

ICU里,他守护生命不停歇

——记市人民医院重症医学科主任刘正东

本报记者 沈凤婉 宋金婷

刘正东,主任医师,硕士生导师,皖西名医,安徽省五一劳动奖章获得者,六安市人民医院重症医学科主任。在日前刚出炉的安徽省第四届“江淮名医”人选名单中,他荣誉上榜。

刘正东擅长疑难危重病人的诊治,熟练掌握包括ECMO在内的重症各种抢救、操作技术,成功救治了ARDS、淹溺、重度农药及药物中毒、各种严重创伤、严重电解质紊乱及酸碱失衡、MODS、重度妊娠症及并发症、急性呼吸衰竭、心力衰竭、肾功能衰竭、心跳呼吸骤停、急性心肌梗死、消化道大出血、肺栓塞、羊水栓塞等危重症难疾病患者。

刘正东坚守ICU,离死神最近的地方,这里每个细微病情的变化关乎着鲜活的生命,牵动着整个家庭的心。从医30年,刘正东跟无数的病魔交过手,每次的交手都是拼尽全力,成功抢救了无数患者。他的微信号呢称叫“生死博弈”。在他看来,只要不放弃,就会有希望,更会有奇迹!刘正东说:“病人进入ICU的时候,就像一支快被风扑灭的蜡烛,我们就是守护这一点火星的人,我知道在ICU的每一次抢救,都是一场战争,都是把病人从死神手中夺回来的博弈。”

从医30年,刘正东有这样的坚持,以医院科室为家,从未迟到、从未请假、从未公

休、只要有需要随喊随到。他每天都会早早地来到办公室对一天的工作进行准备和安排。一年365天刘正东基本上在科室里度过,甚至年夜饭吃完都会赶过来看看,对于这份坚持,刘正东笑着说:“这可能就是出于对这份事业的热爱吧,已经是我生活的一部分。”

从医30年,刘正东无一例患者投诉,无一例医疗纠纷发生。在刘正东的带领下,科室也未发生一例医疗纠纷和医疗事故,他说:“将心比心,只要把病人当成家人,能想病人之所想,对病人高度负责,医患关系不会不融洽的。”

从医30年,刘正东经历过非典、禽流感等公共卫生突发事件,对于重症呼吸疾病的诊治具有丰富的实践经验。在抗疫新冠肺炎中,他主动带领重症医护团队负责重症及危重病人的救治工作。自2020年1月20日,六安市人民医院隔离病区收治第一位新冠肺炎患者起,刘正东便投身战“疫”。他采用高流量氧疗、无创机械通气、有创呼吸支持等多种治疗方式,开创了我市高流量氧疗治疗新冠肺炎的先例,首例新冠肺炎患者通过10天治疗痊愈出院。

刘正东说:“难做的事和应该做的事往往是同一件事,凡是有意义的事不会容易。”工作中,他严格要求自己,不断学习充实自己的业务技能知识,以身作则,带动科

室医护人员不断进步。在刘正东的带领下,科室危重病人的抢救水平在皖西地区处于领先地位,在全市各种灾难事件危重病人的抢救中发挥着积极作用。

曾有人问刘正东学医的目的是什么?“学医是为了救死扶伤,为了拯救生命,为了实现自己的人生理想,为了我们的后代健康成长。”刘正东从医30年的每一天,守护这份初心和使命。



金寨积极推进医养结合工作

金寨讯(汪铭锋 张宏霞)

近一年来,金寨县医养结合工作,通过实行“三医联动”(“医改”先行谋划、医疗强化服务、医保全力保障),取得明确成效。为进一步推进医防融合,强化医和养紧密无缝对接,近日,金寨县卫健委联合县民政局在燕子河镇召开医养结合工作推进会,深入推进医养结合工作。

