

党建擎旗，创新发展筑民生福祉

宁乡市中医医院坚持党建引领实现跨越发展，群众看病就医获得感显著提升

刘明 章雅丽 杨云龙

“今日复诊无需缴费，真是省心又实惠！”近日，在宁乡市中医医院眼科完成复诊的刘女士由衷赞叹。

刘女士的这份省心，得益于宁乡市中医医院积极推行的普通门诊“一号管三天”举措。该举措实施以来，普通门诊患者若在同一天因检查、检验未能完成诊疗或无法取得报告，3日内携带检查、检验结果至同一科室复诊，可享免缴普通门诊挂号费（诊查费）服务。

这是该院坚守为民服务初心、整合优质医疗资源、持续优化就医流程，全心全意为患者服务的一个生动缩影。

国家中医药管理局公布的2022年度全国三级公立中医医院绩效考核结果中，宁乡市中医医院在全国568家中医医院中排第178位，居全省第8位，排名较上年度上升61位。

这一“国考”成绩的取得，是这所集医疗、预防、保健、教学、科研于一体的“国家三级甲等中医医院”和“湖南省农村示范中医医院”深入推进高质量发展的高分答卷。

近年来，宁乡市中医医院坚持党建引领实现跨越发展，在学科建设、人才培养、医院管理、便民服务、医共体建设、中医文化等方面狠下功夫，中医特色学科快速发展，专科专病影响力显著提升，医疗基础设施大幅改善，群众看病就医获得感、幸福感和满意度不断提升。



宁乡市中医医院新院全景图。医院供图

传承创新燃热度

不久前的一个夜晚，华灯初上，宁乡市中医医院老院区（楚沅门诊）化身成一片热闹非凡的中医药文化海洋，一场独具匠心的中医药文化夜市璀璨开启。传统与现代在此激情碰撞，文化与健康深度交融，为市民精心烹制了一道中医药饕餮盛宴。

个性化诊疗摊位处，医院各特色科室的专家们如杏林圣手齐聚。他们神情专注，目光如炬，轻轻将手指搭于市民脉搏之上，那微微跳动的脉象仿佛是身体发出的神秘密码，专家们凭借精湛技术与丰富经验悉心解读，并为市民送上专属健康指导方案。

移步中医适宜技术体验区，更是一番热火朝天之景。医务人员化身技艺精湛的中医文化使者，手法娴熟流畅地为市民演绎着一场中医传统特色疗法的精彩“秀场”。推拿时，双手似灵动舞者，轻重缓急恰到好处，每一次的按压与揉捏，仿佛在身体奏响一曲舒缓的健康乐章，驱散着疲惫与不适；针灸之际，银针精准入穴，似能精准导航至身体经络的每一处“交通枢纽”，通经活络，唤醒身体的自愈潜能；火龙罐、火罐游走于肌肤之上，留下的那一片片红印，宛如古老中医神奇魅力的独特“印章”；耳穴压豆、刮痧、棍针、火熨、敷贴等近十种疗法轮番登场，各显神通，让市民仿若穿越千年时光，亲身领略中医传统技艺的深邃与浩瀚。

宁乡市中医医院院长黎清华表示：“中医夜市绝非一场普通活动，而是医院全力打造‘文化+健康’中医药传承创新发展新模式的关键一步。”该院深度挖掘中医药特色宝藏，创新性以“中医夜市”这一亲民且充满活力的形式，如春风化雨般将中医药文化知识播撒进群众心中，让群众在轻松愉悦、充满烟火气的氛围里，沉浸式感受中医文化的迷人魅力，使“爱中医、信中医、用中医”的理念在宁乡及周边地区土地上生根发芽、蔚然成风。

学科建设夯厚度

“学科建设是医院迈向高质量发展的核心驱动力。”宁乡市中医医院党委书记刘清波介绍，在传承与创新的道路上，医院始终坚守正道，砥砺前行，凭借“中医强院、人才强院、专科立院”三大战略，持续发展重点学科、特色专科。

如今，该院已构建完备的医疗体系，30个临床科室与11个医技科室协同运作，为患者提供全方位的医疗服务。其中，针灸科获得全国农村医疗机构中医特色优势重点专科、湖南省中医重点专科及长沙市医学重点专科等多项殊荣，其精湛医术与独特疗法声名远扬；眼科、耳鼻咽喉科、骨伤科、肛肠科、肛肠科、肺病科等科室均被评定为湖南省中医重点专科，在各领域展现出中医治疗实力。

