

医疗帮扶 守护健康

——苏陕协作成果惠及广大洛南群众

本报通讯员 靳天龙 毕波波

“没想到在家门口就能做这么先进的手术，还恢复得这么快，真是太感谢张医生了！”5月9日，在洛南县医院，77岁的陈某某顺利康复出院，逢人便夸。为她主刀的是来自江苏南京医科大学附属逸夫医院肛肠外科副主任医师张伟伟。

陈某某患有高血压等多种基础病，因连续5天反复便血前来就诊，被确诊为直肠前壁良性肿瘤。张伟伟带领普外科团队决定采用国际先进的经肛微创直肠肿瘤切除术(TAMIS)，仅通过肛门这一通道切入，无需开腹。术中几乎无出血，术后第二天陈某某便能下床活动，第五天康复出院，标志着洛南县肛肠外科微创治疗水平迈上新台阶。

这场手术，只是苏陕协作在洛南县医疗领域开花结果的一个缩影。在洛南县中医院，来自南京市江宁区的“组团式”医疗帮扶同样温暖人心。专家团队分别入驻普外肛肠科、重症医学科、儿科、妇科等重点科室，通过技术帮扶、人才培养、示范带教等形式，为洛南留下一支带不走的医疗队伍。

“刚来时，我们发现基层医疗资源确实有限，但群众对优质医疗的期盼非常强烈。”帮扶专家任安杰说。他日常既在临床一线坐诊，也倾力推动医院管理制度在洛南落地生根。“我们要做的不仅是给人看病，更是要把规范的管理和前沿技术留下来，真正帮洛南打造一支带不走的医疗队。”

洛南县中医院业务副院长梁焕对此深有感触：“江宁专家来了之后，不只做了几台手术、看了几个病人，更重要的是他们严谨、规范的带教精神，让我们的医生受益匪浅。从疑难病例讨论到手术操作规范，从科室管理到服务理念，都有了实实在在的提升。”

帮扶期间，医疗团队认真接诊每一位门诊患者，积极参与病房查房，并开展多场健康讲座。在儿科领域，南京市江宁区专家王毓芸专门为当地医护人员进行了儿童支气管哮喘业务培训，系统讲解诊疗指南，还精心组织“儿科小讲堂”，涵盖急救、诊疗、用药等内容。在妇科方面，帮扶团队开设更年期门诊，推广产后康复技

术，举办孕妈课堂，受到群众欢迎。

技术帮扶如火如荼，硬件投入同样精准发力。早在2018年，江宁区就投入资金400多万元，为高耀、三要等9个镇卫生院配备DR设备，建成全县远程影像会诊系统。随后又投入140多万元建成心电图远程会诊系统，覆盖16个镇(街道)卫生院。如今，镇卫生院拍片、做心电图，县医院专家实时诊断，群众少跑腿、少花钱。不少患者感慨：“以前作个检查还得往县城跑大半天，现在镇卫生院一拍片，县里专家就看上了，太方便了。”

今年4月22日，南京迈瑞集团联合江宁区政府向洛南县3家公立医院捐赠价值501万元的医疗设备共21台，涵盖影像诊断、急诊抢救等领域，进一步补齐了当地医疗硬件短板。

与此同时，江宁区累计投资500万元，为全县16个镇(街道)卫生院建设了符合省级示范化标准的数字化预防接种门诊。村级多点接种变为镇(街道)集中接种，预防接种信息化管理率100%，适龄儿童免疫规划疫苗接种率均超过98.5%，

为孩子们撑起了一道坚实的健康防线。

洛南县中医院院长李哲说：“苏陕协作是真心白银的投入、真心实意的帮扶。从设备到技术，从人才到管理，江宁区给予了全方位支持。如今，我们医院儿科急救能力显著增强，妇科特色服务初步形成，远程医疗让基层百姓看病不再难。我们一定把帮扶成果巩固好、发扬好，让更多洛南百姓受益。”

洛南县卫健局局长雷军表示：“苏陕协作是推动我县医疗卫生事业跨越式发展的重要引擎。远程会诊系统、数字化预防接种门诊、专家驻点帮扶等一系列举措，有效解决了医疗资源不足、技术水平不突出的问题，大大减轻了群众看病负担。下一步，我们将继续用好苏陕协作平台，拓展合作领域，提升服务能力，让东西部协作成果更好惠及洛南百姓，为乡村振兴筑牢健康根基。”

从长江之畔到秦岭山间，江宁与洛南的手越握越紧，医疗帮扶的路越走越宽。这份跨越千里的医者仁心，正在洛南大地上开出最温暖的健康之花。

柞水聚焦民需提升生活品质

本报讯(通讯员 张月)近年来，柞水县坚持以民生为核心，摒弃形式化工作，紧盯群众上学、就医、增收、养老、育儿等急难愁盼，扎实推进重点民生实事项目，补齐城乡公共服务短板，细化便民惠民举措，把民生项目落到实处，持续擦亮民生幸福底色，让惠民成果惠及全县群众。