为积极应对人口老龄化,去年3月,金寨县在县委、县政府和县医保委的强力推动下,由县卫健委、县民政局、县财政局、县医保局四部门联合下发

《金寨县2021年医养结合实施方案》,创新推进医养结合工作,乡镇卫生院利用医疗卫生资源优势,在康养中心加挂“康复病区”牌子,对集中特困供养人员每周1次开展巡查巡诊、用药指导、康复护理、健康教育等基本康养服务,精准实施医养结合服务。

会议指出,巩固提升“养中有医”,深化巩固2021紧密型医共体医养结合改革成果,进一步提升24家康养中心康复病区健康教育、巡查巡诊、用药指导、康复护理等基本康养服务能力;同时,根据《乡镇残疾人

“康复之家”运行管理办法(试行)》,对本乡镇康养中心康复病区残疾人每天开展不少于2小时的康复、理疗服务,推深做实“医中有养”。鼓励部分乡镇卫生院通过新建和改扩建等多种方式,转型为护理、康复医疗机构或医养结合机构,探索安宁护理工作,扩展基层医疗机构养老功能。2022年,初步确定在燕子河镇中心卫生院、白塔畈镇中心卫生院及青山镇中心卫生院等乡镇卫生院实施“医中有养”转型服务试点,并在试点基础上,逐步和符合条件的其他乡镇卫生院推广实施。

冬吃萝卜夏吃姜

现在吃姜正当时

物之毒,都可以用姜来解。(李杨帆 北京友谊医院)摘自:北京青年报

养生保健

俗话说“冬吃萝卜夏吃姜,不找医生开药方”。在中国的饮食文化和中医药知识中,姜都占有重要地位。夏季宜吃姜,但其实冬季也同样适宜吃姜。

我们常用的姜类有生姜、干姜、炮姜。生姜辛温,归肺脾胃经。

其实,生姜、干姜、炮姜本为一物,均能温中散寒,适用于脾胃寒证。但由于炮制的方法不同,其性能亦异。生姜长于散表寒,又为“呕家之圣药”;干姜辛热,善守中,偏于祛里寒;炮姜则善走血分,长于温经止血。古人对这些姜简单概括为“生姜走而不守,干姜能走能守,炮姜守而不走”。但在日常养生中,我们用得最多的是生姜。

吃姜的好处不少。体质偏寒者通常怕冷、手足发凉,吃冷食后易腹泻,吃姜能温中驱寒,防寒邪伤脾胃,避免消化不良。

姜可止咳,有晕车、晕船苦恼的人,在途中含几片姜,或喝点姜水可以改善症状。当吃饭不香或饭量减少时,吃点姜,能改善食欲,增加饭量。如果患了风寒感冒,喝一碗热姜汤、粥等,症状就会有所改善。如有鱼、虾、肉中毒,或者误食木薯、野蘑菇或生半夏、生南星等药



本报记者 徐媛 摄于金寨县双河镇黄龙村

冬至前后,在我的老家金寨,腌鱼腌肉是一年中必不可少的仪式。

到了腊月,村子里比赛似的牵年猪(为图吉利,乡亲们曾杀年猪叫牵年猪)。不管哪一家牵年猪,都是村里的大事。选一个晴好的天气,请来邻村的牵猪匠,叫上几个年轻力壮的男人,开始牵年猪了。女人们则在厨房忙活起来,刷锅、烧水、洗菜、配碗碟,随着热气腾腾的猪肉送进来,久远的肉香又飘在村子的上空。

酒足饭饱之后,邻人们陆续离去。接下来,女主人可有得忙了,要趁着猪肉还没有凉,腌制腊肉。把温热的猪肉一块块码在大盆里,每码一层都撒上粗砺的食盐,在盆里腌上四五天,就可以“出炉”了。院里用木头搭个架子,把猪肉一块块挂上去,让冬天的暖阳晒,让凛冽的寒风吹。下雨下