医院深植中医文化，依据各科室特色匠心拟定中医特色诊疗方案与临床路径，标准化建设稳步推进。正在建设的中医特色诊疗中心，将成为传统中医技术与非药物疗法的展示窗口与推广平台。

在这里，“简、便、验、廉”的中医适宜技术，让宁乡百姓在家门口就能领略到国粹中医的博大精深与独特魅力。

作为宁乡市中医康复中心，该院全力构建中医康复分级诊疗体系。卒中、创伤、胸痛、肿瘤防治、康复医学5大中心高标准起航。2023年5月新院启用，引入DSA等高精尖医疗设备，重症医学科扩容升级，放射介入中心全新开启，宁乡市域放射、泌尿外科医疗质量控制中心挂靠医院……随着学科建设的深入推进，医院的医疗技术与急诊急救水平实现质的飞跃，全方位守护人民生命健康。

人才梯队拓深度

尤其是今年以来，“千引”计划和“百万年薪纳英才”计划稳步推进落实，医院对高层次人才急需紧缺型人才“扫榻以待”。通过面向全国范围的广泛遴选，多名优秀人才已成功加盟。

这种“引进来”与“送出去”相结合的人才战略模式，凝聚起宁乡市中医医院未来发展的强劲动能，为守护人民群众健康福祉奠定坚实基础，也为医疗行业的人才建设提供了可资借鉴的成功范例。

便民服务暖温度

推出一系列便民利民服务举措。正如宁乡市中医医院党委书记刘清波所说：“加强党建引领，医护团队不仅具有精益求精的专业精神，更兼具仁心为民的奉献精神。”

踏入医院，温馨之感扑面而来。以“老年友善医院”“健康促进医院”建设为引领，门诊大厅“一站式服务中心”汇聚多项职能与便民服务；导诊人员亲切指引，报告发放、咨询解答、便民举措、失物招领、投诉受理等贴心服务，让患者告别奔波之苦，特殊与特需患者更是享有志愿者的热情陪诊服务。

车伤病人先诊疗后付费；宁乡市域中药免费邮寄配送，让患者在家中即可轻松收到所需药品。这些贴心服务，为“一老一小”等群体铺就便捷就医之路，让复诊与结算不再繁琐，就诊体验如沐春风。

资源互通探深度

13分钟！这是宁乡市中医医院创造的县域内急性心肌梗死患者成功救治的新速度。

在浏山一名患者命悬一线之际，医院凭借先进的远程心电平台，实现了高效无缝联动。从患者踏入医院的那一刻起，每一秒都在为生命而拼搏，每一个环节都紧密相扣，最终在13分钟内成功开通冠脉血管，让患者从死亡边缘被硬拉了回来。这不仅是时间的胜利，更是生命的礼赞！

宁乡市中医医院作为县域内中医药服务的中流砥柱，肩负着县乡村三级中医药服务网络龙头的重任，更是城乡中医药医疗保健服务体系的关键枢纽。医院始终秉持着共建、共享、共赢的“五共”原则，为基层医疗伙伴提供精准指导。

近年精心搭建的宁乡全市基层卫生院远程心电、影像平台，如同为基层医疗工作者们装上了“千里眼”和“顺风耳”，让心电、影像诊断从此走上了同质化、规范化的道路。同时，医院勇挑重担，牵头31家基层乡镇卫生院、市妇保院等宁乡市直医院及各民营医院，成功编织起一张覆盖广泛、功能强大的中医药服务网络，让中医药服务惠及广大群众。

文旅 |



责编/任波 美编/吴志立 校对/肖应林

高举盐焗鹅翅，飞越雍景街

任大猛

据说凡来车站北路雍景街三味楼的食客朋友，这些朋友不约而同谈起他们在三味楼吃盐焗鹅翅的仪式，忽然我就发觉三味楼已经不再是昔日撑起雍景街这条小街门脸的社区餐饮酒楼了，显然三味楼已在长沙实力美食圈占据一席之地，它已飞越雍景街，成为在长沙美食实力圈子中有名的餐馆了。



盐焗鹅翅

社区餐饮如何从“小而旺”转型“小而美”

已经有很多年未去车站北路雍景街的三味楼。在井湾子和北辰三角洲分别和朋友聚会，这些朋友不约而同谈起他们在三味楼吃盐焗鹅翅的仪式，忽然我就发觉三味楼已经不再是昔日撑起雍景街这条小街门脸的社区餐饮酒楼了，显然三味楼已在长沙实力美食圈占据一席之地，它已飞越雍景街，成为在长沙美食实力圈子中有名的餐馆了。

