



风雨无阻 你送医到偏远乡村 满怀感恩 我们组团来送锦旗



陆家灶自然村村民给桂冬阳医生送锦旗表达谢意。通讯员供图

近日,慈溪宗汉医院大门口来了一帮村民,共有6名,大多是老人。奇怪的是,他们不问到门诊楼怎么走,却要找医院办公室。他们是来干什么的呢?原来,他们都来自宗汉街道陆家灶自然村,是专程来给该院一位医生送锦旗的,还说,他们代表的是全村的老人,要向那位医生表达感谢。

一位医生怎么会得到全村老人的感谢呢?10月30日,记者采访了几位村民,了解到背后的暖心故事。

□记者 陈善君 通讯员 袁洁 冯茜

家庭医生上门,为偏远村庄送去医疗服务

慈溪陆家灶自然村,地处宗汉街道,位置比较偏远。村里老年人多,健康问题也多,免不了需要上医院。但是从村里到宗汉医院,开车就要近半个小时,何况老人不会开车,上医院就更不方便了。对于这个问题,本来村民们也认了,住在乡下就是这样,没办法。可令村民们欣喜的是,有一天,一位穿白大褂的医生走进了他们村。

这名医生叫桂冬阳,是宗汉医院的全科医生,今年年初,他主动向医院提出加入家庭医生队伍,并且负责陆家灶自然村的签约居民随访工作。于是,从今年3月份开始,他每星期都会来到陆家灶自然村,上门进行随访和健康管理咨询服务。

“老年人嘛,生了毛病一不愿

上医院,二不愿麻烦子女接送,这样就容易耽误病情。老年人又以高血压、糖尿病、慢阻肺等慢性病居多,及时调整用药也十分必要。”桂医生这样对记者说。

正是出于这样的考虑,桂医生和他所在的家庭医生团队,带着血压仪、血糖仪等设备一户一户上门,为签约村民测量血压血糖、提供健康咨询、指导用药。

一开始,村民们还觉得奇怪,天底下只有患者跑医院的,哪有医生上门给患者看病的?次数多了,村民都知道了,原来这是慈溪市开展的一项家庭医生签约服务,为的就是方便百姓。时间一长,村民们都认识了这个40岁出头,模样憨厚、待人热情、释疑耐心的桂医生。

风雨无阻送医,微信里都是村民的询问

“桂医生人很好,每个周末都主动上门,对我们来讲真是再好也没有了……”62岁的村民老宋加了桂医生的微信。因为很多经常要看病的老人不会使用微信,老宋就当他们的“传声筒”。“桂医生,这个周末,你来不来?几点来?”“桂医生,今天还来吗?有两个阿婆等你看看呢……”桂医生的手机微信里,经常跳出老宋以及其他一些村民的询问信息。

桂医生接到信息后,会仔细地将这些患者的信息记下来,如果有重病患者,他总是提前打去电话,把情况问清楚。然后,每星期下村的时候,他会将医疗设备和药品都带上,挨家挨户去走访、诊疗。

时间一长,接受诊疗服务的村

民们开始心疼桂医生,因为挨家挨户跑毕竟很累,而且效率也不高。于是有村民提议,等到桂医生来村里的那天,能行动的患者都集中到地理位置比较方便的村民老宋的家中;如果有腿脚不便的老人,再让桂医生上门看,这样一来,效率能高不少。村民与桂医生一商量,双方达成了一致。

从此,桂医生与村民之间,似乎就有了个约定,即使刮风下雨,也阻挡不了大家在老宋家的会面。

大半年时间,桂医生下雨天开车,天气晴骑自行车,到陆家灶自然村送医。“陆家灶进村路小,开车不方便,骑电瓶车又怕半路没电,索性就骑自行车。”桂医生乐呵呵地说。

全村村民感激,派代表组团送去锦旗

村民很感激桂医生,都想着该怎么来感谢他。请他吃饭他不吃,送他东西他不收,村民们就想到从精神上感谢桂医生,这样既能表达心意,又不让桂医生为难。于是村民们就委托老宋去做锦旗。锦旗还在做的时候,就有好几个阿婆着急地催老宋:锦旗有没有做好?什么时候送过去?