胡萝卜不是原产中国的物种,青萝卜是不是呢?意见也不一致。但至少东汉时期中国就有青萝卜了,因为东汉桓帝时闹了大饥荒,桓帝劝百姓食“蔓菁”,那时萝卜叫“蔓菁”。现在,我们这儿有的人仍然不叫它萝卜,叫它“大头菜”“嫩头青”。它水份足,生吃口感清脆,是我青少年时水果的代名词。我初中在新安镇初中(那时叫洪河中学)就读,一开始住在马河三姨家。三姨家的菜园里就种有一大块地的嫩头青萝卜,午饭后去菜园拔一个萝卜带到学校吃,几乎成了我每天的必修课。有时候拔的萝卜比较大,就和同学分而食之。但不是所有的嫩头青味道都很甜美,有的味辣,吃到肚子里辣得胃难受。俗话说:“苍蝇腿白萝卜,一物服一行。”能降服辣萝卜的就是花生。吃两口萝卜,嚼几粒花生米,萝卜辣味果然也就荡然无存了。

生吃萝卜的另一种吃法是凉拌。我父亲在世时很少喝酒,但他爱吃凉拌菜,凉拌萝卜丝就是我的拿手菜之一。每年秋冬季农活不太忙时,他总爱亲手做个凉拌萝卜丝。他爱吃,我爱听、爱看。爱听他切萝卜时声音的铿锵清脆;爱看那装在盘子里根根一样粗细的翠丝,好像碧玉妆成。还有一种萝卜,我们这儿叫它“腓子白”,又叫“麻桩”。它除了头顶上有些淡青,全身都是白的。宋代刘子《咏萝卜诗一首》:诗云“密壤深根蒂,风霜已饱经。如何纯白质,近蒂染微青。”我想他写的就是“腓子白”吧。如果说嫩头青

腊月里的印记

闫明云

雪天,就挂在柴房的屋梁上,下面燃起松柏树枝,袅袅青烟中,肉被熏得往外冒油,滴到火堆上,发出“滋滋”的声响。熏好的肉再晒个把月,腊肉就香了。

母亲去世得早,在我家,腌肉是父亲的差事。每年春天,父亲会拿出家中仅有的积蓄,去买一头猪仔回来。父亲挑选猪仔很有讲究,专挑那种腰长嘴短、后臀丰满的猪仔,他说这样的猪仔架子大,不拱食,将来长得快。

养猪还是我家一年中唯一可靠的经济收入,父亲对猪仔的食料供应和环境卫生颇费心血。在每年养猪这件大事中,我也是积极参与者。比起放牛,我更喜欢打猪草。周末或寒暑假,我就挎着竹篮,去田沟边、河滩上寻找一种叫葛儿肠的猪草。这种植物长得又细又长,碧绿的藤蔓匍匐在湿润的沟坎上,是猪仔的最爱。

春去冬来,在全家人精心伺候下,猪仔已长成膘肥体壮的肥猪。牵年猪后父亲会把一半以上的猪肉拿去卖钱,除了留足我们学费,保证第二年猪仔的本钱,还有一年中的其他花销。年幼的我,并不懂生活的艰辛,清汤寡水了一年,看到父亲把油亮肥腻的猪肉挑到镇上去卖,要闷闷不乐好几天。父亲把剩下的猪肉腌制成腊肉,悬挂在灶膛火口边熏到油亮黑红,再挂在屋梁上,屋子里就有了烟熏火燎的肉香,一年中最好的日子到来了。

有年猪可牵,有腊肉可吃的年是富足,乡里人最怕的是猪仔生病夭折。有一年夏天,我家的猪中暑了,懒懒地躺着,请来兽医打了针也不见好转。眼见着鼓鼓的肚皮塌陷下去,父亲寝食难安,他舀出平时我们都舍不得吃的白米,用小火慢炒,等米变得焦黄,再添水熬成粥,盛给猪仔吃。据说,这种食物叫红米茶,最是清热解暑助消化。即便父亲如此精心,也没能挽回猪仔的生命。那天黄昏,父亲坐在门框石上,一根又一根抽了不少烟。

