秉大医精诚之心 行医者仁心之事

——访吴忠市政协委员 利通区人民医院院长杨正军

本报记者 **梁 静** 文/图

他是人民群众贴心人，及时解决患者的疾病痛苦。在敬老院组建医生服务队，为孤寡老人建立健康档案，呵护他们的晚年生活；他是服务群众带头人，团结引领基层医疗卫生领域工作人员走在前列、干在实处，在健康利通建设、“互联网+医疗健康”、慢性病防治等方面作出突出贡献。他就是吴忠市、利通区两级政协委员，利通区人民医院院长杨正军。

杨正军（右三）收到患者送来的锦旗。

兢兢业业的医者

1995年，20岁出头的杨正军从卫校毕业回到家乡吴忠市汉渠乡卫生院工作。那时医疗条件有限，交通不便，这个小小的乡卫生院成为全乡2万多群众头疼脑热时的唯一去处。当时医院的工作人员特别少，算上杨正军，正式的医生也只有3名。

那时候，杨正军基本白天黑夜都守在医院，随时准备接收病人，夜间出诊也是常事。杨正军回忆，一天凌晨2点，他接到出诊任务，前往距离医院6000米的一个村子。他背上药箱骑着自行车出发，到达患者家里时，发现是一名小产大出血的病人。为了及时抢救患者，杨正军用中医针灸止血，补充体液，然后和患者家属一起将病人送到市医院。虽然已过去20多年，但这件事却深深烙印在杨正军的记忆里。“那时候老百姓看病就医太难了，医疗条件、经济条件比较差，很多时候医生看完病，几元、十几元的医药费都要打欠条，有时只能由医生自己垫上。”

2003年，杨正军离开吴忠市汉渠乡卫生院。离开前他整理出一大摞账单，草草一算，足有1万多元。而当时医生一个月的工资也不过三四百元。“我在那里出生、长大，对乡亲们充满感情，不计得失。”杨正军说。

说起为何从医，杨正军说是为了给常年患病的母亲治病。希望学有所成，能解除母亲的病痛，可惜的是，在他上学期间母亲就离开了。“这是一种遗憾，我把这种遗憾弥补在乡亲们身上，希望通过自己的努力能缓解他们患病痛苦。这也是我扎根基层的一个重要原因。”杨正军说。

扎根基层发光发热

2003年，杨正军通过竞聘，先后成为利通区杨马湖卫生院、板桥乡卫生院、金积镇中心卫生院院长。

当时，面对新时期医疗体制改革浪潮，他找准方向，在非常困难的情况下，带领班子认真调研，从制度建设抓起，对人事制度、分配制度、管理机制进行改革。通过健全完善绩效考核制度，增强内部活力，完善医院的基础设施、改进医疗设备，让卫生院的竞争力有了很大提高。

然而，杨正军最用心的还是为民服务。他的办公室里悬挂着一幅“厚德精术医泽百姓”的书法作品，可以说是他“百姓情结”的真实写照。从事基层医务工作20余年，他一直把百姓的健康挂在心间。搭建宣传教育阵地，努力提高群众健康理念，组建18个家庭医生签约服务队，进村入户举办健康教育讲座，为百姓普及健康知识。再通过慢病管理，让百姓健康素养持续提升。

“针对患有高血压、糖尿病的老年人，我们力争做好一对一服务。我要求签约的家庭医生一个月必须下去两次，对重点人群进行健康教育宣传和疾病防控指导。”杨正军说，“有一些科普知识宣传起来不灵活，老百姓不愿意听，我们就组织人员把相关内容改编成歌曲、快板，通俗易懂，老百姓容易接受。”

为了进一步解决群众看病难问题，杨正军还大力开展“互联网+医疗健康”服务，联通了银川市、吴忠市电生理和医学影像诊断中心，开通了专家远程会诊、远程诊断、区域检验、远程培训等服务，使居民在家门口就能得到三级医院专家的医疗服务。

