



患者急需输血救治 主治医生撸袖献血

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/刘平 通讯员/彭碧莹)“我来献血。”6月5日上午10时左右,市中心医院日间手术中心,一名白血病患者病情加重,急需输血救治。危急时刻,主治医师杨奕夫主动联系市中心血站提出为患者献血。当天,血站紧急调配血液,为治疗争取了宝贵时间。

“血小板异常,只有正常值的十分之一,值越低,存在内出血的风险越大。”杨奕夫回忆,6月5日上午,白血病患者罗先生被送到医院时,病情严重,急需输血救治。当时罗先生身边仅有一名家属陪同。杨奕夫果断作出献血的决定,帮助罗先生解“燃眉之急”。5日当天,市中心血站从血库紧急为罗先生调配血液。经过紧急救治,罗先生病情有所好转。

6月6日早上8时左右,杨奕夫来到市中心血站完成了捐献。“献血这个事情对我来说,也是我身体良好的一个证明。”杨奕夫称,他曾有嚼槟榔的习惯,一度因肝功能异常,参加无偿献血遭拒,后来戒了槟榔。去年,他肝功能恢复了正常,可以参加无偿献血了。此次是他首次献血。

“以后,献血这个事情,我会多做。”杨奕夫说。



杨奕夫在市中心血站献血。 记者/刘平 摄

端午假期,株洲西站 加开34趟动车组列车

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/戴萍 通讯员/包卫华)记者从株洲西站获悉,2024年端午假期铁路运输期限为6月7日至11日,共计5天,实行高峰图运行。

今年端午假期学生流、商务流、旅游流、探亲流交织叠加,呈现前期分散、后期高度集中的特点,中短途客流占比较大。假期与高考日期重合,节前客流受到一定程度影响。假期最后一天为端午节,客流将出现集中返程高峰。节前出行热门方向为省内的长沙、衡阳、邵阳、怀化、永州以及省外的广州、深圳、武汉、南昌、上海等热门地区。

根据预测,端午假期广铁集团预计发送旅客1020万人次(日均204万人次),较2023年增加22.4万人次,增长2.2%,最高峰日(6月8日)预计发送245万人次,较2023年增加5.8万人次,增长2.4%。其中,湖南省内长沙南站管辖的18个高铁站预计发送旅客164万人次(日均32.8万人次),同比2023年增加3.6万人次,增幅2.3%。为满足广大旅客出行需求,积极应对假期客流高峰,株洲西站实行高峰线运行,并根据客票预售及候补情况适时增开临客列车,提升运力。

截至目前,株洲西预计增开动车组列车34列(如图)。具体增开列车时间、车次以铁路12306网站及车站公告为准。

2024年端午假期株洲西站增开列车方案

开行日期	车次	运行区间	到达时间	开车时间
6月7日	G9638	广州南-岳阳东	23:27	23:33
	G9640	广州南-岳阳东	08:28	08:30
	G6129	长沙南-广州南	21:20	21:26
	G6130	广州南-长沙南	20:18	20:20
	G9536	深圳北-长沙南	23:53	23:55
6月8日	G6109	长沙南-广州南	07:25	07:27
	G6104	深圳北-长沙南	17:46	17:48
	G4901	南昌西-广州南	21:40	21:26
	G9640	广州南-岳阳东	08:28	08:30
	G6129	长沙南-广州南	21:20	21:26
6月9日	G6130	广州南-长沙南	20:18	20:20
	G9646	深圳北-长沙南	08:41	08:43
	G6109	长沙南-广州南	07:25	07:27
	G6104	深圳北-长沙南	17:46	17:48
	G9640	广州南-岳阳东	08:28	08:30
6月10日	G6129	长沙南-广州南	20:20	21:26
	G6130	广州南-长沙南	20:18	20:20
	G6109	长沙南-广州南	07:25	07:27
	G6104	深圳北-长沙南	17:46	17:48
	G9638	广州南-岳阳东	23:27	23:33
6月11日	G9640	广州南-岳阳东	08:28	08:30
	G6129	长沙南-广州南	21:20	21:26
	G6130	广州南-长沙南	20:18	20:20
	G6109	长沙南-广州南	07:25	07:27
	G6104	深圳北-长沙南	17:46	17:48



端午情浓 粽飘香

6月5日,30多位残疾朋友和石峰区残联工作人员、盛康志愿者一起包粽子。现场欢声笑语、粽香四溢,残疾朋友们互帮互助,增进交流,融入社会,共同体验传统节日的氛围和乐趣。