乡下没啥值钱东西,腊肉就成了乡亲们相互馈赠的最好礼物。农闲时节,去探亲访友,乡下人朴实厚道,空着手总归不合适,家里最拿得出手的就是悬挂在屋梁上的

冰冻萝卜长

张军

丰满,那腓子白就清瘦了许多。它水份少,口感有些柴,却是做萝卜丝的好材料。以前,每年初冬,我们那儿收获了萝卜的空地上就会搭起许多晒萝卜丝的架子,就像现在一律朝南安装太阳能电板。

把萝卜切成丝的工具两样,一样是过去洗衣、洗澡用的那种大木盆,或塑料盆。另一样是叫做“萝卜搜子”的工具,我不能确定它的名字到底是不是这样写的,只知道它是安装在—块厚木板上的组合刀具,集切片、切丝于一身,模样也像一块搓衣板,操作时,把萝卜搜子放在木盒里,就像搓洗衣服那样放。拿萝卜的手往往要戴白色的劳保手套,防止被萝卜搜子划伤手,即使这样划伤手也是在所难免的事。整个初冬,种萝卜的人家总是会传来“嚓嚓”地声音。

干萝卜丝烧咸鱼是我能想到的最令它骄傲的吃法了。

腊肉。往往随手取下一块,用蛇皮袋—裹,就底气十足地出门了。

姥姥家在河南省商城县,与我家隔着一座名叫黄土岭的山。黄土岭路长坡陡,极难爬。小时候跟母亲去姥姥家,每次爬到一半,我就累得走不动了,我们就在半山腰的大石头上歇许久,等汗干了再继续赶路。母亲在娘家排行老大,母亲在世时,我家生活条件尚可,舅舅舅娘长期有一个人在我家。母亲的离世对姥姥打击很大,也许怕最生情,母亲离世后,姥姥包括舅舅、舅娘就再也没有翻过这座山岭。但父亲每年都会雷打不动地爬黄土岭两次,去看望姥姥。一次是正月初二,去给姥姥拜年,另一次是腊月二十五,是姥姥的生日。每到这两个日子,父亲会找一个干净的蛇皮口袋,装上我们山里的特产茶叶、板栗、木耳等,少不了的,还有一块烟熏得红里透着黑的腊肉。后来,我们长大了,为姥姥拜年和祝寿的任务就派给我二姐、三姐、我哥,等到姐姐们出嫁、哥哥成家后,这任务就交给了放寒假在家的我。

有一年冬天,下了没脚深的雪,姥姥的生日到了,我跟父亲商量,腊月二十五这天就不去河南了,雪后的黄土岭太难爬,索性等正月初二拜年时一起把礼物送过去。可父亲不同意。他说,姥姥这么多年已习惯过生日时吃上烟熏的腊肉,如果我们今年不送,姥姥一定很失望。父亲说,你姥姥都82岁了,还能吃到我亲手腌的腊肉几年?你要不去我自己去。我望着父亲,那一年他也60多岁了,头发已花白,腰也佝偻了,但他的眼神一如年轻时虔诚坚定。没办法,我只能扛起沉甸甸的口袋,踩着厚厚的积雪,深一脚浅一脚地往姥姥家走去。第二年夏天,姥姥安详地走了。父亲取下当年屋梁上仅剩的一块腊肉,最后一次翻过黄土岭,把腊肉放到姥姥坟前。

晚上,我打电话给父亲,铃声响了很久,才听到父亲的声音,我问:“你在忙啥?怎么半天不接电话?”“哦,我在烤火,柴火是湿的,没听到。”我知道,湿柴一烧起来就火星四溅,噼里啪啦作响。“怎么烧湿柴呢?那烟多呛人啦?”我不解地问。“熏腊肉呢,你哥买了肉,元旦回来你们就能吃到我熏的腊肉了。”父亲有些得意地说。这几年,随着年岁渐高,父亲腿脚不太利索,为防止意外,我们都不让父亲再下地干活,父亲越来越闲,也越来越落寞。我想说,我现在都不敢多吃烟熏的食物了,不健康。即使想吃,网上也能买到,不必这么麻烦。可是,我什么都没有说。

