

用心用情护佑群众健康

——记湖南“最美医生”王文儿

通讯员 张艺凡 彭婷

8月18日,湖南省2022年“最美医生”名单正式公布,湘西土家族苗族自治州人民医院肝胆外科主任医师王文儿获此殊荣。近日,笔者走进湘西州人民医院肝胆外一科,探访“最美医生”王文儿背后的故事。

从医以来,王文儿始终坚持“医者父母心”的原则,精进医术、勇于担当、勇于挑战,成功主刀完成腹腔镜解剖性肝叶肝段切除500余台次、腹腔镜复杂胆道手术200余台次,腹腔镜胰头十二指肠切除手术超过100台次、联合血管重建的肝胆胰肿瘤根治手术50余例,并发表核心期刊论文和SCI文章20余篇,主持厅级课题多项,多次参加所在党支部的“卫生下乡”志愿服务活动,用心用情护佑群众健康。

钻研技术 不断攀登医学高峰

2010年,王文儿进入湘西州人民医院工作,他努力钻研技术,不断精进医术,迅速成长为湘西州肝胆外科的一面旗帜,在肝、胆、胰、肿瘤、腹膜后肿瘤、复杂肝内胆管结石的诊治方面积累了丰富的经验,并致力于肝、胆、胰、脾复杂手术的腹腔镜微创化。

今年3月,医院肝胆一科团队成功为一例晚期肝癌(CNLC IIIa期)患者靶向转化治疗后,行全腹腔镜两步法肝切除手术。这场手术的主刀医生便是王文儿。经过周密的术前规划,施行Lap-ALPPS第一期手术,历时6小时努力,肝胆一科团队成功完成第一期手术。3月10日,肝胆一科团队继续施行Lap-ALPPS第二期手术,利用腹腔镜微创技术顺利切

除病肝。在护理团队的悉心指导下,并贯彻术后快速康复流程,第二期手术后第9天,患者康复出院。

全腹腔镜两步肝切除手术在湖南省地市级医院尚属探索性手术,该例手术获得成功,标志着该院肝胆外科针对肝癌治疗在精准化、微创化、MDT化迈上新台阶,肝癌诊疗水平跻身全省前列,为肝癌患者带来了新的希望。

不忘初心 用心用情护佑群众健康

儿时的王文儿看着家乡的赤脚医生挨家挨户上门给百姓看病,心生敬佩。治病救人成了他的梦想,也是他在医学路上孜孜不倦、刻苦攀登的动力。

“一名合格的医生,要有良好的医德、高尚的人格品德,要掌握扎实理论知识,对本领域要有深度和相关领域的广度。”正是这份初心和使命感,从走上医生岗位开始,王文儿便埋头钻研、不断攻克医学难关,不断挑战高难度的手术,在州内创造一个又一个第一。他先后在湘西地区率先成功开展了腹腔镜下解剖性肝切除手术、肝尾状叶肿瘤切除手术、联合血管切除重建的肝门胆管癌根治手术、全腹腔镜下联合门静脉节段切除重建的胰头十二指肠切除手术、腹腔镜下保留十二指肠的胰头全切除手术、联合血管切除重建的全胰切除手术等。

2021年的一天,刚刚走下手术台的王文儿接到某县级医院求助电话。患者在实施腹腔镜胆囊切除术的过程中发生胆管、血管损伤,情况危急,稍有不慎或危及生命,王文儿立即赶到县级医院为患者完成了

胆道和血管的修复重建手术,术后病人顺利康复出院。

10余年时间,王文儿以自己精湛的医术和高尚的医德,获得了广大患者及肝胆外科同行们的广泛认可。

探索不止 为医学科研做贡献

从医十余载,王文儿工作精益求精,刻苦钻研业务,填补了多项州内肝胆外科业务的空白,其中不少技术项目达到省内先进水平,得到国内权威专家的高度肯定,被选派参加中组部第14批次“西部之光”访问学者计划,先后被评为“全州青年岗位能手”“医院首届优秀中青年专家”等。

除了在临床一线与疾病正面交锋,王文儿还是一位善于研究的专家型医生。他十分注重在日常工作中搜集、总结经验,不断探索发现临床中的问题并主动寻求解决之法。截至当前,他以第一作者或通讯作者身份发表核心论文10余篇、SCI4篇,参编专著一部,还先后主持参与了多项省级、州级科研课题,并荣获“湘西自治州青年岗位能手”,湘西州第16、18届自然科学优秀学术论文二等奖等多项荣誉称号。目前,他不仅担任湖南省肝胆外科多个相关专业委员会的学术委员,还担任《中国普通外科杂志》《中华肝脏外科手术学杂志》《肝胆胰外科杂志》等业界学术刊物的编委。