通讯员/李森 摄

乡村萌娃 花样迎端午

6月6日,天元区雷打石镇砖桥村在雷打石中心幼儿园,开展“巧做香囊祈福,绘就端午安康”志愿服务活动。萌娃们在志愿者的带领下动手做香囊,只见他们将中草药倒入香囊并压紧压实后封口,点缀上各色流苏,很快,一个个造型精美的香囊就出炉了。小朋友们还把吃粽子、赛龙舟、挂艾草等端午习俗画下来,感受到浓浓的端午氛围。

株洲晚报融媒体中心记者/杨如 通讯员/楚思颖 摄



端午安康 恺德“无假日医疗”健康护航

端午安康,健康顺意。为全力保障患者就医需要,积极践行卓越服务理念,株洲恺德心血管病医院在端午三天小长假期间将开展无假日医疗服务活动,为大家健康护航。

1.门诊无假日。医院内外科专家门诊在端午假期期间每天上午8:00至12:00,公益接诊。同时,普通门诊每天正常开放。

2.检查、手术无假日。放射科、检验科、超声医学科等医技科室均正常开放,患者手术及相关治疗正常进行。

3.端午到,香包俏。按照端午传统习俗,端午节除了赛龙

舟、吃粽子、插艾草外,佩戴香包也是必不可少的一环。为此恺德门诊部在端午节当天上午(6月10日)准备了100余个公益香包送给就诊群众,共庆佳节。

据了解,株洲恺德心血管病医院在端午小长假期间在医护人员安排、设备信息、食堂后勤保障等方面都进行了详细部署,确保“无假日医疗”服务的各科专家不缺位、各项检查不缺失、各个部门不脱节,切实为广大患者提供高质量、高效率的医疗服务,护佑株洲人民生命健康安全。

(通讯员/黎婕好)

株洲百货股份有限公司 2023年年度权益分派实施公告

株洲百货股份有限公司2023年年度权益分派方案已获2024年5月15日召开的年度股东大会审议通过,现将权益分派事宜公告如下:

一、权益分派方案

以公司现有总股本85007000股为基数,向全体股东每10股派3.00元人民币现金。

二、权益登记日与除权除息日

本次权益分派权益登记日为:2024年6月12日

三、权益分派对象

本次分派对象为:1.已确权股东:截止2024年6月12日下午全国中小企业股份转让系统收市后,在中国证券登记结

算有限责任公司北京分公司(以下简称“中国结算北京分公司”)登记在册的本公司全体股东;2.由公司证券投资部登记在册的未确权股东。

四、权益分派办法

1.本公司此次委托中国结算北京分公司代派的现金红利将于2024年6月13日通过股东托管证券公司(或其他托管机构)直接划入其资金账户。2.待确认股份由本公司自行派发现金红利。

五、联系方式:

地址:湖南省株洲市芦淞区建设中路2号 联系人:欧阳霞 电话:0731-28258013

株洲百货股份有限公司
2024年6月7日

“老灶台”:火爆深圳的株洲味道

株洲晚报融媒体中心记者/成姣兰 通讯员/李欣汝

田地里,新媒体团队拍摄忙,带着泥土气息的蔬果,向外传递着“老灶台”健康绿色食材的魅力。田埂上,十余农人清洗忙,鲜白的藕尖整齐码装箱,送往旁边的冷链车上等待出发。

大棚里,辣椒茄子开花忙,新鲜辣椒一日一个样,急不可待地向缺席半年的餐桌“奔去”。

1000余亩果蔬种植基地,十几口山塘,存栏两万羽的鸡场,自家工厂制作的腌菜、腊制品……组成了株洲菜的原料库。在餐饮竞争白热化的当下,投资界老将肖将来无意间闯入餐饮行业,以株洲基地+深圳餐饮的模式,在深圳树立了株洲菜新品牌“老灶台”。短短4年间开店12家,今年还将预计新增6家。

1

24小时,株洲菜端上深圳餐桌

“给,可以直接吃的。”肖将来钻进大棚采下几根黄瓜递给采访记者一行,自己去蒂擦一擦,直接吃起来。

瞬间,空气中弥漫着黄瓜的清香,自然的气息扑面而来。

这是肖将来第一次尝试大棚。除黄瓜外,辣椒、茄子、苋菜、小白菜等一应菜品抢先上市。不到十公分高的鲜嫩茼蒿菜装满一筐又一筐,紧接着被搬进田埂旁的冷链车,等待下午统一发往深圳。

头日采摘,下午发深圳,凌晨三四点再由小冷链车发往各个饭店,24小时内,株洲产果蔬完成从田间到餐桌的旅程。

原汁原味,是“老灶台”的卖点和

爆点。这一思路的出现,完全出于偶然。

2019年,尚在投资领域风生水起的肖将来在湘潭一农家乐吃饭,被其原汁原味的农家菜所征服。当即与农家乐老板陈伟商量,由肖将来出资,陈伟负责菜品供应。就这样,肖将来从老家挖了几个厨师,在深圳做起了第一家“老灶台”。