与我曾经共事的一位朋友在月亮岛聚会时向我谈起，三味楼已经不再是昔日“旺而小”的时尚餐馆，在三味楼就餐，价格已与冰火楼齐平，但一些菜的味道更是别具特色、独擅胜场。这令我感觉新鲜。

2024年，身边不少从事餐饮的朋友纷纷反映长沙餐饮难做。有专门分析长沙餐饮价格的专家利用大数据分析得出结论，2024年，长沙餐饮人均消费价格为30元每位的餐厅，生意火爆，笨笨罗浏阳酒楼就是长沙这一网红餐饮的爆款。与此同时，刘大碗、坛湘香等酒楼纷纷跟风而上，经营这一区间价格的美食，他们也想在这一波红利中分得一杯羹。

红餐网在2024年末发布了一份湘菜年度报告指出，湘菜连锁品牌“在50元左右价格带”存在机遇。在价格下行时节，原本价位在80元至120元区间的社区餐饮店纷纷遇冷。奇怪的是，长沙2024餐饮却是两头热。凡是餐饮价格远远超出这一区间的精品餐饮，却又可以飞越社区餐饮的疲态，成为长沙年底生意火爆的餐厅之一。当然，这些可能爆火的餐馆需要的前提是，餐厅味道和服务确实做出湖湘特色，同时该餐厅需具有一定知名度。

三味楼就是后者。它已飞越雍景街的社区餐饮的价格和品质，成功地从昔日“小而旺”的餐饮，成长为在长沙已有名气的“小而美”的餐厅。

我们找到雍景街三味楼的老板李贤，请教她是如何将经营了21年的三味楼转型的。李贤答，她的三味楼经过了“小而旺”的社区时尚餐厅时代，在早几年人们不入餐厅的那段特殊时期，她投入巨资，将三味楼进行转型，改变经营模式，同时将原本的“土菜+时尚”的餐厅，升级换代为“特色+美味+新媒体”的新质餐厅，当然价格随之也比以往增长了四五倍以上。李贤说，三味楼努力踏进了餐厅精品时代、品质时代。她说她也正巧遇上了天时地利人和。附近常来就餐的食客称赞李贤有魄力，这也标志三味楼已成功转型。

“特色+美味+新媒体”的新质餐厅更受老口子追捧

我的那群在长沙四处饕餮的食客朋友，他们才不关心餐厅的成长经历、转型经过，他们只关心哪里好吃。

这些美食“老口子”获得正确美食信息的途径，一是口碑传播，有美食信誉、美食权威的朋友的微信吃喝记录及点评是他们首要的关注和指引；二是某点评获得高分者，值得尝试；三是某小红书等推荐可略加参考。

他们告诉我，他们得知三味楼好吃的消息后，马上就结伴到三味楼试餐。有位朋友说，他们最近去了三味楼，点了手抓羊肉，一吃过后，连连叫好。一同吃喝的另一位美食朋友曾在新疆生活过多年。他吃过三味楼的羊肉后，笃定地说，这火锅里的手抓羊肉一定来自新疆。于是大家一起喊来服务员验证，果然这羊肉就来自新疆。好吃圈的朋友们大乐，觉得这家店的品质果然没问题。而来自新疆的朋友更自矜于自己的美食判断力。

当然，这个吃喝圈的朋友更爱三味楼的猪血丸子，有个邵阳朋友说，这丸子一吃就正宗。同时这里的娃娃萝卜菜，让食客们很有感觉，说它就是我们的湖南味，我们的长沙味。

有位朋友最爱三味楼的香煎韭菜水饺。他说，一看就不是预制点心，一咬就知，让人快乐。

我在采访三味楼后，就照本宣科，按长沙美食圈里发的菜单一味味点下来。果然，三味楼美食名不虚传，在原有基础上成功提升，同时又保留了该店原有的特色。只是我忘记问，当初该店名扬长沙的炒着吃的剁椒鱼头还有保留否？因为当时的我只记得一手高举盐焗鹅翅，一手举杯庆祝我们又进入新的一年。那碰杯的声音，满满带着我们对美食深深热爱的沉醉。