在自己进步的同时,王文儿还十分注重团队成长,面对同事们的请教,他毫无保留。这些年来,他带领团队获得了不少荣誉,用自己精湛的医术和优良的医德诠释着“最美医生”的真谛。

■给您提个醒

这种不起眼的食物 助降压还维护抵抗力

芋头虽然看起来“土气”不起眼,但是营养功效却很不错。那么吃芋头对身体具体有哪些好处?需要注意什么呢?一起来了解一下吧!

吃芋头可以辅助降血压,还是胆固醇的“搬运工”。我们知道薯类富含钾离子,钾离子有助于身体将钠排出,起到辅助调节血压的功效。而芋头相对其他薯类,比如红薯和山药,钾离子含量更高,是薯类中控制血压的佼佼者。芋头富含可溶性膳食纤维,能帮助我们体内多余的脂肪和胆固醇排出去,延缓人体对能量的吸收,使人体不至于在短期内迅速发胖。

大芋头适合炖肉,小芋头适合蒸着吃。芋头特别适合和肉一起搭配。因为芋头里富含能够吸附油脂的结构,还有一些黏性物质,比如黏液蛋白,与肉混搭在一起的烹调过程中,可以通过这些物质吸附油脂。所以,芋头又叫“炖肉伴侣”。

市面上有大芋头和小芋头,大芋头一般是荔浦芋头,小芋头一般是毛芋。究竟哪种芋头的吸油效果好呢?让我们通过吸油实验来说话。将等量的大芋头和小芋头切成大小相同的块,放入等量的油中,模拟芋头在油锅中的炖煮过程。结果发现,大芋头吸走的油量更多。也就是说,大芋头和肉一起炖,能起到更好的吸油效果。如果是把芋头和肉炖在一起,再吃芋头就要考虑到有可能油脂摄入会超标。

芋头虽好但算是主食,不推荐当菜吃。芋头应归到主食的范畴,膳食指南推荐一般成人每天摄入50-100克薯类。食用薯类时,注意相应减少其他主食的摄入量。这是因为芋头淀粉含量高,如果把芋头当蔬菜食用,这样做容易导致能量摄入超标,更容易催肥。

事实上,非常建议大家在疫情常态化防控期间用芋头等薯类食物代替部分主食,薯类都含有促进免疫活性的黏蛋白,对维护免疫力十分有帮助。

(北京青年报 10.09 文 / 北京协和医院 临床营养科教授 于康)

■健康新知

我国发现新物种“白盖鸡油菌” 专家建议不要采食

我国浙江和海南两地发现了一种名为“白盖鸡油菌”的新物种,这一发现已发表于国际期刊《微生物学前沿》。

据了解,白盖鸡油菌由海南医学院热带转化医学教育部重点实验室、浙江大学生命科学学院食用菌研究所等研究机构的科研人员于2017年和2020年先后在海南鹦哥岭、浙江天目山发现,经基因测序后确定为新物种。

据介绍,白盖鸡油菌菌盖表面光滑,边缘呈波浪状,黄白色至浅奶油色,菌肉坚实,气味不明显。

浙江天目山国家级自然保护区管理局工作人员祁祥斌表示,新物种的发现,对于生态保护和生物进化研究,有十分重要的理论价值和现实意义,也证明自然保护区内的生态系统稳定、物种丰富,保护成效显著。

这一消息经媒体报道后引发网友热议,不少网友留言询问:“能吃吗?好吃吗?”祁祥斌表示,白盖鸡油菌是鸡油菌属的一种,目前业内对这种新物种的了解还比较有限,建议不要采食,以免引起不良反应。

(新华社 10.10 文 / 朱涵)

移动体检车 乡村百姓体检更便捷

10月13日,移动体检车上的医生为丁家港村的村民体检。当日,浙江省湖州市南浔区中医院医务人员来到东迁街道丁家港村,为当地村民在家门口进行B超、胸片、抽血、心电图等项目体检。今年湖州市南浔区卫健局升级改造4辆移动体检车,定期进村(社区),今年以来已提供一站式体检服务200余次。

新华社记者 徐昱 摄

