛周硬结、肛门肿痛等。专家提醒,肛周脓肿及肛瘘无法自愈,且极易引发多种并发症。

肠炎引起的便血

肠镜可见黏膜水肿、充血、粗糙的颗粒状质脆而易出血,附有脓性分泌物,有的可显示有大小不等的圆形多发性浅溃疡。

肛裂引起的便血

肛裂引起的便血,血色鲜红,滴出或手纸擦后有血迹,且便中、便后肛门会剧烈疼痛。

肠癌引起的便血

多为无痛性大便出血。多含有脓液或黏液的血便,血色鲜红或暗红且粪血相混;同时伴有排便习惯或粪便性状的变化,多数表现为大便次数增多,不成形或稀便,有时便秘或腹泻与便秘交替,大便变细;中下腹部疼痛,程度轻重不一,多为隐痛或胀痛。

精确诊断是关键

那么,当发生便血症时,究竟是出于以上哪种原因呢?由于肛肠病症状复杂,个人身体状况不一样,因此不能一概而论。即便是经验丰富的医生也不能只听患者口述病症

就能确诊。所以,最好到正规医院做一次更精确的诊断。目前,应用较多的是肛泰式“三位一体”检查手段,即视诊、指诊、电子肛肠镜相结合,短时间即可得到病情图像彩照,让医患双方都能对病灶有更直观、更精确的认知,方便患者在更透明的环境下就医,避免医患纠纷。

此外,临床研究证实,80%以上的直肠肿瘤患者在便血初期往往被误诊为痔疮,而早期结直肠恶性肿瘤治愈后5年生存率可以达到70%-90%,晚期则只有20%-30%。因此,当有了肛门长疙瘩、异物脱出、便血、肛门疼痛及大便异常等症状时,都应及时到正规医院做一次肛肠镜检查。

活动链接

为了更好地帮助患者解除病痛,南京肛泰医院从9月11日起到9月30日,推出肛肠疾病优惠诊疗活动,其间患者报名预约,可获得:

1. 电子肛肠镜免费检查;
2. 无刀除痔获得500元手术补贴;
3. 免费领取家用医药箱或拔罐器。

跟德国糕点师学做提拉米苏

教师节,孩子们送上甜蜜的惊喜

家长、萌娃齐上阵

前晚6点半,现代快报少年实践营的孩子们,在家长的陪伴下,陆续来到南京中江书香世家酒店。

德国糕点师马克斯给每个小朋友发了两个杯子,用来制作提拉米苏。孩子们在杯壁上用黑笔写上了自己的名字。来自慧园街小学5年级的男生陆陆(小名)指着面前的两个空杯子,调皮地说,做好后送一杯给班主任周老师,还要留一杯自己“解解馋”。

除了正在读小学的孩子,活动现场还有一位特别萌的小厨师——刚满2周岁的小新。他被妈妈抱来学习,跟着哥哥姐姐们一起穿上围裙、戴上帽子,像模像样的。“萌萌的小厨师,Are you ready?”在中国生活多年的马克斯,中文说得溜,还会许多网络新词,偶尔也夹点英语。关键是,这位马老师还会说南京话!一句“你们阿行啊”,把家长和孩子们都逗

乐了。

将蛋清打滑后再加白糖,搅拌蛋黄、白糖和淡奶油等制成可口填充料……马克斯和他的女助理,耐心地教孩子们如何调制杯装提拉米苏的原料,并详细介绍制作方法。

苗苗接过打蛋器搅拌,感叹“怎么这么重啊!”“搅拌,当然需要点臂力。”马老师话音刚落,不少家长也跃跃欲试。

蘸点咖啡,再将手指饼干掰成几块,放进杯子里压平,然后浇上制作好的填充料。就这样,一层饼干,一层填充料……孩子们仔细地制作4层提拉米苏,家长们也去帮帮忙,场面温馨。

马老师还透露了制作中的两个秘诀:“第一,好的、新鲜的原材料;第二,各种原材料的混合比例很重要。”不过,对于具体比例,马老师有所保留。他耸了耸肩笑着说:“不能再透露了,不然祖传秘方就全部泄露了。”

把家乡味道带来南京

马克斯,祖籍德国,在西班牙长大,14岁学厨,擅长西餐和糕点。16岁那年的暑假,他开始打工挣生活费,2个月时间里,他挣了9万比塞塔(约1000欧元)。

2008年他来到中国,在南京师范大学读书,随后爱上了一位六合姑娘。结婚定居南京后,两人有了一儿一女。为了让孩子们和身边的朋友吃到自己家乡的甜点,马克斯在中国创立了自己的糕点品牌——瑞诗派,把家乡味道带到南京。

“提拉米苏不仅是一道美味的甜点,它背后还有一个美丽的故事。”马克斯给孩子们讲述了提拉米苏的由来。提拉米苏的意大利语含义是“带我走”,传说一个即将出征的意大利士兵,家中一贫如洗,妻子为他准备随身的干粮,把家里所有能吃的饼干、面包全做进糕点里,这用爱心制作出来的糕点就叫提拉米苏。“你们也可以把对老师的爱,做进糕点里哦。”马老师说。



马克斯教孩子们制作提拉米苏

新学期 快报少年营活动丰富

昨天上午,鼓楼第一中心小学的鞠老师、鲍老师等,品尝到孩子们亲手制作的提拉米苏,十分开心。“这份礼物还真是让人意外和惊喜。”鞠老师说,她的心情如提拉米苏一样甜蜜。

“这次活动使用的原材料,全部从欧洲进口(除了鸡蛋)。”现代快报少年实践营的工作人员介绍,

在教师节前,教孩子们制作提拉米苏,就是希望孩子们能用双手传递一份感恩,表达对老师的爱。

此外,活动重在锻炼小朋友的动手能力,体验制作甜点的乐趣。接下来,少年实践营还将继续举办有趣的活动,欢迎现代快报读者关注微信,及时报名参加。

提拉米苏制作方法

- 材料:意大利手指饼干、杏仁酒、咖啡酒、淡奶油、白糖、蛋清等
1. 在80至100℃的热水里加入白糖,再把融化的糖水和鸡蛋清调和。目的是给生蛋液杀菌。
 2. 用欧洲进口的软奶酪、法国的淡奶油为原料,以打蛋器搅拌,制作提拉米苏的蛋糕坯。
 3. 在蛋糕坯中加入刚才调和好的糖水鸡蛋液,继续搅拌调和。
 4. 制作酒糖液:将墨西哥咖啡

酒、细砂糖、水、进口杏仁酒等相互融合。

5. 制作提拉米苏时,为了让成品中的咖啡味道浓一点,把手指饼干放在刚才的酒糖液里蘸一下。把带有咖啡液的手指饼干捏碎,放入提拉米苏杯中,挤入调配好的提拉米苏蛋糕坯。根据个人口味,再放入一层手指饼干或蛋糕坯。抹平杯子表面的奶油,撒上可可粉。
6. 放入冰箱冷冻10分钟,美味的提拉米苏就做好了。

自己动手做个美味甜点送给老师,是不是很有创意?9月9日晚上,现代快报爱心工作室携手现代快报少年实践营,开展了一期DIY提拉米苏手工体验课。20多位小朋友,每人亲手做了两个杯装提拉米苏,送给老师一份与众不同的教师节礼物。

现代快报记者 孙羽霖 吴頔



提拉米苏做好了 本文摄影 现代快报记者 孙羽霖