

心怀大爱绽芬芳

——株洲市三医院致敬护士节

株洲晚报融媒体记者/王芳 通讯员/李鹏



在生命的渡口，他们扬起救援的风帆；在手术室无影灯下，他们全力以赴当好助力军；在心理咨询室，他们像春风吹拂着每位患者的心灵……在株洲市三医院，白衣天使们始终在绽放属于自己的芬芳。



做青少年的贴心人

青少年身心康复科护士长 谭路晴

自2008年入职市三医院，谭路晴已在护理岗位坚守了15年，而进入精神科后，更是开启了她护理职业的新篇章。

“刚从内科转入精神科时，完全没有系统学习过精神科护理知识，我确实有点懵，边和前辈学习，边在下班后给自己补课。”谭路晴细数着内科与精神科护理知识的不同，在不断学习中，建立了与病人之间的信任关系。

有一次，一位有被害妄想的病人不肯服药，谭路晴一直找他聊天，通过聊天来对病人进行心理疏导。最后，病人终于肯服药了，以后只要有时间，他都会找谭路晴聊，说是可以缓解自己的焦虑。

从内科到精神科，从封闭病房到如今的青少年身心康复科，谭路晴一路成长，成为独当一面的专业护理人员。

“24小时都有人，随时找护士”。这在青少年身心康复科是一条不成文的规定，也是谭路晴作为护士长一直以来贯彻的宗旨。她感言：“青少年遇到心理问题会比成人更无助，只有我们给予他们更多关爱，他们才能恢复得更快，更早回归正常生活。”

中考季快来了，谭路晴开始梳理去年中考季心理减压活动的一些材料。她说：“医院今年会为活动投入更多精力，引导越来越多的孩子轻松度过中考季。”

“需要我去哪里，我就会在哪里”

内一科主管护师 郭睿

2009年7月，郭睿一毕业就来到市三医院就职，成为一名精神科护士，开启自己的护理职业生涯。

“在学校里学的都是打针、发药一类的技术活，可进入精神科，说实话，我是有点慌。每天要面对各个年龄层次的精神疾病患者，他们的思维与常人不同，与照顾普通病人不一样，更多的时候需要我们护理人员哄着才会肯吃药。”郭睿回想刚入职那会，还有点戚戚然。

适应了精神科的护理节奏后，郭睿找到了与精神病人相处的诀窍，那就是多和他们聊天，多站在他们的角度考虑问题，然后帮他们解决问题。正因如此，她也受到了精神科许多老病患的喜爱。

“内科面临的病人，往往病情重，需要治疗的仪器也多，对护理人员的操作技能有很高的要求，但也非常锻炼人。”一年后，郭睿从精神科去了外科，后又转至内一科。为了提升自己的护理技能，2017年，郭睿在医院的统一安排下去湘雅医院进修了三个月，成为一名重症监护专科护士。

2022年12月，“新十条”发布，医院内一科阳性重症患者人满为患，郭睿和科室同事们自己还在发着烧，却都像打了“鸡血”般坚守岗位，为了节省上厕所时间，连喝水都省了。

作为科室年轻的“老人”，郭睿除了日常工作，还负责起了科室新人的带教工作。“我手里就拿着这根‘交接棒’，把自己从业以来所有的经验传下去，让年轻护士们少走许多弯路，更快融入工作。”

“医院需要我去哪里，我就会在哪里。”聊起未来，郭睿眼神坚定。



那些义无反顾的果敢

大外科急诊护士 宁艳琴

今年31岁的宁艳琴，文静的外表下，却有着一颗坚韧的心。疫情期间，三次主动深入一线，是她小小身体爆发出的大大能量。

2020年初，医院成立发热门诊，宁艳琴从临床心理科应召加入，3个月后，随着疫情缓解，她又回到了临床心理科。疫情反复，医院在6月重启发热门诊，宁艳琴又去待了三个月。

2022年4月，长春疫情告急，看到医院的招募通知，宁艳琴瞒着父母报了名，主动请缨去一线援助。加入湖南省支援队的宁艳琴还是在出发当天给妈妈打了个电话，本以为会迎来母亲的责问，却从电话那头传来母亲的叮嘱与关心：“注意安全，照顾好病人，也要照顾好自己。”顿时，她红了眼眶。

26天的援助，让宁艳琴收获了成长。于是，在当年8月三亚召集通知发出时，作为有援助经验的她，以“老人”的身份加入援助队。“我可是向领导做了保证，一定带着大家都安全归来。”宁艳琴言语里满是骄傲。

在三亚的那一个月，是全年最热的时候，穿着防护服的她们，经常要上门采集，虽然很累很苦，有了队员们的共同努力，让她很有成就感。

2022年11月，株洲疫情当头，宁艳琴又申请去了绿口区人民医院，继续在隔离病房奋战。2022年12月，“新十条”发布，医院病人暴涨，她只希望自己能晚点感染，多支撑一天是一天……

