

# 名医刺穴，半日施针两千枚

记者走近针灸专家刘立安，体验传统针灸文化的奥妙

□半岛全媒体记者 王爱科

在海慈医疗集团的国医馆，有一位坐诊针灸名医的号很难预约，可越来越多的患者愿意排队等候，因为已有很多疑难病症患者，经这位针灸名医的手，“针”到病除；近几年，这位针灸名医一上午的预约患者都在百位以上，从问诊到施针治疗，每天上午为患者扎针两千余枚。14日，记者走进海慈医疗集团刘立安主任的诊室，体验传统针灸文化的奥妙之处。

## 坐诊半天百余患者预约

刘立安的诊室，位于海慈医疗集团国医馆的三楼。14日上午7点半，匆匆赶到三楼的刘立安问助手上午预约患者的数量。“还得在100位患者左右。”助手说。

在针推康复科的三号诊室，已有4位患者在等候针灸，据针推康复科护士介绍，早来的一般都是老病号，新预约的患者一般在9点左右开始出现小高峰。“整个针推康复科有50多张床位，刘立安主任的预约患者一般都是分成三拨来治疗，这些年来，上午坐诊时间内，每拨患者在40名左右。”护士说。

记者采访了解到，当天等候针灸的患者当中，有面瘫的，有颈椎或腰椎疾病的，有突然性耳鸣耳聋的，也有突然丧失视力、嗅觉的。“这些患者在来之前一般都经历过反复的检查或治疗，效果并不明显，最后选择中医针灸来治疗。”刘立安说。

## 一上午施针两千多枚

上午8时，刘立安开始工作。



刘立安教授指导国外学生。(受访者供图)

第一位是60多岁的男患者，两眼睁开不开，得用手扒开，来做针灸前已在青岛、北京、上海的几个医院做过治疗但无效，14日当天是做第6次针灸。“患病原因不清楚，这种病在国外也没什么好办法，在针灸施治过程中，采用常规穴位和特殊穴位，用电针进行治疗，像太阳穴、阳白穴等，经过5次治疗，已经明显好转。”刘立安说。

针推康复科3号诊室有8张床位，对等候针灸的每位患者的病史，刘立安都异常熟悉。记者注意到，在向专家介绍患者病情的同时，刘立安右手出针，根据穴位的不同，或平刺或斜刺，伴随着捻转提插的细微手法，出针快认穴准，基本上每秒能出一针。“每位患者用毫针的数量在20枚上下，按预约患者数量来算，一上

午刘教授施针的数量得两千多枚吧。”针推康复科护士说。

## “绿色疗法”专治疑难杂症

上午10点，来了一位特殊的小患者，是一位才1岁8个月的男孩，感冒发烧导致面瘫，第3次做针灸。“认准穴位，施针的深浅控制好，手法控制好，减轻孩子的不适感。”说话间，刘立安已经在孩子的面部、头顶、颈部刺出了10多针。

刘立安介绍说，从不少患者来看，市民对针灸还没有充分的认识，不知道针灸在中医领域的重要性。“针灸是‘绿色疗法’，只要医生把穴位掌握好了，几乎没有有什么副作用，疗效好，见效快。”刘立安说。

这些年看过的患者中，多数患者不算大病，但均属疑难杂症范畴。一位大学生嗅觉突然失灵，北京上海的医院都看了，无效，经刘立安不到20次针灸就康复；一个孩子跑运动会3000米过程中昏倒，苏醒后说不出话来，针灸一个疗程后康复。总之，大部分患者都属于各种检查后都束手无策的疑难病。

## 警惕“祖传游医”贻误病情

“针灸不是会背几个穴位，按着这个穴位按图索骥地扎针就有效果，而是要求医者在看明白病症的基础上，因病、因人、选用不同的针来施治。”刘立安主任说，社会上目前的针灸推拿机构鱼龙混杂，在他的患者中，不乏因为相信所谓的“祖传”针灸师，而被贻误病情或者扎坏，后来迫不得已又转到海慈医疗集团针推康复科治疗的。

