

每天洗肾14小时 吃40种药 父要捐肾给儿 让他重获新生

潘勇全 报道
ycphua@sph.com.sg
●24小时新闻热线: 1800-8227288/91918727
Wechat/WhatsApp传照片: 91918727
蔡振鸿 摄影

日吞40种药、漏洗肾14小时的11岁男童，或能在7月接受父亲捐出的肾脏，重获新生！

本报上周报道，11岁男童卢健平在去年十月份被诊断出患有末期肾衰竭，每天要在家进行“腹膜透析”的居家洗肾疗程长达14小时，并服用40种药物。

也患肾病的14岁姐姐卢秋婷，每天放学后必须冲回家为弟弟插管洗肾。她一边的肾脏正常，一边的肾脏却比较小，只剩下25%的功能。

新闻见报后，两姐弟一家人获得许多亲友和网友的慰问与鼓励，让他们感到十分温暖。母亲叶珍淑（40岁，技术支援人员）昨天再次受访时透露，丈夫其实今年2月开始就多次到医院做检查，包括检查血液和尿液，以测试自己是否适合捐肾给儿子。

叶珍淑说，移植器官始终是最好的选择，以便让儿子可以结束每天洗肾14小时的痛苦，一劳永逸解决问题。

她披露：“我患有二型糖尿病，不适合捐肾，我们把一切希望寄托在我的丈夫身上，希望他的体检过关，一切条件吻合，能赶在今年7月中旬捐一个肾脏给儿子。”

她的丈夫卢志伟（43岁，物流助理经理）说：“据我所知，外科医生认为吻合的几率非常大，我想只见过麻醉师，就应该能进手术室了吧。”

至于是否曾想过接受陌生人捐肾，叶珍淑表示，肾脏是人体内非常重要的器官：“我不能这么自私，肾脏帮助清除体内的毒素……我其实还没想这么远，现在先看爸爸救得了儿子吗。”



▲母亲叶珍淑和姐姐卢秋婷都向护士学习过如何照顾卢健平，包括怎么插管和使用洗肾机。

一家人每月医药费达\$4000

阿公失智、母患糖尿病、只剩一颗肾，一家人每月医药费开销达三四千元，但幸好获得各方经济资助。

叶珍淑说，儿子的洗肾费每月要1600元，药物1000多元，父亲患失智症、糖尿病和前列腺病，一年看医生和吃药也要上千元，再加上她本身也患糖尿病，须注射胰岛素，一家人每月医药费约三四千元。

“幸好大部分费用可使用保

健储蓄支付，全国肾脏基金会也有帮助儿子的医药费。儿子去年12月出院后，我们也申请到保健基金（Medifund）的资助，但即便如此，我们每个月还是得自掏500元现金。”

卢秋婷上周获得由新加坡管理发展学院（MDIS）所颁发的400元助学金，及新加坡管理发展学院的5000元特别助学金，帮助家庭抵消一些费用。

外公因肺炎住院

失智外公因脚伤引发肺炎，日前前住院，目前还在留医。

叶珍淑透露，父亲因脚趾受伤，细菌感染，结果引发肺炎，

必须住院治疗，目前情况稳定。

她表示，由于父亲患失智症，因此慢慢失去记忆，不太认得家人。



叶珍淑和二对子女的温馨合照。

日吞15克人造黄油屯脂肪

卢健平日吞15克人造奶油屯积体内脂肪。（档案照）

男童瘦剩31公斤，为屯积足够体内脂肪动手术，日吞15克人造黄油，只能吃上四汤匙的米饭，肉类分量不能超过两个火柴盒的大小。

卢健平目前身高1.36米，体重仅31公斤。叶珍淑说，儿子因为肾衰竭须天天洗肾，所以体型会越来越瘦小。由于肾衰竭病患不能摄取太多碳水化合物，营养师因此建议叶珍淑给儿子吃人造黄油（margarine），以摄取足够卡路里。

“原本营养师建议他一天吃17小块的人造黄油，但他一开始吃不惯，经常呕吐，所以我才改变计划，让他上学前当早餐，不能涂面包，就生咬一块一英寸宽的人造黄油，不然他没力气。”