放下电话,感觉眼睛有点酸涩,像小时候被父亲熏腊肉的烟熏的一样,烟雾缭绕中,我闻到了熟悉的腊肉香。

把干萝卜丝用清水洗—洗、泡—泡,和咸鱼放在—起煮,咸鱼不那么咸了,萝卜丝吸收了咸鱼的盐分,也变得有滋有味。整个菜肴兼具了咸鱼的鲜香和萝卜的清香,让人回味无穷。尤其是其中的汤汁,冷却后结在萝卜丝上,入口即化,是吃面条和汤饭的绝佳配菜。

无论是嫩头青还是腓子白都可以红烧做菜。嫩头青水嫩,腓子白面软,两种萝卜红烧味道各有千秋。我小时候最喜欢用红烧萝卜的汤泡饭吃,用自家做的黄豆酱红烧萝卜、汤汁红润油亮,味道鲜美浓郁,即使不放肉,也是难得的美味。如果能放些五花肉同煮,那简直就是—种奢望了。我还记得有一年冬天,父亲请我大姨父、二姨父家的儿子们来挖塘泥垫庄台,晚上招待他们就是一锅五花肉烧萝卜和一塑料壶杂粮酒,最后连萝卜都被他们泡锅巴吃掉了。

汤观萝卜的“—生”,它全身都是有用之材。刚出土不久的嫩萝卜缨子就可以凉拌吃了,六安路边的地摊常有售卖。它口感清爽微苦,可以下心火、降血脂。即使是初冬吃完萝卜后剩下枯黄的老萝卜缨子,也是喂猪的好饲料,更不要说精心制备的萝卜干子、萝卜皮了,它们可是一些饭店馆的特色小菜。

“冰冻唯唯唯,萝卜正在长。”虽然前几天寒潮来袭初霜已现,但只要中午有暖阳就不必为它担心,它好着呢!

一场远隔千里的会诊

张正武 李亮 本报记者 徐有亭

近日,在长三角(上海)智慧互联网医院霍邱诊疗中心,一场连接霍邱—院与上海复旦大学附属华山医院专家的“面对面”会诊正在进行。

患者袁老太及其家属早早地来到会诊中心,老太太坐在轮椅上,强忍着病痛等待着上海复旦大学附属华山医院肿瘤内科梁晓华教授的会诊。大家都劝她,如果坚持不了就回病房休息吧,但老太太说,“我要看看梁主任,我要看看我的救星。”

81岁的袁老太,2017年曾确诊为“结肠癌”,近日因突发呕血,全身多处皮肤黏膜出血,紧急送到霍邱—院呼吸与危重症医学科就诊,入院后血检结果显示血小板低至2*10^9/L,是正常水平的五十分之一,急需输血治疗,同时胸部CT提示双侧胸腔积液,肺部、纵膈、腹膜后有多处病灶,如果出现颅内出血可能会危及生命,生命危在旦夕。

经过科内讨论会诊,考虑到患者高龄,病情危急,外出就诊路途遥远且极易出现生命危险,在得知患者家属有赴上级医院寻求专家诊疗的想法后,呼吸与危重症医学科积极与长三角(上海)智慧互联网医院霍邱诊疗中心协调沟通,为袁老太申请了上海复旦大学附属华山医院肿瘤内科进行远程会诊。

借助高速发展的网络,梁晓华教授完整详细地看到了袁老太的全部检查结果,并且对影像资料进行逐帧读片、查看医嘱,比单纯报告单获得更多的信息。会诊过程中,梁教授与霍邱—院医师详细探讨了患者肿瘤治疗的全过程,分析目前临床治疗中亟待解决的问题,并最终给出进一步诊治的方案与建议,整个会诊过程沟通顺畅。结束后,呼吸与危重症医学科主任殷康彬带领治疗团队立即落实会诊意见。目前,患者身体状况明显改善。