扫码看辣视频
解读一家餐厅
持续红火21年的秘诀



舍不得它火的好吃面包店

文/图 廖美丽

寻找传说中的网红面包店

还是敲门咖啡的老板小韩推荐的这家面包店。如果不是自己亲眼所见，真看不出这么一家火爆长沙社交平台的网红店，竟是如此潦草简陋的装修：它藏在雨花区茶园坡一个老社区里。

巴掌大的店铺，真的毫无装修可言，除了靠墙壁的几张可坐的椅子外，狭小的空间能看到的空地堆满了客人在他们家小程序提前下单的袋子和邮寄到外地的箱子。朋友弱弱地问道：“姐，这真的是我们在网上看到的那家面包店吗？我感觉跟菜市场里的蜂蜜面包店没什么两样啊。”

软妹子特别喜欢这冬季温暖的美味

因为是第一次来，当然要试试他们家的经典推荐系列了。我们点了为数不多的“紫苏凤梨佛卡夏”“猴子面包”和“接骨木芝士焦糖香蕉焙果贝果”这三款老板推荐的招牌面包，确实没有一个踩雷的：会呼吸的“紫苏凤梨佛卡夏”，切开两侧都是细密均匀的漂亮气孔，这种起源于意大利的面包因用料丰富，看上去很像比萨；细细咀嚼，韧劲十足的口感里充斥着酸甜的凤梨果酱和切碎的腰果酥脆，还带着长沙香料的紫苏芬芳。

本以为“猴子面包”是日式面包系列，毕竟这种甜度偏高的面包在主食的基础上也兼顾了女孩子对甜品、零食及点心的喜爱角色。问老板才晓得是用了改良的布里欧修面团，通过一个面团去演变出多形状的面包，将加入了贝贝南瓜的面团揪成一个个小球，再裹上红猪肉桂粉烘烤成型，非常适合手撕下来品尝的趣味面包。大量红糖和黄油在烘烤中化成焦糖色的外衣，均匀覆盖在整个面包上，面团充分吸收了糖浆变得湿润香甜，再加上这带有

独特香气刺激的肉桂粉，不愧是冬日特有的美味。每一口蓬松的面包是浓郁的肉桂香，口感层次丰富，建议大家自带一杯冰美式咖啡来搭配着吃，这冒着高热量的罪恶感在下着雨的长沙冬天里是求之不得的暖身神器。

其实，重头戏是蒸汽面包的这款“接骨木芝士焦糖香蕉焙果贝果”。之所以放在最后吃，是我误以为这种平平无奇的百吉饼，实在不会给予我太大的惊喜感，结果刚咬下一口就被啪啪打脸：酸甜清新的接骨木芝士酱和充满坚果香气的紫苏籽均匀抹在贝果上，再垫上刚冰镇后的焦糖香蕉块和较细腻的香蕉泥，每一口都是热带风情的冰凉感，看似奇怪的夹心贝果居然异常好吃。

朋友说今天来蒸汽面包是糖分和碳水超标的一天，但她又忍不住跑到前台买了好几个面包带回去当明天的早餐。

看吧，没有哪个女孩子可以抵抗得了这专属冬季里的温暖美味，毕竟这世上一切好吃的东西并不那么的健康，真是让我们又爱又烦恼。

“蒸汽”可助面包膨胀，更为让自己争气

至于为什么叫“蒸汽”面包店？老板笑着说：“蒸汽可以帮助面包快速膨胀，并且拥有漂亮的气色与气孔，这也是美味的至关重要点，同时我也希望我们做的面包也像打了蒸汽一样，富有生命力。蒸汽的谐音是争气，希望我们都能争气一点，获得人生更多的选择权。”

真的就这一次便喜欢上了这家小店，我一直都认为一个人如果在而立之年辞去稳定的工作，去寻找自己的个人追求，尝试从未做过的事情并坚持，那一定是因为热爱；就像这三个90后主理人开的这家独立

手制面包店一样，不迎合主流市场的惯性思维，只遵循当季食材的选择与搭配，将自己的奇思妙想融进有生命力的面团里，把自己喜欢吃的面包分享给大家。那么还有什么比这更美好的事业与事情呢？

就像她们自信又坚定地说：“全麦面粉、酵母、水、盐只能做出一个好面包，但加上自己的奇思妙想和大胆尝试，那么有可能会做出一个美味的面包。美味这件事情，总是需要花掉我们人类一些时间的嘛。我们自己每天都在吃的面包，我想它一定会得到一些人的喜爱与认可的。”