

“我想为家乡群众尽一份力” 医学博士返乡入职报乡梓

临近上班时间,何锦燊的身影总是准时出现在中山市人民医院消化内科的走廊上。他快步走进医生办公室,换上白大褂,开启一天的工作:交班、分组查房、整理医嘱、收治新患者……日与夜交替,白班与夜班往复,这样的节奏,是他今年1月入职以来的日常。这位小榄籍的年轻医生,用“学成归来”的选择,诠释着人才与家乡的“双向奔赴”。

自“百万英才汇南粤”行动计划开展以来,市人民医院今年已招聘人才160余名,其中医师100余名、护士50名、科研人员3名。“新入职医师中硕士以上学历占比100%,超过60%毕业于浙江大学、四川大学、中山大学等知名院校,今年还有4名博士后入站。”谈及此,市人民医院党委副书记蓝怀仁笑逐颜开。

“我想为家乡群众尽一份力。”这句简单的话,是何锦燊从医路上的坚定信念。在中山大学附属第一医院消化内科攻读硕士、博士期间,他专攻炎症性肠病诊治。这种慢性炎症性肠道疾病随着工业化进程发病率持续攀升。他导师在中山开展的相关流行病学调查更让他意识到家乡患者的迫切需求。研究生期间,他以第一作者(含共同第一作者)发表6篇SCI论文,为临床实践打下扎实理论基础。

何锦燊与市人民医院的缘分,始于本



何锦燊在工作中。

本报记者 易承乐 摄

科时期的半年实习。“人民医院的医疗水平在全国地市级医院名列前茅,团队协作氛围也非常好。”这份初印象让他在求职时主动向该医院靠拢。

多年来,他持续关注着市人民医院,

先后参加过多场该院的招聘会,也持续通过本地媒体关注该院的发展和岗位动态。“去年我面试时,院和科室领导非常认真倾听我的研究方向和需求,那种求贤若渴的态度,让我感受到被尊重,我觉得我

和医院是‘双向奔赴’了。”他笑着说。

入职后的体验印证了何锦燊这份选择的正确。依托“三级查房制度”衍生的带教模式,他快速上手适应在消化内科的工作。从精准开药治疗、动态跟踪病情,到护航患者康复出院,每一步都有带教老师指引。此前有位患者因持续性腹胀、腹泻就诊,经多项检查后疑似克隆病。在带教老师的指导下,他结合胃肠检验结果细致制定了药物治疗方案,并结合膳食营养干预,最终帮助患者缓解病情。“看到患者从痛苦中缓解,重新回归正常生活,那种成就感难以言喻。”何锦燊说。

与此同时,市人民医院还给予医护人员充足的科研经费,鼓励大家积极开展临床研究和科研项目。何锦燊所在科室主任也常鼓励他们多与其他医院进行多中心研究,提高整体科研水平。何锦燊表示:“这些支持让我可以放心大胆地去发挥自己专业所长。”

中山的人才政策,何锦燊了然于胸,也享受到了。如今,何锦燊住在市人民医院给他安排的人才公寓中,通勤步行仅需5分钟。“医院还给我们提供了一笔安家费,市级层面也有安家费和科研经费支持,这对我们生活安家、事业发展都有非常好的扶持作用,让我们没有后顾之忧。”何锦燊说。

本报记者 江慎诺

五桂山南桥村青年古锦彬返乡创业: 闲置祖屋“变身”烘焙店

本报记者 张倩 实习生 郭思烨
通讯员 宋欣妮

8月12日下午,五桂山街道南桥村的阳光透过茂密的枝叶,在“放烘”烘焙店的原木色门廊上投下斑驳的光影。店主古锦彬正系着围裙在吧台后忙碌,咖啡的香气混着刚出炉的蛋糕甜品,在森系风格的空间里蔓延。这个由祖屋改造成的店藏在南桥村深处,已成为许多人逃离城市喧嚣的“秘密基地”。