“大家想表达心意,我们保证完成任务!”老宋说,10月23日一早,他们6个村民代表,一大早坐公交车赶到宗汉医院,将一面写有“医德高尚服务周到”的锦旗送到医院办公室。

当日,直到接到领导电话,桂医生才得知村民专程来感谢他。

采访中得知,桂医生是江西人,大学毕业后到宗汉医院工作至今,妻子也是一名白衣天使。“平时我在体检科工作,现在做家庭医生成了我的本职。我们医院有很多家庭医生,我不过是其中普普通通的一员。看到老人们得到及时诊治,脸上露出笑容,我就觉得挺满足的。”桂医生说。

记者了解到,目前,宗汉医院已有18支家庭医生团队,共60余名团队成员,服务于宗汉街道的各个社区、村落。据悉,慈溪市从2015年开始开展家庭医生签约服务,目前全市有家庭医生团队341个,参与团队的临床医生达686人。

第十七届宁波象山海鲜美食节开幕 渔嫂现场烹饪海鲜 喊你来尝啦!

11月1日上午,“寻味象山·享海鲜”第十七届宁波象山海鲜美食节在象山县石浦镇海峡广场拉开帷幕,象山各色海鲜美食一亮相,不少市民、游客闻着香味而来。石浦特色菜制作展示、寻味象山海鲜面等活动精彩纷呈,为市民、游客带来饕餮大餐的同时,也展现了象山海鲜文化。

□记者 郑凯侠 通讯员 陈光曙 郑黎文/摄

在活动现场,10名石浦当地渔嫂、厨娘大显身手,一起烹饪海鲜美食,用最新鲜的海鲜食材烹制最地道的石浦特色菜。

来自石浦新鹤村的渔嫂周美阳带来了拿手菜“鱼糍面”。把新鲜的马鲛鱼去头斩尾,顺着鱼肉的纹理一片片切下来,然后用刀背将鱼肉拍碎,撒上少许盐、面粉,压实后切成条状,和金针菇、绿豆芽、香肠丝、莴笋丝等各种蔬菜配料翻炒至熟,一盘地道的石浦鱼糍面就出锅了。现场试吃的市民游客直夸鱼糍面味道鲜美有嚼劲。

“以前我只给家里人烧菜,现在在家里开了一家客栈,我就自学了一些我们石浦当地的特色菜,专门来招待游客。”周美阳告诉记者,自己已经参加过好多次美食节了,能够把自己的拿手菜给游客品尝,特别有成就感。

来自朝天门村的渔嫂黄能妹是第一次在这样大型的活动场合展示厨艺,面对长枪短炮的聚焦,她直言心里有些紧张。

“今天没发挥好,这么多照相机、摄影机对着我拍,太紧张了,估计菜没烧好。”黄能妹说得很谦虚,然而她烹饪的“鱼骨酱”“双色鱼丸”等菜肴一出锅,就被一抢而空。

记者在活动现场还看到多

位网络主播,正拿着手机进行现场直播,介绍象山海鲜的地道美味和渔乡文化。

据了解,象山从2003年起,每年都以海鲜为媒,以节会友,以节造势,连续成功举办了十六届象山海鲜美食节,推出了一系列富有海洋文化、突出半岛特色的海鲜美食文化产品和活动。近几年,象山海鲜美食节更是力求传承与创新,推出象山海鲜节IP形象——小渔娘,根据每季最鲜美的时令海鲜,研制推广四季“象山十六碗”,制作象山美食地图、举办象山味道特色产品展销。

据了解,本届象山海鲜美食节将持续至12月,其间将举办名厨精品菜(点心)展示、东西部协作消费暨象山特色美食展、象山海鲜网络年货节等九大类活动,充分展示象山海鲜美食文化,促进象山美食与旅游、农渔、文体的深度融合,助推全域旅游发展。



渔嫂现场烹饪海鲜菜肴

60岁以上来电领取多功能老花镜

周年庆典报名即可免费领取

价值398元多功能老花镜

注意事项:

- 1、每人限领一份,重复无效;
- 2、领取时请携带本人身份证,退休证等有效证件;
- 3、由于领取人数较多,领取前请务必来电核实身份信息并预约申领时间。

申领条件:仅限年满60周岁以上的中老年朋友!

领取地址:中山东路455号东海曙光大厦18楼A1(原解放军113医院东200米)
坐车到杏阳小区公交车站下车,地铁:江夏桥东站A出口出站。

【申领热线】

180 5851 1959

(报名后方可领取)

最终解释权依法归宁波天之瑞所有