“最开始我们都是柴火炒,原本只为自己和客户有一个吃饭的地方,所有菜品都按自家吃的标准在做,谁知道生意越来越好。”肖将来坦言,无心插柳成荫,靠着陈伟在湘潭的200余亩种植基地,“老灶台”在深圳生根发芽。



农户在清洗藕尖并打包。 记者/成姣兰 摄

3

1000万元融资,金融助力株洲菜走出去

眼下正是藕尖上市的季节,龙凤村种植基地的田埂上,十余名当地农户正在清洗装箱。与市场上新长白嫩的藕尖不同的是,龙凤村藕尖普遍仅20厘米长。

尽管卖相并不好看,但端上餐桌的那口鲜味却狠狠地抓住了食客的胃,尝食之后纷纷提出采购要求。

响应顾客需求,今年,“老灶台”扩大藕田种植面积,上线直播团队,用镜头搭建起基地与顾客的桥梁。

这不,一面是农人们的忙碌采收,一面是新农人的拍摄和讲解,组成了新的乡村振兴协奏曲。直播卖货早已不是什么新鲜事,这么晚入场,你拿什么拼?记者直白地问。

“我们不卖便宜货,不刻意打造人设,更不会有‘翻车’事件。”肖将来的回答也直截了当。

和高度发达的餐饮一样,直播电商的发展,为农特产出村进城开辟了一条崭新的道路。然而,激烈竞争中,随着一个个网红的“翻车”和食品安全等系列问题不断涌现,农产品的“农”和“特”的特质正在逐渐消失,新一轮对“自然生长、家

常味道”的追寻再次出发。

肖将来的直播卖货,回应的正是这一新的追寻。为真正还原农家的味道,除基地直供确保源头不变样,“老灶台”还在株洲建立菜品研发基地,向深圳输送流着本土血液、有着本土味蕾、传承本土技艺的厨师。

“这菜都是阿姨炒的,没深圳精致,味道一样的。”采访日的午餐,肖将来邀请记者一行品鉴株洲“老灶台”。在芦淞区南环路边上的“老灶台”餐饮店,是深圳的研发总部,更是加工总部。

“培养一批就到深圳去了,这里没有正儿八经的厨师。”肖将来进一步解释。

随着“老灶台”在深圳的走红,今年,种养殖基地、加工车间等都要相应扩大,以满足线上线下旺盛的需求,资金问题如何解决?

在市工商联牵线搭桥下,“老灶台”这一种植到餐饮的一二三产闭环发展的模式被株洲市农村商业银行所青睐,通过多次前往深圳和基地调研,去年融资200万后,今年4月,再次为其融资1000万元。



肖将来摘下黄瓜分给采访记者尝味。 记者/成姣兰 摄

2

1000余亩种植基地,撑起10余个“老灶台”

2021年,高档湘菜馆“老灶台”已在深圳打出一番天地,投资者的敏锐嗅觉让肖将来看准了深圳的餐饮消费市场,这一年,他投资“虾一跳”“超鲜”等株洲餐饮品牌打入深圳市场,在深圳掀起了一股湘味风。

集聚效应进一步打开了深圳高档湘菜市场,还要继续扩店,基地必须扩大。这时,肖将来将目光转向家乡绿口区朱亭镇龙凤村。

“村里原本流转了一批土地,相继种过牧草、黄麻,都没找到出路。”肖将来心想,不如带乡亲们一起种菜、养殖鱼虾,不仅盘活了土地,乡亲们还能在家门口就业。说干就干,肖将来相继从村集体流转土地1000余亩,一个支撑10余个“老灶台”的大菜园子,出现在绿口区。

就像前段时间,仅10厘米高的红苋菜早已端上餐桌。接嫩苗的鲜,成为食客的心头爱。“接下来慢慢吃中等苗,大叶苗,到菜完全长大达到市场售卖标准正好吃完。”肖将来介绍,按时节出品,并不被时节牵着鼻子走,通过精心设计,最大限度延长蔬菜的供应时长,是“老灶台”保持与时令的节奏的独特方式。通过这一方式,食客亦保持了与土地的真实连接。遥想老家菜园蔬菜的长势,成为“老灶台”牵住食客的浓浓乡愁。

土地盘活了,乡村活起来。这两年,肖将来相继修好了田间大道小路,带领村民清理了十余口山塘,在芦淞区开辟菜品研发和加工基地,又委托家在绿口区龙潭镇的舅舅办了一个存栏2万羽的生态养鸡场,在龙凤村养殖鸭子,向北方一生态猪场订购跑山猪,



一边出苗一边生长的苋菜基地。 记者/成姣兰 摄