繁忙的管理工作之余，杨正军没有放弃自己的老本行，坚持每周坐诊，用中医技术诊断处理心悸、失眠、自汗、胃炎、前列腺炎、前列腺增生等疾病。他还积极推广中医适宜技术，开展针灸治疗内、外、妇、儿科等常见病、多发病。

用奉献诠释敬业精神

2020年1月至2021年11月，杨正军调到利通区疫情指挥部工作。“我现在还清楚记得，2020年利通区第一例新冠肺炎患者的名字，以及我和利通区领导到青铜峡市火车站接从武汉黄冈返回的第一批人员，连夜寻找隔离酒店的情景。”疫情最严重时候，利通区30多家隔离酒店同时隔离了2000多人，杨正军也承担着重要工作，每天很多时候都在接电话，半夜处理事情已是常态。不接电话时就微信回复，最多的时候有八九百条未读信息，杨正军都耐心逐条回复。

2021年11月以后，根据实际工作需要，杨正军回到金积镇中心卫生院。鉴于在疫情防控中的优秀表现，他在2020年宁夏抗击新冠肺炎疫情表彰大会中被评为自治区优秀共产党员，而更大的馈赠是他在疫情中积累的丰富经验。

2022年，杨正军担任利通区人民医院院长。在今年第13个“世界家庭医生日”活动期间，他组织开展了“签而有约 共享健康”为主题的系列活动，举办健康知识讲座，还组织家庭医生签约团队在利通区开源广场开展义诊咨询、健康监测、现场签约和签约政策宣传活动，联合辖区爱心企业在大院子村开展困难群众健康服务和慰问活动，走进吴忠市敬老院开展健康服务活动。

杨正军一如既往地忙碌在基层，用一位医者的精诚之心，诠释出医者的仁心。

从学徒工到企业家的完美蜕变

——记贺兰县政协委员 银川马伟餐饮经营管理有限公司董事长马伟

本报记者 **韩瑞利** 文/图

马伟，贺兰县政协委员，银川马伟餐饮经营管理有限公司董事长。他创立的“马伟手抓羊肉”在贺兰县小有名气。凭着一股闯劲，他从一个餐厅后厨杂工奋斗到如今拥有4家直营店、员工200多名的企业负责人。

马伟（左一）和厨师一起研究菜品。

小学徒变成厨师

1985年马伟出生于贺兰县立岗镇立岗村，2000年初中毕业后，随父母一起到银川市北环批发市场摆摊卖早点。看着父母每天起早贪黑忙碌着，却收入微薄，马伟便萌生了学门手艺帮父母减轻家庭负担的想法。

2000年10月，他来到兴庆区一家餐厅帮工学手艺。每天6点起床就开始洗鱼、洗鸡、剥葱、扒蒜，一直忙碌到晚上12点才能睡觉。功夫不负有心人，经过一年的刻苦练习，马伟掌握了做家常菜的技艺。他不满足于现状，毅然决然去银川市一家大酒店继续当学徒学手艺。工作中，他向师兄弟讨教怎样能把菜炒得好吃，向顾客悉心了解菜品味道；下班后，他借来录像带、光盘继续学习各种菜肴制作方法，反复研究。厨艺在一天天反复练习中突飞猛进，马伟被贺兰县一家餐厅老板看中，从小学徒变成厨师。

2004年初，马伟萌生了自己创业当老板的想法。父母拿出全部家当，全力支持他创业。马伟在贺兰县盘下一家小饭馆，自己又当厨师又当老板。起初，生意并没有他预期的那样红火，因为缺乏特色，顾客并不买账。马伟便买来各种和餐饮相关的资料，潜心研究学习菜品。在做好传统菜系的同时，又自创了“酸菜炒烩肉”“马伟手抓羊肉”和“羊排饺子”等受到广大顾客青睐的菜品。2008年，这三道菜肴被宁夏烹饪协会评为宁夏名菜，马伟手抓餐厅也被评为宁夏名店。饭店生意红火起来之后，马伟趁热打铁，盘下一家濒临倒闭的饭馆，把马伟手抓餐厅从之前的90平方米扩大到300平方米。2009年，马伟又在贺兰县开了一家1000平方米的分店，投资100万元。2010年，马伟手抓餐厅注册成功。2011年，“马伟烩小吃”获评“中国名小吃”称号。