“同一个穴位不同的人扎，会产生不同的效果，真正的针灸疗法，应该包括三个方面。”刘立安主任说，针灸的要素，一是医者要把病看明白了，明白患者是什么病症，然后根据中医的辨证施治来选穴位，选好穴位后再在穴位上施以正确的针灸手法，通过完整的治疗量，才能收到很好的治疗效果。

据刘立安主任介绍，针灸疗法目前在世界上已有近百个国家使用。“联合国推荐的，43种病种适合针灸。疑难杂症加上常见病，涉及到三四十种。”刘立安说，在小说或戏剧中有不少“神医”的形象，一针下去就起死回生，或者让瘫痪的人马上站起来走路，这算一种认识的误区，要让中医走下神坛服务大众，还需要更多地普及中医知识。

本报牵手面点大师陈秀英，面向困难家庭开办公益课

# 想跟大师学面点，快来报名



□文/图 半岛全媒体记者 王蕾

中国烹饪界泰斗级人物、中国功勋元老级注册烹饪大师、中国面食“金鼎奖”获得者、王哥庄大馒头配方创始人……拥有这么多荣誉称号的陈秀英，被业界誉为“国宝级”面点大师。73岁的她不仅有一手中西面点绝技，还经常忙碌于为“需要的人”义务传授烹饪经验。为真正落实精准扶贫，近日，陈秀英与本报牵手，将陆续举办“大师”面点公益课堂，为困难家庭和弱势群体免费培训，以助力他们优质就业。

## 面点大师退休后依旧忙碌

在中国餐饮界，陈秀英是“为人低调”和“实力派”的代名词。就算您不认识



陈秀英大师受到学校师生们“点赞”。

她，也一定熟知“王哥庄大馒头”、“青岛大包”、“青岛蒸饺”，并听说过上世纪80年代四方大酒店赫赫有名的生日蛋糕。她1962年毕业于青岛商业技工学校，后就职于青岛咖啡（后改名青岛饭店）、四方大酒店等当年青岛最顶级的大饭店。

陈秀英为王哥庄大馒头做了改良配方，深入380个农户家中手把手培训，让王哥庄大馒头产业迅速红火起来。她为岛城诸多知名面点及餐饮企业做技术指导，“如今早已退休的她依旧很忙碌，只为了将50多年的手艺和经验毫无保留地传承给后辈。”受益于陈大师指点的东

方早茶厨师长付岳峰告诉记者。

## 面点公益课走进聋校

为了真正贯彻落实教育扶贫精准扶贫，半岛公益联合青岛教育发展基金会、青岛市中心聋校，邀请陈秀英大师为烹饪专业的学生们传授了中西餐面点的制作技法，为孩子们将来自主创业做指导。

6月12日上午，记者随陈秀英大师来到了青岛市中心聋校，陈秀英大师在董雪梅老师的手语翻译下，手把手地教孩

子们做“千层酥”。佛手、小鸟、兔子、青蛙、元宝……每当一件栩栩如生的面点示范作品呈现，孩子们便不由自主地热烈鼓掌。陈秀英告诉记者，她走进聋校不止一次了，第一次来的时候，看到孩子们非常可爱却难以与她语言交流，她非常心酸，并决定一定要把最好的手艺教给孩子们。“孩子们很幸运，有大师来学校传授面点知识，他们融入社会的能力也会越来越强。”该校教务处董守保主任说道。

## 大师牵手本报开办公益课

作为全国面食领军人物，陈秀英大师研发的面食配方屡获大奖。她研发的青岛烧麦获得全国“金鼎奖”，她研发的各种青岛口味面点深受市民认可。

为让更多弱势群体更好地实现优质就业，陈秀英牵手本报公益工作室，将陆续开办面点公益课堂，为弱势群体、残疾人免费讲解“大师级”面点的制作方法。公益课时间：6月28日（周三）上午8时50分；地点：利津路20号甲红叶谷学校一楼中式面点教室；培训科目：千层酥、眉毛饺等中式金牌面点。本报热线报名电话：拨打96663按1键，“面点公益课”本期培训人数共20个，报名额满为止。