舒城移动核酸检测车为“两节”保驾护航

舒城讯(苏宣)近日,舒城县疾控中心将新采购的移动核酸检测车开至高铁东站,现场为通过铁路返(来)舒人员免费开展核酸检测。

通过该活动的开展,锻炼了核酸检测专业队伍,检验了高铁东站为移动核酸检测车的专用电源等相关配套设施的到位情况,活动取得较好的预期效果。

当前国内外疫情防控形势仍然复杂严峻,临近“两节”,人口流动量大,加强交通站场的管控,尤其是省外返(来)舒人员的核酸检测显得尤为重要。六安市疫防办统一采购的移动核酸检测车已交付舒城县疾控中心使用,为了车辆和移动检测设备能够充分发挥作用,舒城县在高铁东站、体育中心及部分乡镇共设立8个相对固定的核酸检测点,各个核酸检测点提前准备好专用电源等配套设施,保障移动核酸检测车辆到点即可开展工作。



游客在生态园里自采采摘蔬菜。陈波 摄

冬日“丰”景别样美

蒋传云

说起冬日之美,你会想到什么?是“晚来天欲雪,能饮一杯无”的逍遥自在,还是“红泥小火炉,绿蚁新焙酒”的诗情画意?当你走进冬日的霍山县黑石渡镇柳树店村,却发现这里有另一种让人沉醉的“丰景”之美。

2021年12月19日,初冬的早晨,空气清新怡人,阳光柔和明媚,我与10位好友驱车携行,远离城市的喧嚣,摆脱时间的束缚,一路上欢声笑语,尽情肆意地享受自然,感受自己内心里的真实思绪,好不惬意畅快!

约30分钟车程,我们到达目的地,在路口迎接我们的是下派柳树店驻村第一书记王书记,她原是县妇联副主席,也是我们一行人的好朋友。见面时,她高兴地与我们拥抱畅聊,迫不及待地领着我们了解村里概况和她的工作近况。

在村部介绍一番后,王书记带领我们来到一大片有机蔬菜种植基地,虽是初冬时间,这里却是生机盎然,一望无际的田野是一片绿色的海洋,嫩油菜的黄色、油菜让我们眷恋不舍。据了解,这是霍山安绿园农业发展有限公司,采取公司+合作社+大户+农户的发展模式,通过合作社流转土地,种植的800亩有机蔬菜,当地农户通过就近就业增加了收入,大大增强了群众的获得感幸福感。

边走边看,乡间道路两旁,万亩风光尽收眼底,朋友们时而停下拍照,时而手指—景相视观看。说笑间,我们来到霍山语成生态农业家庭农场,映入眼帘的是“世间山水美如画”,湖光潋滟湖水清澈,四周青山倒映水中如海市蜃楼,令人心旷神怡,漫情舒怀。农场主张迎松夫妇,热情好客,为我们准备了香飘四溢的热茶和酥嫩香甜的瓜果,我们喝得舒心,吃得开心。张迎松是一位心怀梦想的80后,他向我们介绍,农场占地面积120余亩,现已投入100多万元,集水产养殖、家禽饲养、农业园艺服务等一体的发展模式,发展前景未来可期。

民以食为天,热情好客的村民周大姐张罗半天,为我们准备了丰盛的午餐,只见满满的—桌美味佳肴,香喷喷的牛肉,热气腾腾的清炖土鸡,软嫩滑爽的红烧鲤鱼,一股浓浓的香味扑鼻而来,让人垂涎欲滴、胃口大开。“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月。”周姐拿出珍藏多年的百年老窖,与朋友们一起举起酒杯,共同开启美好生活的航程。眼前的“丰”与“景”让人沉醉,既有斑斓之色,也有奋斗之姿!

城事·茶舍

本栏责任编辑:宋金婷 784542876@qq.com