带领企业做大做强

生意越做越大，但马伟很快发现，因缺乏管理，饭店服务跟不上。于是他作出一个决定：从银川高薪聘请数名经理和厨师。有了专业团队，就有了“智囊团”，他们先进的餐饮管理理念和高超的厨艺为企业发展注入强有力的支撑。健康美味的理念及精诚的服务赢得了顾客一致好评，企业迈入平稳健康发展阶段。

2010年，马伟应贺兰县招商局邀请，代表贺兰县餐饮界参加了2010、2011两届中阿合作论坛。2010年，马伟被选为贺兰县创业协会的常务副会长；2011年，马伟被贺兰县政府、贺兰县工商联推选为贺兰县工商联副主席。2012年8月，被贺兰县政府评选为2012年度全民创业“创业明星”。2013年5月，银川市共青团授予马伟第四届银川市“青年五四奖章”荣誉称号。

2012年8月，马伟手抓餐厅乘势入驻银川市，在金凤区新昌西路紫荆花商务中心C座新开一家分店，营业面积达900平方米。马伟又计划把餐饮公司做成一流的餐饮企业和管理公司。他是这么想的也是这么做的。2022年10月1日，马伟禧悦大饭店在贺兰县开业，大饭店面积达7500平方米。除了保留特色菜品外，还增加了很多新菜品，吸引了很多顾客光顾。

20年间，马伟拥有4家店铺，固定资产7000万元，带动200多名员工就业，完成了一个学徒工到企业家的完美蜕变。取得这样的成绩，与他务实肯干、敢想敢干、平易近人、秉公守法、诚实守信的作风密不可分。无论是摆摊做生意还是做企业，他始终坚持诚信经营，依法纳税，几年来，累计为国家缴纳税款近400余万元。“我现在还是喜欢每天到店里参与制作菜品，让更多的人品尝到宁夏特色手抓羊肉。”马伟说。

做餐饮行业诚信经营“引路人”

——访兴庆区政协委员 宁夏牛街餐饮联合会党支部书记安学琴

本报记者 **李 莹** 文/图

人无信不立，商无信不兴。在宁夏牛街，有一位“牛”人叫安学琴，她从事个体经营近20年，靠着诚信经营把店铺打理得井井有条，还团结其他商户促经营、谋发展，让大家的生意越来越红火。

作为兴庆区政协委员，宁夏牛街餐饮联合会会长、党支部书记，安学琴时时处处发挥党员先锋模范作用，带动商户致力于公益事业，在关心弱势群体、开展志愿服务、助老助残服务等方面积极行动，让困难群体感受到社会的温暖。

▶安学琴管理的社区食堂免费为环卫工人供餐。

做事先做人 以诚为本以信立身

2004年，安学琴开始创业，在宁夏牛街开了一家翅酷烧烤店。从创业初期，安雪琴就把诚信经营记在心间，以此为经商之本，促进事业发展蒸蒸日上。

做餐饮行业，要特别重视树立口碑。安学琴经营时会特别留心顾客需求，收集客户的意见和建议。有次一位顾客慕名而来想吃酱羊骨头，但当时已经卖完，客人有点失望，安学琴见状便说：“明天来，我一定让您吃到。”言出必行，虽然不确定客人是否会来，但安学琴依旧专门酱了一大盆羊骨头留着，直到晚上10点左右，顾客带着10多名员工来到店里，大家边吃边称赞，说诚实守信就要以安学琴为榜样。