此外，卢健平也必须补充足够卡路里，屯积足够体内脂肪，以备将来手术移植肾脏。

叶珍淑也说，儿子每天只能吃上四汤匙的米饭，最多只能喝500毫升水，而由于所服用的药物已经有蛋白质，所以每天吃的肉类分量不能超过两个火柴盒的大小。



全岛各地降豪雨，积水高涨至少30公分。（读者提供）

天降豪雨 东部多处淹水 司机雨中推车

魏宋凌 报道 joleneg@sph.com.sg

全岛各地降豪雨，东部地区多处淹水，积水高涨至少30公分，有货车抛锚，司机暴雨中推车。

昨晚本地多处下豪雨，许多地区的居民都面对淹水的情况，东部地区尤其受到严重影响。

公共事业局（PUB）昨晚在面簿上表示，昨晚11时15分至12时，北部及东部地区将会下雨。

根据环境局网站上雨势的分布地图显示，昨晚从9时30分至11时40分是雨势最强时段，部分地区呈现“粉红色”及“红色”。

住在淡滨尼81街第87座组屋的女居民周女士（40岁，文员）表示，她住家前方的路段淹水，水高差不多30公分，已淹没超过半个汽车轮胎，雨势到近凌晨12时才开始减缓。

“一辆路过的灰色货车因此抛锚，司机冒雨推车。当时有脚踏车的路人经过，也帮忙推车。这里已不是第一次淹水了，或许是沟渠无法应付突如其来的水势。”

在暴雨中驾驶的黄先生（40岁，商人）也表示，当时雨势猛烈，能见度只有50米。

“我在淡滨尼一带，雨势非常强，我将雨刷开到最强，但能见度还是很低，当时开车十分危险。高架桥上也淹水，车子驶过左右两边还溅起水花。”

组屋电梯内外淹水

狂风暴雨下，组屋电梯内外淹水。住在淡滨尼12街第162座组屋的吴先生（50岁，创意业者）申诉，暴雨导致住家楼下的电梯等候处淹水。

“水淹到脚踝处，电梯内也淹水，居民的鞋子都湿了，大家都小心翼翼地行走，担心跌倒。”

吴先生也表示，晚上11时回家发现淹水，停车场也遭淹水。“这是我住家区域第二次淹水，之前第159座附近也因大雨淹水。”

CITY HAWKER foodhunt
城市小贩美食奖 第10届

投选美食王中王 将有机会赢取
Conrad Centennial Singapore
两天一夜酒店住宿

鸭鸭饭王中王投选，从今天到6月8日午夜截止。
投选网址: www.cityhawkerfoodhunt.com
附带条件。

享用 免费 小贩美食!
城市小贩美食流动车将巡回至特选小贩中心，分发\$5餐券让您享用美味小贩美食！欲知地点，日期与时间，请上网站 www.cityhawkerfoodhunt.com 及 City Gas 面簿查询。
*附带条件。

联合举办: CITYGAS, 新加坡报业控股, 新明日报
协办支持: Health Board, National Environment Agency, Singapore Police Force
举办地点: 文庆路上段大牌17 #01-57 (Upper Boon Keng Road Blk 17)

潮州卤鸭饭面粿汁
B1 自1990年创办，潮州卤鸭饭面粿汁已传至第三代。27年米口味依旧，完好的保留了家族流传下来的卤鸭秘方。高嘉廷（22岁）透露独家秘诀：一般用于卤制的鸭子颈上都有一个开口，这里却不然，此法可以确保鸭肉的香味完整不流失，每一口都鲜美美味。摊档首次接受媒体采访，是希望向食客推介自家好口味，今天就去品尝吧。
直落布兰雅大牌11 #01-84 (Telok Blangah Crescent Blk 11)
营业时间: 上午8时至下午2时 (星期一至休息)

梁照记卤鸭
B6 每天三个多小时，就把卤鸭卖个精光，外人非常羡慕，殊不知摊主半夜三时起身，洗鸭、烫鸭、煮鸭，每个阶段均严格遵守程序，七个多小时的准备功夫马虎不得。多年的用心造就了去年荣获米其林美食指南推荐龙虎榜。摊主刘亚原是创办人梁子照的助手，接手已30多年。许多来自中、港、印旅客慕名而来，吃饱了还打包上飞机呢。
黄埔通道大牌90 #01-07 (Whampoa Dr Food Centre)
营业时间: 上午10时30分至下午2时30分 (星期一、二休息)

嘉香卤鸭
B2 这是一档与众不同的卤鸭饭，老板无师自通，却做出人人赞好的卤鸭。陈文忠和王素金夫妇，自学掌握了卤鸭技巧，并成功虏获顾客的心。卤汁做法独树一帜，蕴含了十多种药材，味道香浓。选用2.8公斤的新鲜鸭肉，确保了肉质柔嫩多汁。采用品质好的黑酱油，亲手制作辣椒酱，每天辛勤工作14小时，都是确保卤鸭飘香的成功秘诀。
宏茂桥第22街大牌226H #01-09 (Ang Mo Kio Street 22 Blk 226H)
营业时间: 上午9时30分至下午6时30分 (无休息日)

