

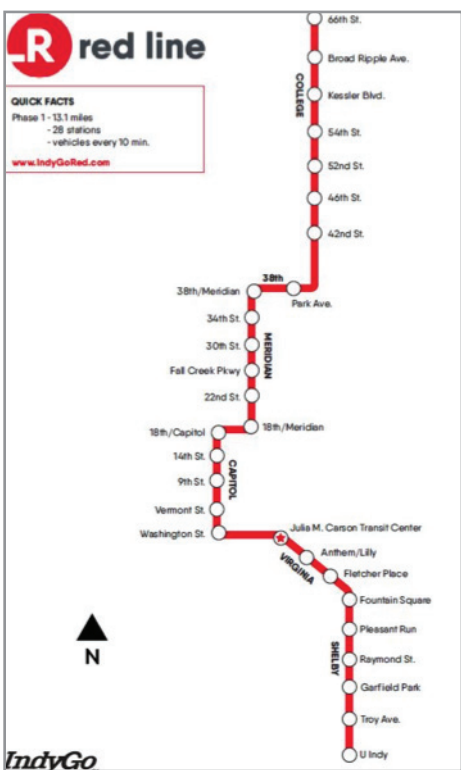
焦点新闻

Elanco 将成世界第二大兽医药公司

8月20日，礼来公司分拆旗下的动物保健部门——Elanco宣布，该公司以76亿美元收购了老竞争对手——德国Bayer公司的同一部门，进而成为本行业世界第二大公司，仅次于Pfizer的动物保健部门Zoetis。据悉，负债累累的Elanco将用股票支付23亿（30%）的款项。而急于成交的Bayer公司对此并不介意。该公司发言人称，Bayer公司今后将专攻生命科学的项目，放眼全球市场。

Red Line将于9月1日开通

你也许不知道Red Line，更没听说过BRT（Bus Rapid Transit）。可是，美国的第一个用电池充电的电动BRT将于9月1日在印城开始运营，名为Red Line。从印城北部的66街（Broad Ripple），穿越市中心、礼来公司，终点站是印城大学（University of Indianapolis）。全长13.1英里，28个车站，每10分钟一次。毫无疑问，BRT的开通将印城的公共交通向前推进了一大步。



今年印州博览会观众增加2%

8月19日，2019年印州博览会隆重闭幕。尽管最后一个周末天气恶劣，使几个主要节目不能如期举行，但为期17天的博览会参加人数达到了878,857人，比去年增加了2%，不过比2017年的记录减少了3%。今年博览会的主题为Heroes in the Heartland，意为向印州的英雄致敬。明年的印州博览会将于8月7日至23日举行。

IU医学院实验：太空老鼠与骨折修复

上个月宇宙飞船SpaceX到国际空间站运送补给时，除了食品和设备，还有数只IUPUI的实验老鼠。这是IU医学院骨科教授Melissa Kacena做的实验。宇航员在太空生活时每月骨密度降低1-3%，而患骨质疏松的人每年骨密度降低1%。如果这款新药在太空失重的情况下有效，那么它就不只是宇航员的福音，也可以改善骨质疏松，帮助骨折修复了。

幸运楼新主添新活力 新老师傅共谱新菜谱

文：一维 摄影：刘建英



上：何敬辉师傅
下：李启成师傅

最近从微信群传来消息，幸运楼（3623 Commercial Dr, Indianapolis, 46222）换了老板，新老板是普渡大学学生。于是群里马上炸开了锅：大师傅还在吗？还有周末推车的广式早茶吗？

不久前我刚给一位朋友推荐了幸运楼的广东点心，并豪言说“可与芝加哥的大三元媲美”。要是幸运楼这次易主也换了点心师傅，那我岂不是要担起诈传的嫌疑？为了一探究竟，我专门约了一位朋友到幸运楼“调查”了一番。一进门，就看见大黑板上写着9道新菜名：

- 当红炸子鸡
- 脆皮靚烧肉
- 燃手好味肉
- 宫保三鲜
- 生啫鸡煲
- 爆炒牛柳条
- 鬼马生炒骨
- 燃手口味骨
- 味道辣姜鸡

一进大堂，一位面目和善的中年女士和我们打招呼，她自我介绍姓郭，英文名是Elsa。郭女士告诉我，最近餐馆管理人员有变动，股东里确有普渡的学生，她是主管日常工作的经理。她介绍说，原来的广东点心师傅李启成依然在，而且他们还从芝加哥的大三元请来了一位做粤菜的何师傅。听了这话，我心里的一块石头落了地。

根据郭女士的推荐，我们点了地道的广东风味菜：霸王鸡、鬼马生炒骨和牛肉干炒河粉。不一会儿，颜色鲜亮、香味扑鼻的三道菜就上桌了。朋友虽然是湖南人，但在广东长大，对粤菜十分在行，那道牛肉炒河粉让她赞不绝口。我尝了一口，果然不同，河粉软软的，口感极好，牛肉滑溜溜的，滑而不腻。霸王鸡也是地

道的广东菜，肌肉鲜嫩，咸淡适中，加上青葱和红椒，可谓色香味俱全。郭女士介绍说，河粉是店里自己做的，鸡是“自由鸡”——难怪这两道菜吃起来如此美味。给我印象最深的是鬼马生炒骨。这个菜不要说我没吃过，连听都没有听说过。这道菜由排骨、虾丸、油条、菠萝和菜蔬烹制而成，火候恰到好处，酸酸甜甜的，开胃又营养。

吃完饭，刚才大堂里坐满了的客人已经走的差不多了。老板请出了何敬辉师傅。据何师傅介绍，他1987年12月开始到广州一家四星级酒店学徒，30多年里他在国内的很多家餐馆都做过，如广州的白天鹅酒店、上海和北京的广东风味餐馆，还开了湖南长沙的第一家粤菜馆。何师傅2010年到美国，这些年主要在中西部大城市掌厨，如芝加哥的明轩、彩蝶楼和大三元，2016-2017年曾来幸运楼工作，和新旧老板都很熟识，这次餐馆易手，郭女士特别把他从大三元请了过来。我问起菜单上的菜名，他解释说，“当红”——脆皮；“燃手”——拿手。我又问，鬼马是变成了鬼的马吗？他听后大笑，说鬼马的字意有诙谐的意思，用在粤菜里，就有点调皮的用意了，就是说，让你吃了还想吃。这还真让他说中了，三天后写完这篇文章时，我果真还有余味无穷的感觉，琢磨着哪天再去解馋呢。