要做事先做人，诚信的本质还包含着为人老实厚道的深层含义。2018年6月，安学琴外出办事路过长城路时，捡到厚厚一沓50元人民币。当时正值夏季，路上几乎没有行人，安学琴顶着烈日站在路口焦急的等待失主。失主接过失而复得的4800元时，红着眼眶对安学琴连连道谢。

生活中的安学琴乐于助人，工作中的她一丝不苟。为了保证顾客“舌尖上的安全”，安学琴每天都要检查食材，坚决杜绝不合格产品出现在餐桌上。2020年冬季物价上涨，但她的烧烤店依旧保持原价，并保质保量给顾客提供优质的菜品，员工们都说她太傻了，安学琴却说：“咱宁可赔本，也要讲究诚信，顾客的信赖才是第一位。”

二十年如一日，安学琴一直秉持着“注重商品质量”的理念从事经营，被辖区评为“优秀共产党员”“最美家庭”荣誉称号。

引领带动 成立联合会党支部打造餐饮示范街

宁夏牛街是餐饮一条街，有烧烤、中餐、面馆等商户20多家。2019年后，因街区管理涣散，生意不好，安学琴想着这样下去不行，琢磨着如何改变街区面貌。于是，她挨家挨户做工作，在大家理解和支持下，向新华街党工委提出申请，成立宁夏牛街餐饮联合会党支部，由她担任党支部书记。

餐饮联合会成立后，安学琴肩上责任一下重起来，促进牛街繁荣发展，带动商户共同致富的梦想促使她不断努力。针对牛街餐饮商户只顾个人门前卫生，无视周围街区脏、乱、差问题，安学琴提出“135治理模式”，1是要发挥餐饮联合会作用，打造示范商户，引领带动大家亮化店面、美化街区；3是组建治安、环境卫生、综合治理三支志愿小分队，大家互相监督，共同治理牛街治安，维护牛街卫生；5是开展卫生牛、秩序牛、环保牛、安全牛、诚信牛“5牛”商户评选。

在餐饮联合会引领下，牛街的面貌焕然一新。几年来，从电箱安装到疏通下水，安学琴从未缺席，先后组织开展志愿服务活动125次，志愿服务时长累计2350小时。现如今，宁夏牛街商户动了起来、卫生干净了、治理顺当了，从过去的无人问津到现在的模范观摩点，安学琴付出的努力让大家看在眼里、记在心里。

热心公益 亮明党员身份冲在志愿服务第一线

作为一名党员，哪里急需用人，安学琴总是第一时间出现。

新冠肺炎疫情期间，安学琴主动向社区请缨，在自己所居住的永安花园小区进行卡点值守，连续40多天，她都坚守在一线，为小区居民测量体温、消毒、送米送菜，而自己家中尚有70多岁老人和孩子需要照顾，她都无暇顾及，尽管如此，家人毫无怨言、全力支持，令她感到既欣慰又愧疚。

2020年10月，安学琴受委托接管西夏区芦花苑社区食堂，因交通不畅，居民入住率不高，但是小区中还有一部分孤寡老人、残障人士需要服务。为了保证完成这项“硬任务”，安学琴事事亲力亲为，在食堂内提供免费汤类、水果和米饭，得到群众一致好评。

勿以善小而不为，安学琴用实际行动将爱心传递。她在自己经营的食堂里，面向失独人员提供免费餐饮；高考期间，为考生们提供免费爱心早餐；在炎炎夏日，给环卫工人熬制绿豆汤，送去西瓜；针对鳏寡、失独、家庭困难等弱势群体，让其半价用餐；与敬老院结成共建单位，在老人生日送去蛋糕和礼物……

聚小善成大爱，多年来，安学琴以爱为圆心，用善行掀起一圈圈涟漪，她的举动让越来越多的群众感受到温暖，而她自己内心更加充实而有力量，勇敢朝着奔向美好生活的路上坚定前行。