聚力教育提质，夯实成才根基。柞水县持续推进城乡教育均衡发展，顺利通过学前教育、义务教育优质均衡省级双验收。依托专项教育资金，翻新多个村镇学校，更新教学设备，全面升级校园配套。通过落实城乡教师轮岗制度，均

衡县城师资力量，有效缩小城乡教育差距，让山区学子在家门口即可享受优质标准化教育。

深耕医疗便民服务，筑牢健康屏障。针对山区群众就医不便问题，该县持续完善县镇村三级医疗服务体系，升级县医院硬件设施，实现村级标准化卫生室全覆盖。依托县城紧密型医共体，打通诊疗资源、检验结果共享通道，简化就诊流程。常态化开展下乡义诊、慢病随访、健康宣讲等服务，精准管控慢性病群体，切实解决群众看病难题，守护群众身体健康。

聚焦就业增收，拓宽致富路径。

2025年，柞水县扎实落实稳就业举措，实现城镇新增就业2081人，农村劳动力转移就业3.56万人。依托苏陕协作，投入6158万元资金实施26个惠民产业项目，建成运营乡村工坊，带动1800名群众就近就业。创新直播带货岗等劳务输出模式，助力515名劳动力外出就业，务工人员均月工资约6000元，双向保障群众增收致富。

细化兜底保障，守护特殊群体。该县精准落实各类惠民兜底政策，2025年发放育儿补贴1103.61万元，惠及3391户家庭。持续升级村镇养老服务设施，完善基层养老服务体系。健全防返贫动

态监测机制，乡村振兴发展成效评价位居全省第一。依托“院落会”基层治理模式，全年办结民生实事790多件，矛盾化解率98.98%，打通便民服务“最后一公里”。

丰富文化供给，点亮精神生活。柞水县通过持续完善城乡文体配套，推进县图书馆、全民健身中心等投用，实现镇村文体阵地全覆盖。常态化开展戏曲进乡村、文体展演等惠民活动，贴合群众精神文化需求。借力全省“千万工程”建设，打造多个省级乡村建设示范点，不断改善人居环境，传承本土乡村文化，绘就宜居文明的乡村新貌。



杨存良在西背街美食城烤鱿鱼。

每当夜幕降临，商州夜市和西背街美食城，也迎来了一天中最热闹的时段。烟火缭绕间，两处“杨家铁板鱿鱼”摊位格外显眼，滚烫的铁板上，鱿鱼滋滋作响，秘制酱料的香气裹挟着烟火气，在街巷间弥漫开来。他的摊位前，总是排着长队。

5月18日，西背街美食城里，47岁的杨存良熟练地翻动着手中的串品。从2010年推着三轮车走街串巷，到如今拥

丹凤县商镇，四皓公园旁，一间不起眼的小吃店，没有醒目的招牌，没有精致的装潢，却凭借一碗手工凉粉，在岁月流转中成为无数当地人刻在心底的家乡印记，也成为流淌在舌尖上的商洛符号。

5月18日正午，随着饭点临近，原本安静的小店渐渐热闹起来，顾客熟门熟路地找座。点单，空气中弥漫着辣椒油的醇香。店主彭娟娟手脚麻利地穿梭在桌椅间，切凉粉、调酱汁、递餐食，动作娴熟流畅，脸上挂着温和的笑意，“都是老主顾，不能让他们等太久。”

如今，美食迭代加速，各类新奇小吃层出不穷，凉粉早已褪去往日的热闹，逐渐被边缘化。但在这间小店里，凉粉依然是当之无愧的主角，承载着太多人的牵挂与回忆。

“在外面吃不到这个味，吃过很多家，味道都不一样。”一位顾客捧着一碗热炒凉粉，吃得津津有味。

另一桌，几位中年食客围坐在一起，边吃边聊，语气里满是怀念：“以前上学的时候就在这家吃，那时候还是路边的小摊，没想到这么多年过去了，还开着，特意赶来怀念一下过去的味道。”

小店的手艺，是彭娟娟从父母手中继承而来，而这门手艺的坚守，要从40年前说起。彭娟娟的母亲李喜珍，当年和丈夫一起，在商镇的路边摆起了凉粉摊，这一摆，就是40年。“那时候条件差，没有固定摊位，每逢镇上赶集，天不亮就起床准备，不管烈日

串起烟火气 烤出好滋味

本报记者 王孝竹

有西背街美食城、商州夜市两个固定摊位，16年来，他用一口匠心熬制的酱料，一份不舍昼夜的坚守，把平凡的烤鱿鱼做成了老顾客念念不忘的烟火滋味。

“给别人干不如自己干，凭手艺吃饭，心里踏实。”谈及摆摊的初衷，杨存良的话语朴实而坚定。早年有着多年厨师经验的他，不甘于打工生活，便想着凭借自己的手艺，闯出一条属于自己的路。2010年，他推着一辆三轮车，在商州区团结路、金泉小区附近的允许摆摊区域，开启了烤鱿鱼生意。