从临床心理科到大外科，再到急诊科，宁艳琴感谢每一次成长，她感慨：“我们急诊科的姐妹都是女战士，在这里看到了更多的生死，所以会更珍视生命，希望每一个经我手的病人都能得到救治。”

34年的坚守

手术室护士长 熊范忠

18岁参加工作的熊范忠，已经在市三医院护理岗位坚守了34年。自从2004年开始成为一名手术室护士，手术室就成了她第二个家，一恍就是19年。

手术室只有四名护士，所以一年365天，熊范忠几乎都在医院15分钟车程范围内活动。在家吃着饭，一个电话就被喊走了常志。在手术室，90%以上的手术她都有参与，既是学习更是累积。

初入职场时的青涩，到现在已有青丝染上了白，但一如既往的是熊范忠对护理岗位的热爱与执着。

“家里要买房时我老公说选择更舒适的河西，我不行，工作不能让我住太远。为了能更快往返岗位，我还是我们医院第一个学会开车的女同志。”话说到这里，熊范忠脸上还有点腼腆，但眼睛里却满是光。

“我在三医院临床护理岗位工作34个春秋，见证了医院日新月异的发展，同时也感谢医院对我多年的培养和教育，心中有梦想，行动才有方向，我感谢我的职业，是它让我懂得了如何珍爱生命。”在她的笔记本上，她将质朴的文字，连成了句句肺腑。

“面对孩子我要做一个优秀努力的母亲，面对丈夫我要做一个事业独立的妻子，我带着这份不服输的韧劲，在我热爱的手术室护理岗位，燃烧自己的光和热。”作为一名中共党员、临床支部书记、白衣战士，熊范忠时刻保持着“闯”的精神、“干”的作风，不断提升医院手术室护理水平，为推动医院高质量发展贡献自己的一份力量。



雷打石镇最后的打铁铺

邓延辉：巧手匠心传承百年打铁技艺

株洲晚报融媒体记者/杨如 通讯员/周姝芳 文钦

火红的铁块，飞溅的铁花，叮当的声音，通红的铁器放进清水中淬火，“嗤”的一声，青烟冒起……这是打铁匠的真实写照。如今，随着时代巨轮的飞速前进，叮叮当当的打铁声趋于稀疏，但在天元区雷打石镇老街社区，52岁的邓延辉，巧手匠心传承百年打铁技艺。

承逾百年，雷打石镇最后的打铁铺

左手握榔头，右手持钳子，在光线昏暗的小屋内，将一块烧红了的铁块放在铁砧上，落下的瞬间，火星绽放……打铁人就是邓延辉，他经营着雷打石镇最古老的打铁铺——邓记打铁铺。

邓延辉出生于1971年。祖辈三代打铁，他子承父业，25岁时就跟着父亲一起打制铁具，不仅有菜刀、柴刀、锄头，还有船夫用的船锚。

邓记打铁铺很有年代感，据邓延辉介绍，房子建于1889年，有100多年的历史了。上个世纪60年代，邓延辉的祖父逃难到此，因为祖父拥有打铁这门手艺，两个月赚了800元，就买下了这个房子。“一把菜刀要经过下料、安钢、生火、煨

烧等10多道工序才能完成。”邓延辉坦言：“打铁这一行既是一门体力活，也是一门技术活，更是一门良心活。”

打铁的10多道工序中，烧火、锻打只是基础中的基础，一把普通的菜刀，从铁块到凸显雏形，一般要进4次风火炉，经过4次反复捶打，再套上木柄、砂轮侧磨、磨刀石平磨，最后才能变成成品。

邓延辉打制的菜刀经久耐用，老街居民和附近村民都是他的回头客。“他打的刀好用，这条街家家户户几乎都是用他打的刀。”打铁间隙，有前来取刀的居民这样说。胜利村的退休老支书范正校，是他的常客之一。“用材讲究，三代打铁，手艺好。”范正校这样评价。

三代传承，锤炼出吃苦耐劳的打铁精神

生起火炉，烧红铁块，抡起锤子，千锤百炼……这是邓延辉日复一日重复的打铁动作。

一把刀从无到有，历经千锤百炼，遭受高温冷凝，这是铁器的重生，也凝聚着铁匠的心血。

邓延辉很瘦小，但是手臂粗壮，手掌粗糙，他握着重重的锤子有力地砸在烧得火红的铁块上，浑身充满力量。他常年身穿长袖长裤，炉内通红的火光映红了他黝黑的脸庞，也将一道道皱纹映得格外真切，艰辛写在他的脸上。

邓延辉回忆起父亲在铁器社打铁时的场景：“那时是大集体，这条街上二三十个人在一起干活，你追我赶。忙碌一天后，回

家时的父亲握刀的手还保持蜷曲，好久不能复原。”