■投入60万元,乡村祖屋新生

古锦彬说,“放烘”这个名字藏着他返乡创业的初心。“‘放’是放空,‘烘’是烘焙,希望来这里的人能暂时放下忙碌,松弛一点放空自己。”2022年,在中山城区经营烘焙坊十年的他,站在自家闲置多年的祖屋前,突然有了把这里变成烘焙店的念头。古锦彬回忆,他此前已经积累了很多忠实顾客,想给原来的店铺换一个更好的环境,但在城区没找到合适的地方。

彼时的祖屋已重建后空置三四年,平时很少居住。但古锦彬记得,童年时在这里跟着爷爷奶奶生活的日子——清晨的鸟鸣、傍晚的炊烟,还有院外潺潺的溪水。“城区的店面租金高,竞争激烈,总觉得喘不过气。”他笑着擦拭刚做好的手打柠檬茶杯,“那时候流行户外露营和乡村游,我又特别喜欢原木风,于是想把祖屋改造成自己喜欢的样子。”没有请专业设计团队,他经常参观走访中山其他“村咖”



古锦彬把做好的饮品交给客人。

本报记者 余兆宇 摄

的布置,还对着网上的图片琢磨,一点点凝聚想法。

从挑选每一块板材到布置户外空间,经过半年,这座承载着他童年记忆的老房子变了模样:室内是温润的原木桌椅,室外的石子路上搭着遮阳伞,抬头就是层叠的绿意。“前后花了近60万元。”古锦彬说。

■丰富产品,一日最高营收五六千元

2023年5月中旬,没搞开业仪式的“放烘”正式营业。起初,古锦彬只卖自己最擅长的蛋糕,从奶盐卷、栗子卷等经典的戚风蛋糕到开心果巴斯克、茉莉青提巴

斯克等重芝士蛋糕,都是每天现做。但很快他发现,来村里游玩的客人更爱点一杯饮品慢慢坐一下午。“现在饮品和蛋糕的销售占比大概是6:4,夏天的冰美式、柠檬茶,冬天的牛乳茶等很受欢迎。”

采访当天是周二的午后,店里坐着七八桌客人。靠窗的位置,一对来自香港的夫妇正对着饮品拍照聊天;还有一家三口分享着开心果巴斯克蛋糕,孩子拿着画笔在店主提供的玻璃瓶上画画;户外的遮阳伞下,不时有年轻男女找准角度拍照打卡。“周末人更多,有时候里外都坐满。”古锦彬说,客人中有一半是回头客。

经营两年,小店的客源渐渐稳定,但挑战也如影随形。“放烘”开在南桥村红色旅游景区,作为3A级旅游景区,暑假是旅游旺季,游客更喜欢到景区玩水、纳凉,原本顺路来消费的客人减少了。“我们试着做过外带套餐,在村口摆过临时摊位,效果都一般。”他并不气馁,反而趁机研发新品,“慢慢找到适合乡村的节奏。秋天的周末最好,有时一天营业额能达到五六千元。”古锦彬说。

■返乡创业的代言人

采访当天,南桥村的工作人员古诗琪刚好路过,笑着跟古锦彬打招呼。“他现在可是我们村返乡创业的代言人。”古诗琪说,近三年南桥村变化很大,坦洲快线开通后,从城区过来只要15分钟;今年南桥村红色旅游景区获评国家3A级旅游景区后,像古锦彬这样的返乡创业者又多了。“以前游客来村里,没有地方休闲歇脚,现在‘放烘’和新开的‘星桥小馆’,成了大家歇脚的好去处。”

古锦彬也感受到了村里的变化:门口的路修平了,村道旁种上了花草,村里还在附近建了个“南侨园”。“以前店门口都是杂草和田地,现在走两步就是公园,客人喝完咖啡能去散散步,进一步了解南桥村的侨乡文化。”

古锦彬说,父母现在逢人就夸他把老房子盘活了,还会带着老街坊、亲戚来“打卡”。在父母看来,古锦彬不只是在故乡创业,更是在替他们守护这一份乡愁。展望未来,古锦彬希望开发自家小店的文创产品,并引入中山特色文创产品,以此丰富小店业态,吸引更多游客打卡消费,助力南桥村乡村振兴。