全记卤鸭饭
B7 全记卤鸭在2003年于锦茂熟食中心创业，并于06年在忠邦熟食中心开了分店。老板黄明义（37岁）对饮食业充满热忱，创业前拜访饮食界高手拜师学习。好的卤鸭离不开优质食材，他遵照了严格标准来选鸭。全记售卖的是自家卤汁煮成的特色饭。这几年来自各大报刊、网站和电视台推荐，可说是明星鸭饭摊的新星呢。
忠邦熟食中心 #01-161 (Yishun Ring Road Blk 105)
营业时间: 上午10时至晚上8时 (星期一及公定假日休息)

可口鸭饭
B3 基于对美食的热爱，51岁的摊主洪振忠，在31年前向亲戚学艺，并开创了属于自己的鸭饭摊——可口鸭饭。虽然开业多年，但低调的洪振忠今年还是首次答应参与美食评选活动，过去担心独自一人难以应付太多的关注，如今坦然面对。进入十年的可口鸭饭希望能向公众真诚地推荐摊主的用心。可口鸭饭到底可不可口？亲自去品尝吧。
巴西班让熟食中心 #01-07 (Pasir Panjang Food Centre)
营业时间: 上午9时至晚上8时 (星期六休息)

新巴利潮州卤鸭饭
B8 30年来努力保存传统潮州卤鸭饭的原汁原味，是新巴利潮州卤鸭饭深受食客欢迎的原因。卤汁偏甜带药材味，甘香怡人，与其他同行的不尽相同。虽然每天的营业时间不长，但识货的食客依然络绎不绝。摊主曾志光（58岁）说，坚持只开一个摊位是为了更容易掌控食品品质。老板亲切友善的服务态度，也是顾客络绎不绝的原因之一。
红山巷1第120座 #01-84 (Bukit Merah Lane 1 Blk 120)
营业时间: 上午11时至下午3时 (星期四、五、六休息)

坤记鸭饭
B4 坤记鸭饭1974年创办，由第三代东主林玉川（43岁）接手打理。祖父当年路边摊起家，随后进驻熟食中心。坤记鸭饭目前共有三家分店，分别位于勿洛南路第16座的#01-47和#01-35摊位，以及Parkway Centre的#01-178。这里的家传秘制的卤汁和辣椒酱，配上好味道的鸭肉，导致回头客不断。
勿洛南路第16座 #01-47 (Bedok South Road Blk 16)
营业时间: 上午9时30分至晚上7时30分 (星期二休息)

亚笑潮州卤鸭
B9 20年前被美食家蔡澜点评赞好的亚笑潮州卤鸭，一直坚守保持传统工序，连配饭也只选用白米饭。顾客最爱的是卤汁，它以南姜、桂皮、八角等材料入味，淋汁配饭令人爱不释口。选用2.8公斤的新鲜鸭子，加上独特的刀工，饱满油亮的鸭肉。创办人白添丁30年前创办亚笑，如今长子瑞海接班，立志将传统美食传承并发扬光大。
黄金熟食中心 #B1-43 (Golden Mile Food Centre)
营业时间: 上午9时30分至下午2时30分 (星期四休息)

莉记鸭饭
B5 莉记创办人之一严经莉（40岁）曾是石油行业的白领丽人。她前年辞职，与弟弟联手创业当小贩，到文庆路上段熟食中心卖鸭饭。自己虽是饮食界新手，而弟弟却有多年餐饮经验，掌握了烹煮鸭饭的秘诀。姐弟两人联手经营，因好吃，短时间内一炮而红。莉记卤鸭的酱汁口味丰富，饭香十足，配上有嚼劲又多汁的鸭肉，顾客无不同声赞好。
文庆路上段大牌17 #01-57 (Upper Boon Keng Road Blk 17)
营业时间: 上午9时30分至晚上7时30分 (星期二休息)

友记家传鸭饭
B10 1961年创办的友记家传鸭饭，是新加坡家喻户晓的金字品牌，分店遍布全岛。创办人谢文乐的父谢德友，60年代初在居家附近售卖独创鸭饭，门庭若市。80年代，谢文乐在三巴旺经营鸭饭大排档，并用父亲的名字取名“友记”。挑选重量3公斤的新鲜鸭子，严格遵照工作流程，精心烹调出水准划一的卤鸭，加上特制的辣椒酱，赞！
新禧直路上段大牌208B #01-28 (New Upper Changi Road Blk 208B)
营业时间: 上午9时至晚上9时 (无休息日)