环顾四周，这间不足20平方米的小房子里，货架上、灶台上落满了灰色、黑色的铁灰，里侧摆放着一个大锅炉。屋外的光线透过窗户射在靠外侧的货架上，可以看到小屋到处摆放着打铁需要的工具和各种半成品。

最难受的就是炎热的夏天，身上一颗一颗晶莹剔透的汗珠往下流，还时不时伴有红红的水泡。

平日里，邓延辉的妻子也会提着刀具到镇上叫卖，很快就销售一空。他妻子还说，一些老人去城里的子女家，还会买把他的刀带过去，因为经久耐用。



正在打铁的邓延辉。记者/杨如 摄

传承难续，即将失传的百年打铁技艺

俗话说：“世上活路三行苦，撑船、打铁、磨豆腐。”过去，打铁匠做铁器是养家糊口的手艺，因而能在一定程度上延续至今。如今，随着社会的进步，现代工业产品慢慢替代了传统打铁手工技艺，打铁的市场严重“缩水”。

更重要的是，打铁不仅累，还是个寂寞枯燥的行当，每天重复的事情几乎一样。工作环境也让年轻人望而却步，一年

四季，都要围在几百度高温的火炉前。此外，铁锤此起彼伏地锻打，铁花四溅，经常烫伤肌肤，留下深深的印迹。

邓延辉说：“这些年来，已经没有人来向他讨教传统的手工打铁技艺，现在的年轻人对这些都不了解，也不感兴趣。这叮叮当当的打铁声，可能会随着时间的流逝而逐渐消失。”说完，他的脸上露出了落寞的表情。

为特色美食代言 醴陵10名村书记直播带货

株洲晚报融媒体记者/肖捷 通讯员/曹露

近日，“做优醴陵一桌菜·石亭味道文化节”在醴陵市石亭镇樟树村农业企业示范基地——湖南清泥湾生态农业股份有限公司举行。在这一场美食大比拼中，10名村党组织书记轮番上阵，通过直播间为自家特色美食代言。

在直播间看吃播是一种什么感受？活动当天，打开直播间，网友们看到花溪村的莲心、甲鱼，长塘村的九华藏香猪，姑仙村的茶油，长岭村的黑山羊等新鲜食材，现炒现吃，仿佛隔着屏幕都能闻到那股诱人的香味。

25名厨师分别来自石亭镇10个村(社区)和5家餐饮饭店。他们用新鲜食材，现场烹饪了“醴陵小炒肉”“茶油蒸鱼”“马蹄”等45道指定菜品和20多道创意特色菜，争相呈现石亭味道。

食不厌精，脍不厌细。为了传达石亭美食文化，推介自家特色，石亭镇10个村党组织书记悉数到场，纷纷化身主播，推介特色农产品。

“悠悠渌水，袅袅炊烟，孕育了石塘岭村百般美食、千般滋味。2022年，我们建设了集休闲、观光、旅

游、防洪于一体的渌水风光带。今年端午佳节将举办盛大的龙舟赛。欢迎大家来赏龙舟、吃河鱼、品酸枣……”石塘岭村党委书记张智慧对着镜头发出邀请。

一看石塘岭村张书记搬出龙舟赛揽客，樟树村党委书记紧跟其后，立马推介本村：“樟树无公害蔬菜批量化供应，水果方面，六月有黄桃，七月有西瓜，八月有樱桃。春季赏花，夏季品果，还可以现场采摘，体验农家生活……”

随后，其他村书记们也各不相让，轮番上台，竞相推介，热闹非凡。

眼见为实，这场直播引发了众多网友关注。据统计，当天通过网络平台直播与现场直销相结合，累计吸引万余名群众积极参与。永红村的清脆藕尖，当场对接了商超，每日可销售数百斤。

作为一个农业大镇，近年来，石亭镇将“端稳中国粮、做香湖南饭、做优醴陵菜”与实现乡村振兴有效结合，深入挖掘当地农家美食文化与魅力，宣传推介石亭味道文化品牌。



花溪村村党组织书记张智慧推介花溪甲鱼 通讯员供图

影讯 美达影城(5月12日)

人生路不熟 10:40 11:30 12:35 13:25 14:30 15:20	09:05 09:20 09:30 11:20 15:20 23:00 23:20
16:25 17:15 18:20 19:10 20:15 21:05 22:10	这么多年 10:50 13:00 17:20 21:40
长空之王 10:00 12:20 13:20 14:40 15:40 17:00	惊天救援 10:05
18:00 19:20 20:20 21:40 22:40	
银河护卫队 31:05 12:15 13:50 15:00 16:40 17:45	芦淞区钟鼓岭七星潮流购物中心
19:25 20:30 22:10	五楼(株洲书城对面)
长沙夜生活	订票热线:28106878

开奖 (开奖日期:2023年5月11日)

福彩

双色球 第2023053期
1 7 14 20 27 30 15
3D 第2023121期
2 9 3

体彩

排列3 第23121期 6 6 8
排列5 第23121期 6 6 8 5 5