烤鱿鱼的灵魂，在于酱料。凭借多年的厨师功底，杨存良一头扎进酱料的研制中。这一试，就是10多天。

“酱料是烤鱿鱼的根，味道不对，一切都白搭。”他坦言，最初的配方是经过反复调试，咸淡、鲜香始终达不到满意的效果，他便每天凌晨起来试料，调整比例，直到那碗融合了十五六种调料的酱料终于达到了他心中的标准，这一用便是16年。

这份酱料的珍贵，藏在每一个细节里。十五六种调料，每种用量都有着严格的讲究，哪怕是零点几克的差异，都会影响最终的口感。为了保持味道稳定，杨存良每次配料时，都会用秤仔细称量，一丝一毫不马虎。酱料的熬制更

是耗时费力，慢火熬制近两个小时，不同调料的入锅时间精准把控，早一分则香气不足，晚一分则口感发苦。更难得的是，熬制好的酱料无法长时间存放，为了让食客吃到最新鲜的味道，杨存良每天都会早起，在专门租赁的工作间里，重新熬制当天所需的酱料。

餐饮行业的辛苦，只有亲历者才能体会。烤鱿鱼的铁板，最高温度可达500℃，最低也在100℃左右，常年守在炉前，高温烤得杨存良的肚皮时常发疼。“刚开始摆摊的时候，条件更艰苦。”杨存良回忆，起初没有固定摊位，他每天下午三四点就出摊，推着三轮车辗转各个街巷，直到深夜两三点才能收摊，一天下来，浑身都是油烟味，累得倒头就睡。

妻子王莉一直陪伴在他身边，初期帮忙穿串时，常常因为不熟练被竹签戳到手，却从未有过一句怨言。

随着城市夜间经济的发展，杨存良的摊点也迎来了新变化。如今，他的两个摊点都在正规的餐饮场所里，有了专门的管理方，出摊时间也变得固定，基本是下午4点出摊，到半夜12点收摊，偶尔生意火爆，食材卖完，他也能提前收摊，比以前轻松了不少。

如今，他的摊位上的品类也从单一的烤鱿鱼，发展到烤

面筋、烤鸡肉、烤火腿等6种，每一种品类的推出，杨存良都会反复试验，确保其与自家秘制酱料搭配后，能抓住食客的味蕾。“新增品类不能盲目，得贴合我们酱料的口味，不然就砸了招牌。”他说。

16年的坚守，不仅让杨存良的烤鱿鱼收获了满满的口碑，也让这份手艺有了传承。他的大儿子杨俊，从小就跟着他出摊，寒暑假几乎每天都泡在摊位上，看着父亲忙碌的身影，也渐渐爱上了这份烟火事业。杨俊毕业后，杨存良便问他是否愿意接手自己的生意，没想到儿子一口答应。如今，杨俊已经能独当一面，负责商州夜市的摊点，为了丰富品类、提升技艺，他还专门前往甘肃的美食街，学习烤大鱿鱼的技巧，为这份老味道注入了新口味。

随着生意越来越好，杨存良和妻子渐渐忙不过来，便雇用了李艳玲专门负责穿串。如今，李艳玲已经在这儿工作了快10年，提起这份工作，她满脸笑意：“这些活儿简单，我都熟悉，一个人能穿四五千串，老板跟老板娘也经常帮忙一起穿，干活时间也自由，挺好的。”

如今，杨存良租赁了专门的工作间，每天在那里熬制酱料、准备食材，妻子、儿子和李艳玲分工协作，忙碌却有序。16年风雨兼程，杨存良的烤鱿鱼摊，早已成为商州夜市里一道标志性的风景。他的摊点，回头客占了一半，常有老顾客笑着说，自己从上学时就吃他家的烤鱿鱼，如今已经结婚生子，味道却始终没变。

每天收摊后，杨存良都会习惯性地看看收款记录，看着熟悉的顾客昵称，心里就格外踏实。“这是我养家糊口的营生，既然干了，就必须坚持做好，不辜负老顾客信任。”



彭娟娟坚守初心，匠心做好每一份凉粉。

起来，有来自丹凤县城的，有来自商州的，还有从更远地方回来的游子，只为这一口地道的家乡味。

除了散客，镇上附近的农家乐也常常来这里采购凉粉，都是整块地买，用来招待来自各地的游客。“前几天还有个老板来我这里，直接买了一整盆，说是要带去西安送亲戚朋友，他们都喜欢吃我家的凉粉。”彭娟娟说。

打破地域壁垒

本报通讯员 张恒源

促进服务融合